**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №71**

**П. КЕДРОВЫЙ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на | «Утверждаю» |
| педагогическом совете | Директор МБОУ СОШ №71 |
| Протокол №\_1\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Алексеева Е.Г. |
| от «\_30\_»\_\_08\_\_2017 г. | Приказ №\_74\_\_\_\_\_ |
|  | от «\_\_30\_\_»\_\_08\_\_\_2017г. |

**Рабочая программа по технологии 5 класс (девочки)**

(ФГОС)

Подготовила учитель технологии

Денисюк Т.Н

2017- 2018 учебный год

**Пояснительная записка.**

**Нормативная база преподавания предмета**

Рабочая программа по технологии составлена на основании следующих нормативно- правовых документов:

1. Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г №273- ФЗ.

2. Федерального компонента государственного стандарта (начального общего

образования, основного общего образования, среднего (полного) общего образования) по музыке, утвержденного приказом Минобразования России от 5.03.2004г № 1089 (или ФГОС НОО (Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ № 373 от 06.10.2009) , ФГОС ООО (Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ № 1887 от 17.12.2010).

3. Федерального базисного учебного плана (Базисный учебный план, утвержденный приказом Министерства образования РФ № 1312 от 09.03.2004.

4. Учебного плана МБОУ «СОШ № 71 П.КЕДРОВЫЙ КРАСНОЯРСКОГО на 2017-18 учебный год.

5. Примерной (авторской) программы (начального общего образования, основного общего образования, среднего (полного) общего образования) по Технологии для 5-8 классов составлена на основе примерной программы по технологии, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом второго поколения (приказ Минобрнауки РФ № 373 от 6 октября 2009г.), М.: «Вентана Граф», 2015г., авторской программой «Технология » 5-8 классы, авт. И.А. Сасова, М.: Вентана Граф, 2015г., рабочей программой «Технология» 5-8 класс авт. И.А.Сасова, М.: Вентана Граф, 2051г. и в соответствии с ООП ООО школы.

В соответствии с Базисным учебным планом в5 -8 классах на учебный предмет «Технология» отводится 238 часов в 5-7 классах (из расчета 2 час в неделю). Количество часов в год – 68ч. В 8 классе (из расчета 1 час в неделю). Количество часов в год – 34.

**Место учебного предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю. Дополнительное время для обучения технологии может быть выделено за счёт резерва времени в базисном (образовательном) учебном плане.

**Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений, воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессио­нальному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ори­ентированного мировоззрения, социально обоснованных цен­ностных ориентации.

В основной школе учащийся должен овладеть необходи­мыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятель­ности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной шко­ле технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает дос­тижение личностных, метапредметных и предметных резуль­татов.

Личностными результатами освоения учащимися основ­ной школы курса «Технология» являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышлен­ном производстве для удовлетворения текущих и перспектив­ных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;
* проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускника­ми основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или ор­ганизационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулиро­вание выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письмен­ной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энцикло­педии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой дея­тельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познаватель­но-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основ­ной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и тех­нологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объек­тов живой природы и социальной среды, а также соответству­ющих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инстру­ментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами гра­фического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естест­венно-математического цикла в процессе подготовки и осу­ществления технологических процессов для обоснования и ар­гументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред­ставления технической и технологической информации и зна­ковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред­принимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с по­требностями и требованиями других участников познаватель­но-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* дизайнерское проектирование изделия или рациональ­ная эстетическая организация работ;
* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проек­та с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* публичная презентация и защита проекта изделия, про­дукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
* достижение необходимой точности движений при вы­полнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту, с учетом технологических требова­ний;
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.

Особенностью средней общеобразовательной школы № 13 является следующее:школа реализует основные и дополнительные общеобразовательные программы и инновационные проекты:

* основную общеобразовательную программу начального общего образо­вания (нормативный срок освоения 4 года);
* основную общеобразовательную программу основного общего образо­вания (нормативный срок освоения 5 лет);
* общеобразовательные программы дополнительного образования детей по направлениям: духовно-нравственное, общекультурное, общеинтеллектуальное, социальное и спортивно-оздоровительное;
* досрочную целевую программу «Развитие образования в МБОУ СОШ №13 на 2011-2015 годы»;
* национальную образовательную инициативу «Наша новая школа»;
* программы:
* «Школа – территория здоровья»;
* «Одарённые дети»;
* муниципальный инновационный проект «Применение здоровьесберегающих технологий в начальной школе»;
* школьный инновационный проект «Совершенствование учебных действий в работе по развитию творческого мышления одарённых детей».

К числу сильных сторон школы следует отнести высокий уровень профессиональной компетентности педагогов и их готовность к позитивным изменениям; положительный опыт инновационных преобразований в сфере модернизации образовательного процесса и управления ОУ; наличие эффек­тивной системы научно-методической поддержки учителей; развитая совре­менная коммуникативная среды и самобытный уклад школы; благоприятный нравственно-психологический климат в педагогическом коллективе; высокий уровень образовательной подготовки выпускников школы.

Понимание необходимости реформ в российском образовании нашло свое отражение в разработке Основной образовательной программы школы, поиске подходов к ее реализации.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе ос­воения конкретных процессов преобразования и использова­ния материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, мест­ных социально-экономических условий обязательный мини­мум содержания основных образовательных программ по тех­нологии изучается в рамках двух направлений: «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии).

В процессе обучения технологии учащиеся: познакомятся:

* с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продукции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологичностью технологий производства;
* с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий;
* с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте;
* соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места;
* умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Общими во всех направлениях программы являются разделы «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» и «Современное производство и профессиональное образование». Их содержание определяется соответствующими технологическими направлениями (технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии).

Выбор направления обучения учащихся не должен прово­диться по половому признаку, а должен исходить из образо­вательных потребностей и интересов учащихся.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементам семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Для более глубокого освоения этого раздела следует организовывать летнюю технологическую практику школьников за счет времени, отводимого из компонента образовательного учреждения. Тематически практика может быть связана с ремонтом учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений и санитарно-технических коммуникаций, а именно: ремонт и окраска стен, столов, стульев, восстановление или замена кафельных или пластиковых покрытий, ремонт мебели, профилактика и ремонт санитарно-технических устройств, запорных механизмови др.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

**Особенности реализации** примерной программы по технологии, направление «Сельскохозяйственные технологии» для сельской школы. В сельской школе сложилась практика комбинированного изучения технологий как промышленного, сервисного, так и сельскохозяйственного производств, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, создана комплексная программа, включающие разделы по агротехнологиям , а также базовым и инвариантивным разделам по технологиям ведения дома.

В связи с перераспределением времени между указанными разделами программы уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

При освоении сельскохозяйственных технологий важное место в программах отведено сельскохозяйственным проектам социальной направленности, которые позволяют расширить учебно-материальную базу обучения сельскохозяйственным технологиям и одновременно решать задачи социального воспитания школьников.

Программа составлена с учетом обучения по адаптированной общеобразовательной программе ООО для детей с задержкой психического развития.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета**

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса. Содержание технологического образования в определенной степени призвано обеспечивать комплекс знаний и умений, необходимых для успешной жизнедеятельности каждого человека и всей страны.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты включают:

* овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности;
* овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному росту.

Метапредметными результатами являются:

* освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;
* самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества;
* построение индивидуальной образовательной траектории.

Предметные результаты включают:

* освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
* формирование технологического типа мышления;
* владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения учащиеся овладеют:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся независимо от изучаемого направления или раздела получает возможность ознакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* назначением и технологическими свойствами материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;• со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
* выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:
* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготовлять изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентации;

Планируемые результаты обучения

**Раздел** «Сельскохозяйственные технологии».

5 класс

Выпускник научится:

* самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды.

6 класс

Выпускник научится:

* планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

Выпускник получит возможность научиться:

* самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета.

7 класс

Выпускник научится:

* планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
* находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства».**

Планируемые результаты обучения технологии.

5класс.

Выпускник научится:

* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* отличать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
* выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
* проводить примерку изделия;
* изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;
* подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
* выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
* осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Получит возможность научиться:

* составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения;
* находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину;
* проводить анализ прочности окраски тканей;
* находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

**Раздел «Кулинария»**

Планируемые результаты обучения.

5 класс

Выпускник научится:

* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
* использовать различные виды оборудования современной кухни;
* выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню завтрака, обеда, ужина;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.

6 класс

Выпускник научится:

* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты.

7класс

Выпускник научится:

* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
* получит возможность научиться:
* анализировать «пищевую пирамиду»;
* повышать качество приготовленных продуктов;
* сокращать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* консервировать и заготовлять продукты впрок в домашних условиях;
* готовить национальные блюда;
* составлять индивидуальный режим питания;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления и повышения качества блюд, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
* соблюдения правил этикета за столом;
* приготовле­ния блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
* сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Раздел «Технология домашнего хозяйства»**

Планируемые результаты обучения.

6 класс

Выпускник научится:

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
* использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
* применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
* понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;
* осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ.

7класс

Выпускник научится:

* проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, винтелях и сливных бачках канализации;
* соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

8класс

Выпускник научится:

* анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи;
* получит возможность научиться:
* давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
* подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;
* планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
* использовать приобретенные знания и умения в практиче­ской деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
* применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Раздел «Электротехника»**

Планируемые результаты обучения

5класс

Выпускник научится:

* различать источники, проводники и приёмники (потребители) электроэнергии;
* пользоваться бытовыми электроприборами.

6класс

Выпускник научится:

* определять преимущества и недостатки ламп накаливания и энергосберегающих ламп;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
* читать электрические схемы.

7класс

Получит возможность научиться:

* определять элементы управления (выключатель, виды переключателей, их обозначение на электрических схемах);
* различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного тока;
* оценивать качество сборки, надёжности изделия, удобства его использования.

8класс

Выпускник научится:

* составлять технологические карты для выполнения работы;
* осуществлять монтаж соединительных установочных проводов;
* представлять элементарную базу радиоэлектроники, телеграфную, телефонную, радио и оптическую связь;
* использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для учёта расхода и экономии электрической энергии;
* экологического применения электроприборов; экономии электрической энергии в быту;
* оценки эксплуатационных параметров электроприборов; соблюдения правил безопасной эксплуатации электроустановок.

**Раздел «Современное производство и профессиональное образование».**

Планируемые результаты обучения.

8класс

Выпускник научится:

* обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;
* проводить оценку риска;
* оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям.

**Содержание учебного предмета**

**Раздел 1. Технологии растениеводства.**

Технологии выращивания овощных и цветоч­но-декоративных культур.

Тема. Растениеводство и его структура. Направления растение­водства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего се­ла, на пришкольном участке. Понятие о технологии производ­ства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семе­нами, подготовка семян к посеву.

Подзимние посевы и посадки.

**Раздел 2.Технология исследовательской и опытнической деятельности**

Тема Основные компоненты проекта

Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.

Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.

Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.

Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.

Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной технологии.

Тема Этапы проектной деятельности

Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев)

для качественного выполнения конечного продукта.

Тема Способы представления результатов выполнения проекта

Записи в рабочей тетради – тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных учащимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК).

**Раздел 3. Дизайн интерьера.**

Тема Интерьер кухни. Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

**Раздел 5. Технология ведения домашнего хозяйства.**

Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении.

**Раздел 4. Кулинария**

Тема Интерьер кухни

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК.

Тема Физиология и гигиена питания

Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

**5 класс**

Выбор меню для воскресного завтрака. Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, яиц.

Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

Горячие напитки. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Приготовление чая. Приготовления кофе. Приготовление какао с молоком. Оказание первой помощи при ожогах. Технологическая карта приготовления воскресного завтрака. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.

Тема Сервировка стола и правила поведения за столом

Сервировка стола к завтраку.

Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Правила подачи приготовленных блюд. Соблюдение правил этикета за столом. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью компьютера.

**Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов**

Тема Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон: натуральные (растительного и животного происхождения) и химические (искусственные и синтетические). Способы их получения. Виды тканей (хлопчатобумажные, льняные, шерстяные, шелковые, искусственные, синтетические) и их свойства. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Ручные стежки и строчки при работе с тканями.

Профессии оператор текстильного производства и ткач.

Тема Швейная машина

Швейные машины: с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятор длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине.

Тема Конструирование и моделирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка. Понятие о моделировании швейных изделий. Художественное и техническое моделирование. Производство швейных изделий.Графика, черчение

Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж, как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертежных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками

Тема Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.

Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработки ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

**Раздел 6. Технология обработки конструкционных материалов**

Тема. Технология обработки изделий из древесины

Общие сведения о древесине. Виды древесины и пиломатериалов. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Определение потребностей в изделиях из древесины. Выявление необходимых знаний и умений для изготовления этих изделий. Профессии, связанные с обработкой древесины (столяр, плотник)

**5 класс**

Общие сведения о металлах. Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом. Устройство слесарного и комбинированного верстаков. Инструменты и приспособления для работы с металлами. Правила безопасной работы при ручной обработке металла. Устройство и управление сверлильным станком. Правила безопасной работы на сверлильном станке.Изучение потребностей в изделиях из тонколистового металла. Упражнения по отработке умений и навыков обработки тонколистового металла, разметки заготовок, резания и опиливания. Соединение деталей из металла. Методы защиты металлов от влияния окружающей среды. Окраска деталей и изделий из металла. Правила безопасной работы с тонколистовым металлом.Изготовление изделия в соответствии с разработанным проектом.

**Раздел 7. Электротехника**

Тема Источники, приёмники и проводники электрического тока

Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Цифровые приборы. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

**Раздел 9. Графика, черчение**

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Чтение и выполнение чертежей, содержащих условности и упрощения. Эскизы плечевых изделий. Технологические карты для изготовления плечевых изделий. Чтение сборочных единиц и их деталирование. Основные правила оформления чертежей

**Учебно-тематический план 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **№** | **Тема урока** | **Кол-во**  **часов** | **В том числе:** |
| **Контрольные работы.** |
|  |  | **I четверть** |  |  |
|  |  | **Технология в жизни человека и общества (2 часа)** |  |  |
| **1** | **1** | Технология как вид деятельности. | **1** |  |
| **2** | **2** | Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством | **1** |  |
|  |  | **Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (2 часа)** |  |  |
| **3** | **3** | Направления в растениеводстве. | **1** |  |
| **4** | **4** | Условия необходимые для выращивания культурных растений. | **1** |  |
|  |  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов)** |  |  |
|  |  | **Материаловедение (2 часа)** |  |  |
| **5** | **5** | Классификация текстильных волокон натурального происхождения. | **1** |  |
| **6** | **6** | Ткацкие переплетения (полотняное). | **1** |  |
|  |  | **Машиноведение (2 часа)** |  |  |
| **7** | **7** | Швейные машины. Организация рабочего места. ТБ. | **1** |  |
| **8** | **8** | Подготовка швейной машины к работе: заправка верхней и нижней ниток. | **1** |  |
|  |  | **Конструирование и моделирование швейных изделий (2 часа)** |  |  |
| **9** | **9** | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. | **1** |  |
| **10** | **10** | Снятие мерок. Построение чертежа. | **1** |  |
|  |  | **Технология изготовления швейных изделий (12 часов)** |  |  |
| **11** | **11** | Раскладка выкроек на ткани. | **1** |  |
| **12** | **12** | Раскрой. | **1** |  |
| **13** | **13** | Инструменты и приспособления для ручных работ. | **1** |  |
| **14** | **14** | Основные операции при ручных работах. | **1** |  |
| **15** | **15** | Обработка бретелей. | **1** |  |
| **16** | **16** | Обработка пояса. | **1** |  |
| **17** | **17** | Обработка нагрудника. | **1** |  |
| **18** | **18** | Обработка нижней части фартука. | **1** |  |
|  |  | **II четверть** |  |  |
| **19** | **1** | Обработка кармана. | **1** |  |
| **20** | **2** | Соединение кармана с основной частью фартука. | **1** |  |
| **21** | **3** | Соединение бретелей и пояса с основной частью фартука. | **1** |  |
| **22** | **4** | Окончательная отделка. ВТО. | **1** | **1** |
|  |  | **Технология обработки конструкционных материалов(12 часов)**  **Технология обработки изделий из древесины (6 часов)** |  |  |
| **23** | **5** | Общие сведения о древесине. | **1** |  |
| **24** | **6** | Инструменты и приспособления для обработки древесины. | **1** |  |
| **25** | **7** | Определение потребностей в изделиях из древесины. | **1** |  |
| **26** | **8** | Последователь­ность действий по обработке заготовок и сборке их в изделие | **1** |  |
| **27** | **9** | Сборка простейших конструкций изделий из фанеры. | **1** |  |
| **28** | **10** | Сборка простейших конструкций изделий из фанеры. | **1** |  |
|  |  | **Технология обработки изделий из металла (6 часов)** |  |  |
| **29** | **11** | Общие сведения о металлах | **1** |  |
| **30** | **12** | Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом. | **1** |  |
| **31** | **13** | Изучение потребностей в изделиях из тонколистового металла. | **1** |  |
| **32** | **14** | Методы защиты металлов от влияния окружающей среды. Окраска деталей и изделий из металла. | **1** |  |
|  |  | **III четверть** |  |  |
| **33** | **1** | Изготовление изделий из проволоки. | **1** |  |
| **34** | **2** | Изготовление изделий из проволоки. | **1** | **1** |
|  |  | **Кулинария (14 часов)** |  |  |
| **35** | **3** | Физиология и гигиена питания | **1** |  |
| **36** | **4** | Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. | **1** |  |
| **37** | **5** | Технологии обработки пищевых продуктов. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. | **1** |  |
| **38** | **6** | Виды бутербродов: Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды горячих напитков Технология заваривания и подачи чая. | **1** |  |
| **39** | **7** | Приготовление блюд. Бутерброды и горячие напитки. | **1** |  |
| **40** | **8** | Приготовление блюд. Бутерброды и горячие напитки. | **1** |  |
| **41** | **9** | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. | **1** |  |
| **42** | **10** | Приготовление блюда из яиц. | **1** |  |
| **43** | **11** | Понятие о пищевой ценности овощей | **1** |  |
| **44** | **12** | Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. | **1** |  |
| **45** | **13** | Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. | **1** |  |
| **46** | **14** | Приготовление блюд из варёных овощей. | **1** |  |
| **47** | **15** | Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи. | **1** |  |
| **48** | **16** | Сервировка стола и правила поведения за столом. | **1** | **1** |
|  |  | **Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)** |  |  |
| **49** | **17** | Основные компоненты учебного проекта. | **1** |  |
| **50** | **18** | Определение потребностей в изделиях. | **1** |  |
| **51** | **19** | Краткая формулировка задачи. | **1** |  |
| **52** | **20** | Разработка критериев для оценки изделия. | **1** |  |
|  |  | **IV четверть** |  |  |
| **53** | **1** | Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. | **1** |  |
| **54** | **2** | Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК) | **1** |  |
| **55** | **3** | Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК) | **1** |  |
| **56** | **4** | Защита проекта. | **1** |  |
|  |  | **Технологии ведения домашнего хозяйства(4 часа)** |  |  |
| **57** | **5** | Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. | **1** |  |
| **58** | **6** | Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома | **1** |  |
| **59** | **7** | Эстетика и экология жилища. | **1** |  |
| **60** | **8** | Эстетика и экология жилища. | **1** |  |
|  |  | **Дизайн интерьера кухни.** |  |  |
| **61** | **9** | Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. | **1** |  |
| **62** | **10** | Виды оборудования современной кухни. | **1** |  |
| **63** | **11** | Использование современных материалов в отделке кухни. | **1** |  |
| **64** | **12** | Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК. | **1** |  |
|  |  | **Электротехника (2 ч)** |  |  |
| **65** | **13** | Бытовые электроприборы. | **1** |  |
| **66** | **14** | Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации. | **1** |  |
|  |  | **Графика, черчение (2 ч)** |  |  |
| **67** | **15** | Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. | **1** |  |
| **68** | **16** | Линии чертежа. Масштаб. | **1** |  |
|  |  | **Итого:** | **68** | **3** |

**Контроль уровня обученности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Вид контроля** | **Форма контроля** |
| **22** | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | Текущий - письменный | Тест |
| **34** | Технология обработки конструкционных материалов | Итоговый - письменный | Тест |
| **48** | Кулинария | Итоговый - письменный | Тест |

**Тематическое планирование**

**5 класс** (68 ч.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Тема урока**  **Тип**  **урока** | **Ко**  **ли**  **чес**  **тво**  **ча**  **сов** | | **Основное содержание**  **материала темы** | | | **Характеристики основных**  **видов деятельности учащихся** | **Универсальные учебные действия** | **Вид контроля измерители** | **Д/з** |
|  |  |  | | **Раздел 1. Технология в жизни человека и общества2 ч** | | | | |  |  |
| **1-2** | **Технология как вид деятельности.**  **Связь технологии с ремеслом и прикладным творчеством**  *Вводный* | **1** | | Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. | | | Различать продукты природного мира и рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир. | ***Личностные результаты***развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные***согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | Текущий  устный |  |
|  |  |  | | **Раздел 2. Сельскохозяйственные работы. Растениеводство (2 часа)** | | | | |  |  |
| **3-4** | **Значение растениеводства.**  **Условия необходимые для выращивания культурных растений.**  *Урок изучения нового материала* | **2** | | Направления растениеводства.  Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры реги­она, их биологические и хозяйствен­ные особенности. Способы размноже­ния растений.  Правила безопасного и рацио­нального труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями. | | | Планировать весенние и осенние ра­боты в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.  Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со спра­вочными данными. | ***Личностные результаты*** сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.  ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;.  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | Текущий  устный |  |
|  |  | **Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов)** | | | | | | |  |  |
|  |  | **Материаловедение (2 часа)** | | | | | | |  |  |
| **5-6** | **Классификация текстильных волокон.**  **Ткацкие переплетения.**  *Урок изучения нового материала* | **2** | | Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов.  Профессии оператор текстильного производства и ткач | | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. | ***Личностные результаты***осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;  ***Предметные результаты***подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | Текущий устный практическая работа | Выполнить  полотняное переплетение |
|  |  |  | | | **Машиноведение (2 часа)** | | | |  |  |
| **7-8** | **Швейные машины**  *Урок изучения нового материала +практикум* | **2** | | Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине | | | Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;.  ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности.  ***Предметные результаты*** формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. | Текущий  практическая работа |  |
|  |  |  | | **Конструирование и моделирование швейных изделий (2 часа)** | | | | |  |  |
| **9-10** | **Конструирование и моделирование швейных изделий**  *Урок изучения нового материала* | **2** | | Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта | | | Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов.  Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | Текущий  практическая работа | Подготовить ткань к раскрою |
|  |  |  | | **Технология изготовления швейных изделий (12 часов)** | | | | |  |  |
| **11-22** | **Технологии изготовления швейных изделий**  *Уроки-практикумы* | **12** | | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов.Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий.  Профессии закройщик и портной | | | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготовлять образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.  ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества; построение индивидуальной образовательной траектории.  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. | Текущий  практическая работа  Итоговый тест |  |
|  |  | |  | | **Раздел 4. Технология обработки конструкционных материалов(12 часов)**  **Технология обработки изделий из древесины (6 часов)** | | | |  |  |
| **23-28** | **Технологии обработки и создания изделий из древесины и древесных материалов**  *Уроки-практикумы* | **6** | | Общие сведения о древесине. Виды древесины и пиломатериалов. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Определение потребностей в изделиях из древесины. Выявление необходимых знаний и умений для изготовления этих изделий. Профессии, связанные с обработкой древесины (столяр, плотник) | | | Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Организовывать рабочее место. Выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования. Составлять последовательность выполнения работ. Выполнять работу ручными инструментами. Осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по технологическим рисункам, эскизам, чертежам. Соблюдать правила безопасного труда. | ***Личностные результаты*** овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;  ***Метапредметные результаты*** освоение обучающимися универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; ***Предметные результаты*** освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; | Текущий  практическая работа |  |
|  |  |  | | **Технология обработки изделий из металла (6 часов)** | | | | |  |  |
| **29-34** | **Технологии обработки и создания изделий из металлов**  *Уроки-практикумы* | **6** | | Общие сведения о металлах. Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом. Устройство слесарного и комбинированного верстаков. Инструменты и приспособления для работы с металлами. Правила безопасной работы при ручной обработке металла. Устройство и управление сверлильным станком. Правила безопасной работы на сверлильном станке.Изучение потребностей в изделиях из тонколистового металла. Упражнения по отработке умений и навыков обработки тонколистового металла, разметки заготовок, резания и опиливания. Соединение деталей из металла. Методы защиты металлов от влияния окружающей среды. Окраска деталей и изделий из металла. Правила безопасной работы с тонколистовым металлом.Изготовление изделия в соответствии с разработанным проектом. | | | Распознавать металлы и сплавы. Организовывать рабочее место для слесарных работ. Знакомиться с устройством слесарного верстака и тисков. Читать техническую документацию. Разрабатывать эскизы изделий из металла.Выполнять упражнения по отработке умений и навыков обработки тонколистового металла. Выполнять разметку заготовок.Использовать инструменты и приспособления для работы с металлом и проволокой.  Изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом. | ***Личностные результаты***; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы.  ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;.  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | Текущий  практическая работа  Итоговый тест | Повторить изученный материал |
|  |  | |  | |  | **Раздел 5. Кулинария 14 часов** | | |  |  |
| **35-36** | **Физиология питания**  *Урок изучения нового материала* | **2** | | Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.  Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ | | | Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;  ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | Текущий  устный |  |
| **37** | **Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд**  *Урок изучения нового материала* | **1** | | Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.  Оказание первой помощи при ожогах | | |  | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;  ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | Текущий  устный |  |
| ***38-40*** | **Бутерброды и горячие напитки**  *Урок изучения нового материала +практикум* | **3** | | Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе.  Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.  Профессия повар. | | | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  Знакомиться с профессией пекаря. | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;  ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | Текущий  практическая работа |  |
| ***41-42*** | **Блюда из яиц**  *Уроки-практикумы* | **2** | | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд | | | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника. |  | Текущий  практическая работа |  |
| ***43-46*** | **Блюда из овощей и фруктов**  *Уроки-практикумы* | **4** | | Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд | | | Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии. | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;  ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | Текущий  практическая работа |  |
| ***47*** | **Приготовление завтрака**  *Урок изучения нового материала +практикум* | **1** | | Разработка проекта завтрака для всей семьи.  Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учет пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.  Определение необходимых продуктов для завтрака, их количество. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи | | | Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состоянием здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.  Приготовлять блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты. | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;  ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | Текущий  практическая работа | Составить меню для завтрака |
| **48** | **Сервировка стола и правила поведения за столом**  *Урок изучения нового материала* | **1** | | Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом.  Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.  Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант. | | | Подбирать столовое белье, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку.  Соблюдать правила поведения за столом | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;  ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | Текущий  устный  Итоговый тест | Повторить изученный материал |
|  |  | |  | | **Раздел 6. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 часов)** | | | |  |  |
| **49-51** | **Основные компоненты проекта**  *Урок исследование* | **3** | | Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. | | | Обосновывать основные компоненты проекта.Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Производить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проектного изделия | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | текущий |  |
| **52-53** | **Этапы проектной деятельности**  *Урок исследование* | **2** | | Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта | | | Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов.  Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета | Текущий  практическая работа | Подготовить материалы по проекту |
| **54-56** | **Способы представления результатов проектирования**  *Урок исследование, защита проекта* | **3** | | Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК) | | | Готовить устные сообщения о проектировании и об изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта. Использовать ПК для презентации работы над проектом | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета | Текущий  практическая работа |  |
|  |  | **Раздел 7. Технологии ведения домашнего хозяйства(4 часа)** | | | | | | | |  |
| **57-58** | **Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью**  *Урок изучения нового материала* | **2** | | Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. | | | Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства. Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;.  ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности.  ***Предметные результаты*** формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. | Текущий  практическая работа |  |
| **59-60** | **Эстетика и экология жилища**  *Урок изучения нового материала* | **2** | | Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилевые и цветовые решения в интерьере. | | | Оценивать микроклимат в доме. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами.Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Пробивать (сверлить) отверстия в стене | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;.  ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности.  ***Предметные результаты*** формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. | Текущий  устный |  |
|  |  | |  | | **Раздел 8. Дизайн интерьера кухни (4 ч)** | | | |  |  |
| **61-64** | **Интерьер кухни**  *Урок изучения нового материала +практикум* | **2** | | Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК | | | Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета. | Текущий  практическая работа | Выполнить интерьер |
|  |  | |  | |  | **Раздел 8. Электротехника (2 ч)** | | |  |  |
| **65-66** | **Бытовые электроприборы**  *Урок изучения нового материала* | **2** | | Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электробытовые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. | | | Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчетчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов.  Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета. | Текущий  устный |  |
|  |  | **Раздел 9. Графика, черчение (2 ч)** | | | | | | |  |  |
| **67-68** | **Графика, черчение**  *Урок изучения нового материала* |  | | Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. | | | Выбирать способы графического отображения объекта или процесса. Выполнять чертежи и эскизы. | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;  ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;  ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета | Текущий  устный |  |

**Описание материально-технического обеспечения образовательного процесса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид средства обучения | Наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная продукция | 1. УМК: Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2013. 2. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Стандарты второго поколения. - М.: Просвещение. - 2011. 3. Примерная программа по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010. 4. Авторская программа «Технология. 5-8 классы», автор - И..А. Сасова. М.: «Вентана-Граф», 2013. 5. Учебник по технологии 5 класс. И.А Сасова,М.Б. Павлова, М.И. Гуревич, Дж. Питт М.: «Вентана-Граф», 2013. 6. Учебник по технологии 6 класс. И.А Сасова,М.Б. Павлова, М.И. Гуревич, Дж. Питт М.: «Вентана-Граф», 2013. 7. Учебник по технологии 7 класс. И.А Сасова,М.Б. Павлова, М.И. Гуревич, Дж. Питт М.: «Вентана-Граф», 2013. |
| 4 | Технические средства обучения | Телевизор, экран, компьютер, проектор |
| 6 | Учебно-практическое оборудование | Набор ручных инструментов и приспособлений  Комплект оборудования и приспособлений для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных материалов  Аптечка первой мед. Помощи |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученические  Стулья ученические  Стол учительский  Стол демонстрационный  Машины швейные  Гладильная доска  Манекен учебный  Стенды с выставкой ученических работ  Секционные шкафы  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |

Требования к уровню подготовки обучающихся

Обучение технологии должно обеспечить уча­щимся возможность:

Технологии ведения дома

5 класс

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей;
* использовать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью;
* применять бытовые санитарно-гигиенические средства;
* понимать условные обозначения, определяющие правила эксплуатации изделий, условий стирки, глажения и химической чистки;
* осуществлять простейшие виды ремонтно-отделочных работ.

6класс

* проводить простейшие санитарно-технические работы по устранению протечек в кранах, винтелях и сливных бачках канализации;
* соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

7класс

* анализировать бюджет семьи, рационально планировать расходы на основе актуальных потребностей семьи;
* получит возможность научиться:
* давать характеристику основных функциональных зон и инженерных коммуникаций в жилых помещениях;
* подбирать материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений;

8 класс

* планировать примерные затраты на проведение ремонтно-отделочных работ и ремонт санитарно-технических устройств;
* определять назначение и экономическую эффективность основных видов современной бытовой техники;
* использовать приобретенные знания и умения в практиче­ской деятельности и повседневной жизни для выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений;
* применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Кулинария

5 класс

* применения средств индивидуальной защиты и гигиены.
* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

6класс

* применения средств индивидуальной защиты и гигиены.
* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда изразличных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания.

7класс

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различныеспособы обработки пищевых продуктов с целью сохраненияв них питательных веществ;
* применять основные виды и способы консервированияи заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевыхпродуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую средуи здоровье человека.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

5 класс

* изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* выполнять несложные приёмы моделирования швейныхизделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
* использовать при моделировании зрительные иллюзиив одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили в одежде и современныенаправления моды.

6 класс

* изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* выполнять несложные приёмы моделирования швейныхизделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
* использовать при моделировании зрительные иллюзиив одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили в одежде и современныенаправления моды.

7 класс

* изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
* использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили в одежде и современные направления моды.

Сельскохозяйственные технологии. Технологии растениеводства

5 класс

* применения средств индивидуальной защиты и гигиены. Самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды.

6класс

* планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.
* самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

7 класс

* планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участкена основе потребностей семьи или школы, рассчитыватьосновные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;
* находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Раздел «Современное производство и профессиональное образование».**

8класс

обосновывать роль предпринимательства в рыночной экономике;

проводить оценку риска;

оценивать ситуацию на рынке труда по массовым для региона профессиям.

**Система оценки планируемых результатов**

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основ­ной образовательной программы основного общего образования (далее — система оценки) представляет собой один из инструментов реализации тре­бований Стандарта к результатам освоения основной образовательной про­граммы основного общего образования, направленный на обеспечение каче­ства образования, что предполагает вовлечённость в оценочную деятельность как педагогов, так и обучающихся.

Система оценки призвана способствовать поддержанию единства всей системы образования, обеспечению преемственности в системе непрерывно­го образования. Её основными функциями являются ориентация образо­вательного процесса на достижение планируемых результатов освоения ос­новной образовательной программы основного общего образования и обес­печение эффективной обратной связи, позволяющей осуществлять управле­ние образовательным процессом.

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в соответ­ствии с требованиями Стандарта являются оценка образовательных достиже­ний обучающихся (с целью итоговой оценки) и оценка результатов деятель­ности образовательных учреждений и педагогических кадров (соответствен­но с целями аккредитации и аттестации). Полученные данные используются для оценки состояния и тенденций развития системы образования разного уровня.

Цель оценочных процедур - определить возможности образовательно­го учреждения выполнить взятые на себя обязательства в рамках созданной основной образовательной программы основного общего образования и дать оценку достижений запланированных

Внутренняя оценка предметных и метапредметных результатов обра­зовательного учреждения включает в себя стартовое, текущее (формирую­щее) и промежуточное (итоговое) оценивание.

Предметом стартового оценивания, которое проводится в начале каждого учебного года, является определение остаточных знаний и умений учащихся относительно прошедшего учебного года, позволяющего учите­лю организовать эффективно процесс повторения и определить эффекты от своего обучения за прошлый учебный год.

Предметом текущего (формирующего) оценивания является операциональный состав предметных способов действия и ключевых компетентностей. Такое оценивание производится как самим обучающимся, так и учите­лем и осуществляет две важные функции: диагностическую и коррекционную. Цель такого оценивания увидеть проблемы и трудности в освоении предметных способов действия и компетентностей и наметить план работы по ликвидации возникших проблем и трудностей.

Предметом промежуточного (итогового) оценивания на конец учеб­ного года является уровень освоения обучающимися культурных предмет­ных способов и средств действия, а также ключевых компетентностей. Про­водит такое оценивания внешняя относительно учителя школьная служба оценки качества образования.

Общая система внутреннего оценивания носит уровневый характер и состоит из следующих элементов:

1) оценка предметных и метапредметных результатов по итогам учебного года:

* базовый уровень - способность учащегося действовать только в рамках минимума содержания, рассчитанного на освоение каждым учащим­ся;
* продвинутый уровень - способность учащегося выходить за рамки минимума предметного содержания, применять полученные знания на прак­тике, в том числе, в нестандартных ситуациях;
* рефлексивно-творческий уровень - способность учащегося обоб­щать, систематизировать, анализировать свои знания, творчески использо­вать их для решения задач, регулярное участие в различных проектах, в том числе, и итоговых; участие в конференциях и т.п.

Количественная характеристика планируемых результатов определяется по итогам учебного года на основе итоговой проверочной работы по предмету.

Качественная характеристика планируемых результатов составляется на основе «портфолио» ученика, его рефлексивной самооценки и публичной презентации результатов обучения за год.

2) Оценка личностных результатов представляет собой оценку дости­жения обучающимися в ходе их личностного развития планируемых резуль­татов, представленных в разделе «Личностные универсальные учебные дей­ствия» программы формирования универсальных учебных действий.

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

**При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования | *Оценка «5»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»*  *ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»*  *ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы.  Правильно и четкоотвечает на все поставленные вопросы. Умеетсамостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами. | Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и  проделанной  работы. Правильно  и четко отвечает  почти на все  поставленные  вопросы. Умеет, в основном,  самостоятельно  подтвердить  теоретические  положения  конкретными  примерами | Обнаруживает  неполное  соответствие  доклада и  проделанной  проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные  вопросы.  Затрудняется  самостоятельно  подтвердить  теоретическое  положение  конкретными  примерами. | Обнаруживает незнание большей части  проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  последовательности  выполнения проекта.  Грамотное, полное  изложение всех  разделов.  Наличие и качество наглядных  материалов  (иллюстрации,  зарисовки,  фотографии, схемы и т.д.). Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям.  Эстетичность  выполнения. | Печатный вариант.  Соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Грамотное, в  основном, полное  изложение всех  разделов.  Качественное,  неполное количество  наглядных  материалов.  Соответствие  технологических  разработок  современным  требованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописный  вариант.  Не соответствие  требованиям  выполнения  проекта.  Неграмотное  изложение всех  разделов.  Отсутствие  наглядных  материалов.  Устаревшие  технологии  обработки. |
| *Практичес*  *кая направлен*  *ность* | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и может  использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст*  *вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с  технологией.  Правильность  подбора  технологических  операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество*  *проектного*  *изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**При выполнении тестов.**

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы