**Пояснительная записка.**  Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена на основе: - Примерной программы по учебному предмету «Технология» «Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы М.: Просвещение, 2011 (Стандарты второго поколения).

 - Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения. Основная школа./ сост. Е.С. Савинов, М.: Просвещение, 2014 г, 2-е издание, 342 с (Стандарты второго поколения); - ФГОС основного общего образования. Утвержден Министерством образования и науки РФ приказом от 17.12.2010г. № 1897 с изм. от 29.12.2014г., приказ № 1644;

**-** Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения. Основная школа. Одобрена Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (протокол заседания от 8 апреля 2015 г. № 1/15); - Основной образовательной программы основного общего образования Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основного общего образования «Основная общеобразовательная школа №8 муниципального образования г. Кировска», утверждена приказом по МБОУ «ООШ №8» от 11.02.2015. №22.

 Изучение курса «Технология» в основной школе направлено на достижение следующих **целей:**

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Основными **задачами** реализации содержания курса являются:

1. овладение 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;
2. научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
3. обеспечение преемственности начального общего, основного общего, среднего общего образования;
4. организация интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
5. сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья обучающихся, обеспечение их безопасности.

**Реализуется** **УМК:** Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения); «Технология. Технологии ведения дома», 5 класс, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана - Граф», 2015 г.;

Рабочая тетрадь. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: для учащихся общеобразовательных учреждений \ Синица Н.В., Буглаева Н.А. – М.: Вентана - Граф, 2015г.

 **Общая характеристика учебного предмета.**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения школьников не должен проводиться по половому признаку; а должен исходить из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
* распространённые технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся

 ознакомятся:

* с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
* функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
* производительностью труда, реализацией продукции;
* устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
* информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

овладеют:

* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
* умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала учебного года.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

**Место курса в школьном учебном плане. Рабочая** Программа рассчитана на 204 учебных часов. В 5 и 6 классах отводится на изучение – по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 классе - 34 ч, в 8 классе – 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

 **Ценностные ориентиры содержания курса.**

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 приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность:**

познакомиться:

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* с назначением и технологическими свойствами материалов;
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* с видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* с 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, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготовляемого изделия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые 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;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

 **Результаты изучения курса.**

  **1).**  **личностные результаты**:

* проявления 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;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**2).** **метапредметные результаты**:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* 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;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* 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;
* 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 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;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**3).** **предметные результаты:**

 **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

*Выпускник научится:*

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

*Выпускник научится:*

* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
* в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
* встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
* изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
* оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
* разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
* планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* разработку плана продвижения продукта;
* проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
* оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

*Выпускник научится:*

* характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
* характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
* разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
* характеризовать группы предприятий региона проживания,
* характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
* анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
* анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
* анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
* получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
* получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
* анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

***По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:***

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
* характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
* объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
* приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
* объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
* составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
* осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
* осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
* осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
* конструирует модель по заданному прототипу;
* осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
* получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
* получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
* получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
* получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
* получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**6 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
* описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
* оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
* проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
* проводит анализ технологической системы – надсистемы – подсистемы в процессе проектирования продукта;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы механизмов, интерьера;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности) ;
* применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
* строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
* получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
* получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
* получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
* получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**7 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
* характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
* объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
* объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
* выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
* конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
* следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
* получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
* получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**8 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
* характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
* называет характеристики современного рынка труда, описывает цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,
* характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции её развития;
* перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации
* характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),
* объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
* разъясняет функции модели и принципы моделирования,
* создаёт модель, адекватную практической задаче,
* отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям,
* составляет рацион питания, адекватный ситуации,
* планирует продвижение продукта,
* регламентирует заданный процесс в заданной форме,
* проводит оценку и испытание полученного продукта,
* описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения,
* получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания,
* получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач,
* получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства,
* получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населённого пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения,
* получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков,
* получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу
* получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования,
* получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку,
* получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

**4). формирование ИКТ – компетенции.**

 Через предмет обучающиеся познакомятся с фиксацией информации о внешнем мире и о самом себе с использованием инструментов ИКТ, научатся планировать и осуществлять несложные наблюдения, собирать числовые данные, проводить опыты с помощью инструментов ИКТ, искать дополнительную информацию для решения учебных и самостоятельных познавательных задач, в том числе в контролируемом Интернете, создавать информационные объекты в качестве отчёта о проведённых исследованиях, использовать компьютер при работе с картой (планом территории, «лентой времени»), добавлять ссылки и в тексты и графические объекты.

 **5). формирование осмысленного чтения.**

В результате изучения **предмета**

выпускники приобретут первичные навыки работы с содержащейся в текстах информацией в процессе чтения, соответствующих возрасту литературных, учебных, научно-познавательных текстов, инструкций.

*Выпускник научится:*

составлять на основании текста небольшое монологическое высказывание, отвечая на поставленный вопрос, ориентироваться в соответствующих возрасту справочниках , пересказывать текст подробно и сжато, устно и письменно; сравнивать между собой объекты, описанные в тексте, выделяя 2—3 существенных признака; вычленять содержащиеся в тексте основные события и устанавливать их последовательность; упорядочивать информацию по заданному основанию; сравнивать между собой объекты, описанные в тексте, выделяя 2—3 существенных признака; вычленять содержащиеся в тексте основные события и устанавливать их последовательность; упорядочивать информацию по заданному основанию; находить в тексте конкретные сведения, факты, заданные в явном виде; понимать информацию, представленную в неявном виде; ориентироваться в соответствующих возрасту словарях и справочниках, соотносить факты с общей идеей текста, устанавливать простые связи, не показанные в тексте напрямую;  участвовать в учебном диалоге при обсуждении прочитанного или прослушанного текста.

*Выпускник получит возможность научиться*: работать с несколькими источниками информации; сопоставлять информацию, полученную из нескольких источников, делать выписки из прочитанных текстов с учётом цели их дальнейшего использования; в процессе работы с одним или несколькими источниками выявлять достоверную.

**Содержание курса (204 ч).**

Рабочая программа, с целью учета интересов, учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Также в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно - ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Распределение часов по темам.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п |  Название темы | Количество часов по примерной программе | 5 класс | 6 класс | 7 класс | 8 класс | Количество часов по рабочей программе |
|  | ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА«ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА» | **12** |  |  |  |  | **12** |
| 1 | Интерьер кухни, столовой | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 2 | Интерьер жилого дома | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 3 | Комнатные растения в интерьере | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 4 | Эстетика и экология жилища | 6 | 0 | 0 | 2 |  4 | 6 |
|  | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА | **15** |  |  |  |  | **15** |
| 5 | Бытовые электроприборы | 9 | 2 | 0 | 1 | 6 | 9 |
| 6 | Электромонтажные и сборочные технологии | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 | 4 |
| 7 | Электротехнические устройства с элементами автоматики | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |
|  | КУЛИНАРИЯ | **33** |  |  |  |  | **33** |
| 8 | Санитария и гигиена | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 9 | Физиология питания | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 10 | Бутерброды и горячие напитки | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 11 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 12 | Блюда из овощей и фруктов | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 13 | Блюда из яиц | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 14 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 15 | Блюда из рыбы и морепродуктов | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 |
| 16 | Блюда из мяса | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 |
| 17 | Блюда из птицы  | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 18 | Заправочные супы | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 19 | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 |
| 20 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 21 | Изделия из теста | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| 22 | Сладости, десерты, напитки  | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 23 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет  | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 |
|  | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ | **52** |  |  |  |  | **52** |
| 24 | Свойства текстильных материалов | 7 | 4 | 2 | 1 | 0 | 7 |
| 25 | Конструирование швейных изделий  | 9 | 4 | 4 | 1 | 0 | 9 |
| 26 | Элементы машиноведения | 7 | 4 | 2 | 1 | 0 | 7 |
| 27 | Технология изготовления швейных изделий  | 26 | 10 | 12 | 4 | 0 | 26 |
| 28 | Моделирование швейных изделий | 3 | 0 | 2 | 1 | 0 | 3 |
|  | ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА | **24** |  |  |  |  | **24** |
| 29 | Декоративно-прикладное искусство  | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 30 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 31 | Лоскутное шитьё  | 4 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 32 | Вязание крючком  | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 |
| 33 | Вязание на спицах  | 4 | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 |
| 34 | Роспись ткани | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| 35 | Вышивание  | 6 | 0 | 0 | 6 | 0 | 6 |
|  | СЕМЕЙНАЯ ЭКОНОМИКА | **6** |  |  |  |  | **6** |
| 36 | Бюджет семьи  | 6 | 0 | 0 | 0 | 6 | 6 |
|  | СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ | **4** |  |  |  |  | **4** |
| 37 | Сферы производства и разделение труда  | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| 38 | Профессиональное образование и профессиональная карьера  | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |
|  | ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | **58** |  |  |  |  | **58** |
| 39 | Исследовательская и созидательная деятельность  | 58 | 20 | 20 | 10 | 8 | 58 |
|  | **Итого** | **204** | 68 | 68 | 34 | 34 | **204** |

**Учебно - тематическое планирование 5 класс – 68 ч**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока в году | № урока по теме | Тема урока | Характеристика деятельности обучающихся (УУД)  |
| **Оформление интерьера - 2 ч.** |
| 1 | 1 | Потребности и технологии. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда.Введение в курс технологии. Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Инстр. № 64Интерьер кухни – столовойВиртуальная экскурсия | **Знакомиться** с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.**Находить и представлять** информацию об устройстве современной кухни. **Планировать** кухню с помощью шаблонов и ПК**Соблюдать правила ТБ** |
| 2 | 2 | Практическая работа № 1 «Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой» | **Иметь представление:**– о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;– об оборудовании и его влиянии на человека**Уметь:**- выполнять планировку кухни-столовой; - выполнять эскизы интерьера кухни-столовой |
| **Электротехника - 2 ч** |
| 3 | 1 | Бытовая техника и ее развитие. Бытовые электроприборы. Инструктаж по ОТ.  | **Изучать** потребность в бытовых электроприборах на кухне.**Находить и представлять** информацию об истории электроприборов.**Соблюдать правила ТБ** |
| 4 | 2 | Практическая работа № 2 «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами»Конкурс на знание ТБ с электро-Приборами | **Изучать** принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.**Соблюдать правила ТБ** |
| **Кулинария - 14 ч +Исследовательская и созидательная деятельность *-* 2 ч*****Запуск творческого проекта № 1 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*** |
| 5 | 1 | Санитария и гигиена на кухне. Правила ТБ при кулинарных работах . Инстр. № 48Оказание первой помощи при ожогах. Экскурсия в школьную столовую | **Овладевать** навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.**Организовывать рабочее место.** Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.**Осваивать** безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.**Соблюдать правила ТБ** |
| 6 | 2 | Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Физиология питанияПросмотр кинофильма о здоровом питании | **Находить и представлять** информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов**.** **Осваивать** исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.**Составлять** индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| 7 | 3 | Бутерброды и горячие напиткиКонкурс на лучшее приглашение «Заходи на чай» | **Приготавливать и оформлять бутерброды.** **Определять** вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).**Проводить** сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. **Находить и представлять** информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.**Соблюдать правила ТБ** |
| 8 | 4 | Практическая работа № 3 «Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков» |
| 9 | 5 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | **Читать** маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки.**Определять** экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. **Находить и представлять информацию** о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар.**Соблюдать правила ТБ** |
| 10 | 6 | Практическая работа № 4 «Приготовление и оформление блюда из круп, макаронных изделий» |
| 11 | 7 | Блюда из овощей и фруктовВикторина «Лучшая хозяйка» | **Определять** доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.**Выполнять** кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. **Отрабатывать** точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию.**Соблюдать** последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. **Осуществлять** органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.**Овладевать** навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми 15членами бригады.**Соблюдать правила ТБ** |
| 12 | 8 | Практическая работа № 5 «Приготовление и оформление блюда из сырых овощей» |
| 13 | 9 | Блюда из овощей и фруктов |
| 14 | 10 | Практическая работа № 6 «Приготовление и оформление блюда из вареных овощей» |
| 15 | 11 | Блюда из яиц | **Определять** свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. **Находить и представлять информацию** о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.**Соблюдать правила ТБ** |
| 16 | 12 | Практическая работа № 7 «Приготовление и оформление блюда из яиц» |
| 17 | 13 | Культура потребления: выбор продукта / услуги. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтракуИгра «Звездный час» | **Подбирать** столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. **Составлять** меню завтрака.**Рассчитывать** количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. **Выполнять** сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.**Участвовать** в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| 18 | 14 | Практическая работа № 8 «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток» |
| ***Исследовательская и созидательная деятельность*** |
| 19 | 15 | Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Ролевая игра | **Определять** цель и задачи проектной деятельности.**Изучать** этапы выполнения проекта.**Выполнять** проект по разделу.**Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.**Составлять** доклад для защиты творческого проекта. **Защищать творческий проект** |
| 21 | 16 | Способы представления технической и технологической информации. Обработка проектного материала.Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |
| **Создание изделий из текстильных материалов - 22 ч + Исследовательская и созидательная деятельность -10 ч**  |
| 21 | 1 | Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.Просмотр кинофильма | **Составлять** коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.**Исследовать** свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.**Изучать** характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.**Определять** направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.**Проводить анализ** прочности окраски тканей. **Находить** и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.**Изучать** свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткачества. **Оформлять результаты исследований**. |
| 22 | 2 | Лабораторная работа № 1 «Определение направления долевой нити в ткани» |
| 23 | 3 | Текстильные материалы и их свойства. |
| 24 | 4 | Лабораторная работа № 2 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна» Дискуссия «А что если…» |
| 25 | 5 | Изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. Правила ТБ при работе с тканями. Инстр. № 25 | **Снимать** мерки и записывать результаты измерений.**Рассчитывать** по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. **Строить** чертёж швейного изделия по заданным размерам.**Копировать готовую выкройку.** **Находить и представлять информацию** об истории швейных изделий.**Соблюдать правила ТБ** |
| 26 | 6 | Практическая работа № 9«Изготовление выкроек Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия» |
| 27 | 7 | Швейные ручные работы. Организация рабочего места для ручных работ, необходимые принадлежности. Инструктаж по ОТ. | **Находить и представлять информацию** об истории создания инструментов для раскроя. **Изготовлять образцы ручных работ:** перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); смётывание**Соблюдать правила ТБ** |
| 28 | 8 | Практическая работа № 10«Изготовление образцов ручных работ»Соревнование «Самая аккуратная швея» |
| 29 | 9 | Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Инстр. № Швейная машина. Инстр. № 73, 74Виртуальная экскурсия в музей прошлого | **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** прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. **Находить и представлять информацию** об истории швейной машины**. Овладевать безопасными приёмами труда.****Соблюдать правила ТБ** |
| 30 | 10 | Лабораторная работа № 3«Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»Исследование «Как она работает» |
| 31 | 11 | Основные операции при машинной обработке изделия. Безопасные приемы работы.  |
| 32 | 12 | Практическая работа № 11«Изготовление образцов машинных работ» |
| ***Запуск творческого проекта № 2 возможны темы «Наряд для завтрака», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне»*** |
| 33 | 13 | Влажно-тепловая обработка ткани. Правила ТБ при утюжильных работах. Критерии оценки качества изделия. | **Определять** способ подготовки данного вида ткани к раскрою.**Выполнять** экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.**Выкраивать** детали швейного изделия.**Находить и представлять информацию** об истории создания инструментов для раскроя. **Изготовлять** образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); смётывание.**Изготовлять** образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание. **Проводить** влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. **Соблюдать правила ТБ** |
| 34 | 14 | Практическая работа № 12«Проведение влажно-тепловых работ» |
| 35 | 15 | Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.Технология пошива фартука.Консультация «Хочу все знать» |
| 36 | 16 | Практическая работа № 13«Раскрой швейного изделия» |
| 37 | 17 | Технология обработка нижней части фартука. |
| 38 | 18 | Практическая работа № 14«Обработка нижней части фартука швом в «подгибку» |
| 39 | 19 | Технология изготовления карманов. |
| 40 | 20 | Практическая работа № 15«Изготовление и оформление карманов» |
| 41 | 21 | Технология соединения карманов с нижней частью фартука. |
| 42 | 22 | Практическая работа № 16«Соединение карманов с нижней частью фартука» |
| ***Исследовательская и созидательная деятельность -10ч***  |
| 43 | 23 | Сборка моделей. Изготовление нагрудника с бретелями. | **Обрабатывать** проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. **Находить и представлять информацию** об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. **Знакомиться** с профессиями закройщик и портной.**Определять цель и задачи проектной деятельности.** **Изучать** этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. **Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта. **Составлять** доклад для защиты творческого проекта. **Защищать творческий проект** |
| 44 | 24 | Практическая работа № 17«Обработка бретелей и соединение с нагрудником» |
| 45 | 25 | Монтаж фартука. |
| 46 | 26 | Практическая работа № 18«Соединение нагрудника с нижней частью фартука» |
| 47 | 27 | Монтаж фартука (продолжение). |
| 48 | 28 | Практическая работа № 19«Обработка пояса» |
| 49 | 29 | Контроль и оценка качества готового изделия. Викторина «Я самая» |
| 50 | 30 | Практическая работа № 20«Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка» |
| 51 | 31 | Обработка проектного материала. |
| 52 | 32 | Защита проекта «Наряд для завтрака» Проект «Наряд для завтрака» |
| **Художественные ремёсла - 8 ч + Исследовательская и созидательная деятельность - 6 ч** |
| 53 | 1 | Предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий. Декоративно-прикладное искусство. | **Изучать** лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.**Зарисовывать** и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. **Находить и представлять информацию** о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| 54 | 2 | Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, Декоративно-прикладное искусство. Виртуальная экскурсия в музей |
| 55 | 3 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  | **Зарисовывать** природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. **Выполнять** эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. **Создавать** графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| 56 | 4 | Практическая работа № 21«Создание орнамента. Цветовое сочетание» |
| ***Запуск творческого проекта № 3 «Лоскутное изделие для кухни-столовой»*** |
| 57 | 5 | Выбор темы проекта.Организационно-подготовительный этап.Составление технологической последовательности. Технология изготовления лоскутного изделия.Просмотр видеоролика «Как это сделано» | **Изучать** различные виды техники лоскутного шитья.Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. **Изготовлять** шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. **Изготовлять** образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. **Находить и представлять информацию** об истории лоскутного шитья.**Соблюдать правила ТБ** |
| 58 | 6 | Практическая работа № 22«Изготовление шаблонов из картона» |
| 59 | 7 | Составление технологической карты известного технологического процесса. Технология изготовления лоскутного изделия. |
| 60 | 8 | Практическая работа № 23«Изготовление образцов лоскутных узоров» Правила ТБ при работе с тканями. Инстр. № 25 |
| ***Исследовательская и созидательная деятельность -6ч*** |
| 61 | 9 | Исследование характеристик конструкций. Технология соединения деталей изделия. | **Определять** цель и задачи проектной деятельности.**Изучать** этапы выполнения проекта**.** **Выполнять** проект по разделу.**Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.**Составлять** доклад для защиты творческого проекта.**Защищать творческий проект** |
| 62 | 10 | Практическая работа № 24«Соединение деталей лоскутного изделия» |
| 63 | 11 | Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделка изделия» |
| 64 | 12 | Практическая работа № 25«Окончательная отделка изделия» |
| 65 | 13 | Обработка проектного материала. |
| 66 | 14 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»Проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» |
| ***Запуск творческого проекта № 4 «Мое портфолио. Мои успехи в освоении технологии 5 класс»*** |
| 67 | 1 | Обработка проектного материала.  |  |
| 68 | 2 | Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Защита проекта «Мои успехи в освоении технологии 5 класс»Брейн-ринг | **Определять** цель и задачи проектной деятельности.**Изучать этапы выполнения проекта.** **Выполнять** проект по разделу.**Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту**. Подготавливать** электронную презентацию проекта. **Составлять** доклад для защиты творческого проекта.**Защищать творческий проект** |

**Учебно – методическое и материально – техническое обеспечение образовательного процесса.**

**Литература для учащихся:**

1.Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана - Граф, 2015.

2. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.

4. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.

5. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.

6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.

7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.

8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.

9. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

10. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007 - 383с.

 **Дополнительная литература для учителя:**

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004 -143с.
3. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
4. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
5. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
6. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.
7. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.
8. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М: ООО«Изд-во АСТ», 1999.
9. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007- 383с.

**Дидактические пособия**

1. Модели женских юбок. Под редакцией Александровой Г.Н.
2. Технология женской легкой одежды. Составитель Труханова А.Т
3. Ткани. Обработка. Уход. Окраска. Аппликация. Батик. Составитель И.Журавлева.
4. Самоучитель по конструированию и моделированию одежды. Книга в 2 частях. Составитель Л.Я.Красникова-Аксенова.
5. Экспресс-подготовка закройщика. Автор Т.А.Сунцова
6. Школа шить. Изготовление одежды от раскроя до отделки. Составитель О.Озерова.
7. Как шить красиво. Чудесные аксессуары для дома. Популярное издание.
8. Азбука вязания. Учимся вязать крючком. Автор Е.Борисова
9. Все о вязании. От совета до секрета. Автор С Мещерякова.
10. Узоры вязания на спицах и крючком. Составители: С.С.Павлович, А.И.Шпаковская
11. Уроки рукоделия. От простого к сложному. Составители: А.А.Власова, И.Ю. Карельская
12. 100 лучших моделей оригами. Составители: И.С.Ильин, С.Д.Ильин
13. Ткань в интерьере. Ламбрекены. Занавески. Чехли для мебели
14. Шитье и рукоделие. Энциклопедия. Составители: И.А. Андреева, А.Л. Грекулова, А.А.Загребаева.
15. Как украсить стол за 10 минут: оригинальное решение.

**Печатные демонстрационные пособия**

1. Комплект тематических таблиц по кулинарии.
2. Комплект тематических таблиц по изготовлению швейных изделий.
3. Комплект тематических таблиц по материаловедению.
4. Комплект тематических таблиц по машиноведению.

**Натуральные объекты**

1. Коллекция "Хлопок"
2. Колекция "Лен"
3. Коллекция "Волокна животного происхождения"

**Технические средства обучения.**

1. Классная магнитная доска
2. Настенная доска с приспособлением для крепления наглядности
3. Компьютер.
4. Мультимедийный проектор.
5. Экран.
6. Колонки.

**Цифровые образовательные ресурсы.**

1. http://pulset.ru/tov/find14\_a1.php?id=33520 сайт Троицкая швейная фабрика

2. http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649 Музей декоративно-прикладного искусства

3. http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/ Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки

4. http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/ Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки

5. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog\_wife/post234674706/ http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/ Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие

6. http://festival.1september.ru/articles/531129/ Конструкция и декор предметов народного быта

7. http://rodonews.ru/news\_1282664628.html http://kirovold.ru/content.php?page=adrursij\_rus&id=32 Культура дома

8. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi\_kulinariya5-8kl.doc Контрольная работа по теме «Кулинария»

9. http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209 Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»