****

**Рабочая программа**

**По технологии для 5 класса( ФГОС)**

**на 2021 -2021 учебный год**

**Учитель: Сухова Т. В.**

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования на основе Программы общеобразовательных учреждений «Технология 5-8 кл.» под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2015 г.

**Планируемые результаты обучения предмету**

**Личностные, метапредметные**, **предметные результаты**

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

***К важнейшим личностными результатами*** изучение предмета «Технология» в 5 классе , направление «Технология ведения дома», относятся:

* 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 своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере 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 обслуживающего труда.

***К важнейшим метапредметным результатам***

изучения предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных 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 нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных 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.

***К важнейшим предметным результатам*** изучения предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

1. *В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и 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 техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении 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.

1. *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 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 и пожарной безопасности;
   * соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
   * обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
   * выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) 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 мерительных инструментов;
   * выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
   * документирование результатов труда и проектной деятельности;
   * расчет себестоимости продукта труда;
   * экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
2. *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;
   * согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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.
3. *В эстетической сфере:* 
   * дизайнерское проектирование технического изделия;
   * моделирование художественного оформления объекта труда;
   * разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
   * эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
   * опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения технического 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 стандартов;
  + публичная презентация и защита проекта технического изделия;
  + разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  + потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
  1. *В психофизической сфере*
  + развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
  + 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.

**Содержание учебного предмета**

**5 класс**

(70 ч, 2 час в неделю)

**Введение (2ч)**

***Тема: Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»***

***Основные теоретические сведения.*** Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

**Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (28ч)**

***Тема: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

***Лабораторные работы.*** Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

***Тема: Текстильные материалы и их свойства (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

***Лабораторная работа.*** Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Тема: Конструирование швейных изделий (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

***Практическая работа.*** Снятие мерок.

***Тема: Построение чертежа(2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

***Практическая работа.*** Построение чертежа изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема: Швейная машина(2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

***Практическая работа.*** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

***Тема: Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания – обметывание. Постоянное соединение деталей – стачивание. Постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание. Удаление строчки временного назначения.

***Практическая работа.*** Изготовление образцов машинных работ. Упражнение в выполнении закрепок.

***Тема: Раскрой швейного изделия (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Профессия закройщик.

***Практическая работа.*** Раскрой изделия.

***Тема: Швейные ручные работы (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

***Практическая работа.*** Изготовление образцов ручных работ.

***Тема: Машинные швы (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

***Практическая работа.*** Изготовление образцов машинных швов.

***Тема: Влажно-тепловая обработка ткани(2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

***Практическая работа.*** Проведение влажно-тепловых работ.

***Тема: Технология изготовления швейного изделия(2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессия портной.

***Практическая работа.*** Обработка проектного изделия.

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч)**

***Тема: «Наряд для завтрака»***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

***Практические работы.*** Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

***Тема: Интерьер кухни, столовой (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

***Практические работы.*** Планировка кухни.

**Раздел: «Электротехника» (1ч)**

***Тема: Бытовые электроприборы (1ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

***Практические работы.*** Изучение потребности электрических приборов на кухне.

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (3ч)**

***Тема: «Оформление интерьера»***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Раздел: «Кулинария» (16ч)**

***Тема: Санитария и гигиена на кухне (1ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

***Тема: Физиология питания (1 ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

***Лабораторная работа:*** определение качества питьевой воды.

***Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 ч)***

***Основные теоретические сведения***Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

***Практические работы****.* Приготовление бутербродов.

***Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)***

***Основные теоретические сведения***Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

***Практическая работа****.* Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

***Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов (4 ч)***

***Основные теоретические сведения***пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарез­ки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

***Практические работы***Приготовление блюд из овощей и фруктов.

***Тема: Блюда из яиц (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

***Лабораторная работа*** Определение свежести яиц.

***Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.***

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)**

***Тема: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

***Практические работы.*** Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Раздел: «Художественные ремесла» (18ч)**

***Тема: Декоративно-прикладное искусство (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

***Практическая работа.*** Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

***Тема: Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

***Тема: Лоскутное шитье(2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

***Практическая работа.*** Разработка узоров для лоскутного изделия.

***Тема: Технология изготовления лоскутного изделия(2ч)***

***Основные теоретические сведения.***Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)**

***Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (10ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

***Практические работы.*** Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта

Тематический план курса

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Основные разделы | Количество часов | количество | | |
| Практических работ | тестов | Лабораторно- практических работ |
| 1 | Введение | 2 |  |  |  |
| 2 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 | 10 | 4 | 4 |
| 3 | Технологии домашнего хозяйства | 2 | 1 |  |  |
| 4 | Электротехника | 1 |  |  | 1 |
| 5 | Кулинария | 14 | 5 | 5 | 2 |
| 6 | Художественные ремесла | 8 | 2 |  |  |
| 7 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 | 10 | 2 |  |
| Итого: | | 70 | 28 | 11 | 7 |
| 1 полугодие | | 32 | 13 | 4 | 4 |
| 2 полугодие | | 38 | 15 | 7 | 3 |