

1. **Планируемые 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».

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.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства».**

Планируемые результаты обучения технологии.

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.

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.

**Раздел «Художественные ремёсла**».

Планируемые результаты обучения.

Выпускник научится:

* определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям;
* выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий;
* виды традиционных народных промыслов;
* выполнять образцы узоров;

**Раздел «Электротехника»**

Планируемые результаты обучения

Выпускник научится:

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

1. **Содержание учебного предмета**

**Раздел 1. Технологии растениеводства.**

Технологии выращивания овощных и цветоч­но-декоративных культур.

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.

Почва — основное средство сельскохозяйственного произ­водства. Характеристика основных типов почв, понятие «пло­дородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила по­севов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растение­водстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защи­ты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологи­ческой чистоте продукции растениеводства.

Виды и применение севооборотов. Понятия «урожай», «урожайность». Учет урожайности. Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подготовка к зиме теп­лолюбивых растений. Способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц многолетних растений, семенников двулет­них овощных культур.

Подзимние посевы и посадки.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участ­ке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, вы­бор способа подготовки почвы, внесение удобрений (ком­пост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и

посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фе­нологических наблюдений. Составление схемы простых сево­оборотов, подготовка посевного материала и семенников дву­летних растений, подготовка почвы, посевы и посадки ово­щей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

Осенний период

Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хране­ние, оценка урожайности основных культур и сортов в срав­нении со справочными данными, анализ допущенных оши­бок, отбор и закладка на хранение семенников двулетних овощных культур, осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приуса­дебного участка.

**Раздел 2. Исследовательская и опытническая дея­тельность в растениеводстве**

Технологии изготовления гербариев, заготовки материала для флористики, консервирования плодов и овощей.

*Темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изучение потребности школьных кабинетов в наглядных материалах, коллективный анализ и оценка возможности их выращивания, заготовка растительного материала, изготовле­ние гербариев, консервирование натуральных образцов.

**Раздел 3.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 4. Оформление 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.

Тема Эстетика и экология жилища

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 5. 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.

Тема Технология обработки пищевых продуктов.

Приготовление блюд

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 6. 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 7. Художественные ремёсла**

Тема Декоративно-прикладное искусство

Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани, ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.

Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка учащимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем.

Тема Основы композиции и цветовое решение

Тема Лоскутное шитьё

Лоскутное шитьё (лоскутная пластика), как вид рукоделия. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстегивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема Вязание крючком и спицами

Тема Бытовые электроприборы

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.

1. **Тематическое планирование**

**3.1 тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Кол-во часов** |
| **1** | Растениеводство (4 часа) | **4** |
| **2** | Технология в жизни человека и общества (3 часа) | **3** |
| **3** | Технология проектной и исследовательской деятельности (7 часов) | **7** |
| **4** | Чертеж, эскиз, технический рисунок (3 часа) | **3** |
| **5** | Кулинария (13 часов) | **13** |
| **6** | Создание изделий из текстильных материалов (12 часов) | **12** |
| **7** | Технология ведения дома (10 часов) | **10** |
| **8** | Создание изделий из конструкционных материалов  (Технология обработки древесины) (4 часа) | **4** |
| **9** | Создание изделий из конструкционных материалов  (Технология обработки металла) (6 часов) | **6** |
| **10** | Растениеводство. Весенний период (6 часов) | **6** |
| ИТОГО: | | **68** |

**3.2 Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | | **Тема раздела. Тема урока.** | **Кол-во часов** | **Элементы содержания** | **Планируемые результаты** | | |
| **План** | **Факт** | **Предметные** | **Метапредметные** | **Личностные** |
| **Растениеводство (4 часа)** | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Основные направления растениеводства. Отрасли растениеводства | 1 | Отрасли растениеводства.  Характеристика основных типов почв. Выбор необходимых ручных орудий.  Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы посев и посадка, уход за посадками | 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. | 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. | 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. |
| 2 |  |  | Значение растениеводства. | 1 | Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного |
| 3 |  |  | Условия необходимые для выращивания культурных растений. | 1 | Условия необходимые для выращивания растений, виды обработки почвы и их назначение схемы посадки овощных и цветочных культур. . |
| 4 |  |  | **с/р Растениеводство** | 1 | Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы посев и посадка, уход за посадками |
| **Технология в жизни человека и общества (3 часа)** | | | | | | | | |
| 5 |  |  | Технология как вид деятельности. | 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. | ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками; | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности; |
| 6 |  |  | Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством | 1 |
| 7 |  |  | **Самостоятельная работа по теме: Технология в жизни человека и общества** | 1 |
| **Технология проектной и исследовательской деятельности (7 часов)** | | | | | | | | |
| 8 |  |  | Основные компоненты учебного проекта. | 1 | 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. | ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками; | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности; |
| 9 |  |  | Определение потребностей в изделиях. | 1 |
| 10 |  |  | Анализ изделия пользователя. Дизайн – анализ. | 1 |
| 11 |  |  | Краткая формулировка задачи | 1 |
| 12 |  |  | Определение перечня критериев для оценки изделия | 1 |
| 13 |  |  | Способы предоставления результата | 1 |
| 14 |  |  | Презентация проекта на компьютере. | 1 |
| **Чертеж, эскиз, технический рисунок (3 часа)** | | | | | | | | |
| 15 |  |  | Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. | 1 | Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. | ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета | ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками; | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности; |
| 16 |  |  | Линии чертежа. Масштаб. | 1 |
| 17 |  |  | **С/р «Чертеж, эскиз, технический рисунок»** | 1 |  |  |  |  |
| **Кулинария (13 часов)** | | | | | | | | |
| 18 |  |  | Технологии обработки пищевых продуктов. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. | 1 | Проектирование и изготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.  Оказание первой помощи при ожогах | ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства; | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; |
| 19 |  |  | Виды бутербродов: Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды горячих напитков Технология заваривания и подачи чая. | 1 | 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. | ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства; | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; |
| 21-22 |  |  | Приготовление блюд. Бутерброды и горячие напитки. | 2 |
| 23 |  |  | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. | 1 | 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 |  |  |  |
| 24 |  |  | Приготовление блюда из яиц. | 1 |
| 25 |  |  | Понятие о пищевой ценности овощей | 1 | 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 | ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства; | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; |
| 26 |  |  | Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. | 1 |
| 27 |  |  | Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. | 1 |
| 28 |  |  | Приготовление блюд из варёных овощей. | 1 |
| 29 |  |  | Сервировка стола и правила поведения за столом. | 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. | ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства; | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; |
| 30-31 |  |  | **Проект «Завтрак для всей семьи»** | 2 |
| **Создание изделий из текстильных материалов (12 часов)** | | | | | | | | |
| 32 |  |  | Классификация текстильных волокон натурального происхождения. | 1 | 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 | ***Предметные результаты*** подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения | ***Метапредметные результаты***  соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства; | ***Личностные результаты*** осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; |
| 33 |  |  | Из истории ткачества. Ручные работы. | 1 |
| 34 |  |  | Швейные машины. Организация рабочего места. ТБ. | 1 | 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 | ***Предметные результаты*** формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. | ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности. | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;. |
| 35 |  |  | Подготовка швейной машины к работе: заправка верхней и нижней ниток. | 1 |
| 36 |  |  | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. | 1 | 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 | ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками; | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности; |
| 37 |  |  | Снятие мерок. Построение чертежа. | 1 |
| 38 |  |  | Изготовление швейного изделия. | 1 | 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 | ***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. | ***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. | ***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. |
| 39 |  |  | Инструменты и приспособления для ручных работ. | 1 |
| 40 |  |  | Основные операции при ручных работах. | 1 |
| 41-43 |  |  | **Проект швейного изделия.** | 3 |
| **Технология ведения дома (10 часов)** | | | | | | | | |
| 44 |  |  | Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью. | 1 | 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. | ***Предметные результаты*** формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. | ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности. | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;. |
| 45 |  |  | Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома | 1 |
| 46 |  |  | Эстетика и экология жилища. | 1 | 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. | ***Предметные результаты*** формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда. | ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности. | ***Личностные результаты*** включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности;готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; |
| 47 |  |  | Интерьер жилых помещений. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. | 1 | 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 | ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета. | ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками; | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности; |
| 48 |  |  | Виды оборудования современной кухни. | 1 |
| 49 |  |  | Использование современных материалов в отделке кухни. | 1 |
| 50 |  |  | Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК. | 1 |
| 51 |  |  | Бытовые электроприборы. | 1 | 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. | ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета. | ***Метапредметные*** согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками; | ***Личностные результаты*** развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности; |
| 52 |  |  | Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации. | 1 |
| 53 |  |  | **К/р Технология ведения дома.** | 1 |
| **Создание изделий из конструкционных материалов**  **(Технология обработки древесины) (4 часа)** | | | | | | | | |
| 54 |  |  | Общие сведения о древесине. | 1 | 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) | ***Предметные результаты*** освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления; | ***Метапредметные результаты*** освоение обучающимися универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; | ***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; |
| 55 |  |  | Инструменты и приспособления для обработки древесины. | 1 |
| 56 |  |  | Способы обработки древесины | 1 |
| 57 |  |  | **Тест: «Технология обработки древесины»** | 1 |
| **Создание изделий из конструкционных материалов**  **(Технология обработки металла) (6 часов)** | | | | | | | | |
| 58 |  |  | Общие сведения о металлах | 1 | 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 | ***Предметные результаты*** включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; | ***Метапредметными результатами*** являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;. | ***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. |
| 59 |  |  | Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом. | 1 |
| 60 |  |  | Изучение потребностей в изделиях из тонколистового металла. | 1 |
| 61 |  |  | Методы защиты металлов от влияния окружающей среды. Окраска деталей и изделий из металла. | 1 |
| 62 |  |  | **Тест: «Технология обработки металла»** | 1 |
| 63 |  |  | **К/р «Создание изделий из конструкционных материалов»** | 1 |
| **Растениеводство. Весенний период (6 часов)** | | | | | | | | |
| 64 |  |  | Отрасли растениеводства | 1 | Полевой опыт и его цель. Правила безопасного труда в растениеводстве. | ***Предметные результаты*** 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. | ***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. | ***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; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. |
| 65 |  |  | Цветоводство,  Выращивание цветочных культур. | 1 |
| 66 |  |  | Выращивание растений в защищённом грунте | 1 | выращивание растений через рассаду, как способ получения качественных семян и ранней продукции |
| 67 |  |  | **К/р «Растениеводство. Весенний период»** | 1 | Организация технологического цикла производства продукции растениеводства Приёмы ухода за растениями огурца, свеклы, капусты, томата, лука. |
| 68 |  |  | **Итоговая Контрольная работа.** | 1 |