Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Тёпловская СОШ

УТВЕРЖДЕНО

 решением педагогического совета

от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 года протокол № 1

 Председатель \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тематическое планирование**

**По технологии**

 Уровень образования (класс) **5-6 класс**

 Основного общего образования

 Количество часов – **240 ч**

 Учитель: **Клецина Елена Анатольевна**

 *Программа разработана в соответствии с основными положениями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования*

 *авторы Е.С.Савинов, А.Т.Тищенко, Н.В.Синица*

М.: Вентана-Граф 2014

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПротокол заседания методического объединения Тёпловская СОШ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 года № 1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ковалева С.П. . Руководитель МО  |  | СОГЛАСОВАНОЗаместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Федорова Л. С подпись Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 года |

**Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа по учебному предмету «Технология. Технология ведения дома », «Индустриальные технологии» и «Сельскохозяйственные технологии» разработана для 5 -6 классов и обеспечивает изучение курса технологии в 2014-2015уч.г.

Программа соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования; письму министерства образования и науки Краснодарского края от 26 июля 2013 года №47-10886/13-14 «О рекомендациях по составлению рабочих программ учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования» Федеральному закону от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа разработана на основе примерной программы основного общего образования по направлению Технология. ФГОС ООО второго поколения - Москва, «Просвещение»,2010 год, основной образовательной программы школы и авторскойТехнология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф. 2014.,

На этапе основного общего образования на изучение предмета технологии учебным планом предусматривается 204 учебных часа. В том числе: в 5-м и 6-м классах — по 68 часов из расчёта 2 часа в неделю.

В связи с перераспределением времени, по направлениям:

« Технология ведения дома », «Индустриальные технологии» и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии и технологии животноводства), в рабочей комбинированной программе по технологии произведена корректировка авторской программы в плане перераспределения часов, отводимых на изучение отдельных тем с учётом материально-технической базы школы, и регионального компонента. Так, в виду отсутствия специального помещения и соответствующего оборудования для проведения кулинарных работ и из-за отсутствия необходимого оборудования для электротехнических работ изменено количество часов на изучение разделов – «Кулинария», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности», **«**Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии домашнего хозяйства»в 5м-6м классах . Часы по данным разделам программы распределены на «Вводный урок» и раздел «Сельскохозяйственные технологии». Уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обу­чения технологии

Из-за небольших изменений в количестве часов программа не потеряла своего образовательного назначения, стала более актуальной для данной школы.

***Цели изучения учебного предмета «Технология»***

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

* формирование представлений о технологической культу­ре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными ви­дами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организатор­ских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отноше­

ния к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств лич­ности;

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

В данной программе изложено три основных направления технологии: «Индустриальные технологии»« Технология ведения дома »и «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии и технологии животноводства), в рамках которого изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому при­знаку, а должен исходить из их интересов и склонностей учащихся, возмож­ностей образовательных учреждений, местных социально-эко­номических условий.

Содержание данной программы является комбинированным с изменением объёма времени, отводимого на их изучение.

Програм­ма предусматривает освоение материала по следующим сквоз­ным образовательным линиям:

* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпри­нимательства;
* знакомство с миром профессий;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся****:***

* 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;

*овладеют:*

* 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;
* 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;

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. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

**Описание места предмета «Технология» в учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план школы на этапе основного общего образования включает в 5-х классах и в 6-х классах – по 68 ч. из расчёта 2 ч. в неделю

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.

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

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты***:

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** :

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

***Предметные результаты****:*

* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явле­ний, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной орга­низации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

*в коммуникативной сфере:*

* практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и пись­менной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологи­ческих операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

**Содержание учебного предмета Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Технологии ведения дома»**

5класс

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и са нитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

6 класс

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жи­лой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирова­ние пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комна­ты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды за на весей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформ­ление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор совре­менных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовле­ние макета оформления окон.

Тема 2. **«Комнатные растения в интерьере»**

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искус­стве оформления интерьера, создания композиций с использо­ванием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приё­мы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный са­дик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюби­вые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцвету­щие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и сук­куленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, рас­тения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнат­ными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на суб­стратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Пе­ревалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комна­те, холлах школы.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел «Кулинария»**

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

5 класс

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 приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

5 класс

Теоретические сведения. Питание 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. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

5 класс

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­пит ка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

5 класс

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

5 класс

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ле нью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание) . Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных ово щей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

5 класс

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

5 класс

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток

Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

6 класс

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углево­дов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, про­дуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Выма­чивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных про­дуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству гото­вых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема 9. Блюда из мяса

6 класс

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Сани­тарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвен­тарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества тер­мической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема 10. Блюда из птицы

6 класс

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйст­венной птицы и их кулинарное употребление. Способы определе­ния качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема 11. Заправочные супы

6 класс

Теоретические сведения. Значение супов в рационе пита­ния. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление го­тового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

6 класс

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства 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, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

6 класс

Теоретические сведения. Классификация текстильных хими­ческих волокон. Способы их получения. Виды и свойства искус­ственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изу­чение свойств текстильных материалов из химических волокон.

**Тема2.Конструирование швейных изделий**

5 класс

Теоретические сведения. 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 салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Под готовка выкройки к раскрою. Копирование го то вой вы кройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. По­нятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Опреде­ление размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовле­ния плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

**Тема 3.Моделирование швейных изделий**

6 класс

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одеж­ды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горло­вины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по кос­тюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

5 класс

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. Приёмы 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

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

Выполнение прямой и зигзагоробазной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в вы полнении закрепок.

6 класс

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. Не­поладки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполад­ки в работе швейной машины, связанные с неправильным на­тяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора на­тяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пу­говицы с помощью швейной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине.

Выполнение прорезных петель.

Пришивание пуговицы.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

5 класс

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

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-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

 6 класс

Теоретические сведения. Технология изготовления плече­вого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последова­тельность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки вы­кроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из про­кладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соедине­ния детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помо­щью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ни­точное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётыва­ние.

Основные машинные операции: при соединение мелкой де­тали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёр- тыва ни ем.

Классификация машинных швов: соединительные (стач­ной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких дета­лей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, брете­лей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после при­мерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цель­нокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с за­стежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёж­ки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юб­кой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструк­тор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки про­ектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс

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, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

5 класс

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

5 класс

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 4. Вязание крючком

 6 класс

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории ста­ринного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вяза­нии. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сбор­ка готового изделия.

Ос нов ные ви ды пе тель при вя за нии крюч ком. Услов ные обо­значения, применяемые при вязании крючком. Вязание полот­на: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязы­вания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими спо­собами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема 5. Вязание спицами

6 класс

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лице­вых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Вы­полнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

5 класс

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческо го проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт 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 «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

6 класс

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятель­ности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготов­ление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обе­да», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вяза­ная игрушка» и др.

**Содержание учебного предмета Направление «Индустриальные технологии»**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Древесина как природный конструкционный материал, её строение, свойства и области применения. Пиломатериалы, их виды, области применения. Виды древесных материалов, свойства, области применения.

Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение деталей и изделий. Графическая документация: технический рисунок, эскиз, чертёж. Линии и условные обозначения. Прямоугольные проекции на одну, две и три плоскости (виды чертежа).

Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов.

Последовательность изготовления деталей из древесины. Технологический процесс, технологическая карта.

Разметка заготовок из древесины. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при изготовлении изделий из древесины.

Основные технологические операции ручной обработки древесины: пиление, строгание, сверление, зачистка деталей и изделий; контроль качества. Приспособления для ручной обработки древесины. Изготовление деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Сборка деталей изделия из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов и клея. Отделка деталей и изделий тонированием и лакированием.

Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание древесины и древесных материалов. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Организация рабочего места для столярных работ.

Разработка последовательности изготовления деталей из древесины.

Разметка заготовок из древесины; способы применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов. Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, зачистке деталей и изделий. Защитная и декоративная отделка изделий.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Соединение деталей из древесины с

помощью гвоздей, шурупов (саморезов), клея. Выявление дефектов в детали и их устранение. Соблюдение правил безопасной работы при использовании ручных инструментов, приспособлений и оборудования. Уборка рабочего места.

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Заготовка древесины, пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов.

Свойства древесины: физические (плотность, влажность), механические (твёрдость, прочность, упругость). Сушка древесины: естественная, искусственная.

Общие сведения о сборочных чертежах. Графическое изображение соединений на чертежах. Спецификация составных частей изделия. Правила чтения сборочных чертежей.

Технологическая карта и её назначение. Использование персонального компьютера (ПК) для подготовки графической документации.

Соединение брусков из древесины: внакладку, с помощью шкантов.

Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Контроль качества изделий.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Отделка деталей и изделий окрашиванием. Выявление дефектов в детали (изделии) и их устранение.

Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание природных пороков древесины в материалах и заготовках.

Исследование плотности древесины.

Чтение сборочного чертежа. Определение последовательности сборки изделия по технологической документации.

Разработка технологической карты изготовления детали из древесины.

Изготовление изделия из древесины с соединением брусков внакладку.

Изготовление деталей, имеющих цилиндрическую и коническую форму.

Сборка изделия по технологической документации. Окрашивание изделий из древесины красками и эмалями.

**Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов**

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Металлы и их сплавы, область применения. Чёрные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Способы обработки отливок из металла. Тонколистовой металл и проволока. Профессии, связанные с производством металлов.

Виды и свойства искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при обработке, применении и утилизации искусственных материалов.

Рабочее место для ручной обработки металлов. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Инструменты и приспособления для ручной обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения.

Графические изображения деталей из металлов и искусственных материалов. Применение ПК для разработки графической документации.

Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов ручными инструментами. Технологические карты.

Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: правка, разметка, резание, гибка, зачистка, сверление. Особенности выполнения работ. Основные сведения об имеющихся на промышленных предприятиях способах правки, резания, гибки, зачистки заготовок, получения отверстий в заготовках с помощью специального оборудования.

Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные инструменты, применяемые при изготовлении деталей из металлов и искусственных материалов.

Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Соединение заклёпками. Соединение тонколистового металла фальцевым швом.

Способы отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов.

Профессии, связанные с ручной обработкой металлов.

Правила безопасного труда при ручной обработке металлов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволоки, исследование их свойств. Ознакомление с видами и свойствами искусственных материалов. Организация рабочего места для ручной обработки металлов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места. Чтение чертежей. Графическое изображение изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов. Разработка графической документации с помощью ПК.

Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.

Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Инструменты и приспособления для правки.

Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Отработка навыков работы с инструментами для слесарной разметки.

Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Гибка заготовок из тонколистового металла, проволоки. Отработка навыков работы с инструментами и приспособлениями для гибки.

Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов. Применение электрической (аккумуляторной) дрели для сверления отверстий.

Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Металлы и их сплавы, область применения. Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат, профили сортового проката.

Чертежи деталей из сортового проката. Применение компьютера для разработки графической документации. Чтение сборочных чертежей.

Контрольно-измерительные инструменты. Устройство штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.

Технологии изготовления изделий из сортового проката.

Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: резание, рубка, опиливание, отделка; инструменты и приспособления для данных операций. Особенности резания слесарной ножовкой, рубки металла зубилом, опиливание заготовок напильником.

Способы декоративной и лакокрасочной защиты и отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов.

Профессии, связанные с ручной обработкой металлов, механо-сборочными и ремонтными работами, отделкой поверхностей деталей, контролем готовых изделий.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание видов металлов и сплавов, искусственных материалов. Ознакомление со свойствами металлов и сплавов.

Ознакомление с видами сортового проката.

Чтение чертежей отдельных деталей и сборочных чертежей. Выполнение чертежей деталей из сортового проката.

Изучение устройства штангенциркуля. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля.

Разработка технологической карты изготовления изделия из сортового проката.

Резание металла и пластмассы слесарной ножовкой. Рубка металла в тисках и на плите.

Опиливание заготовок из металла и пластмасс. Отработка навыков работы с напильниками различных видов. Отделка поверхностей изделий. Соблюдение правил безопасного труда.

**Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов**

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие о машинах и механизмах. Виды механизмов. Виды соединений. Простые и сложные детали. Профессии, связанные с обслуживанием машин и механизмов.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке. Инструменты и приспособления для работы на сверлильном станке. Правила безопасного труда при работе на сверлильном станке.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с механизмами, машинами, соединениями, деталями.

Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, с приспособлениями и инструментами для работы на станке.

Отработка навыков работы на сверлильном станке. Применение контрольно-измерительных инструментов при сверлильных работах.

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Элементы машиноведения. Составные части машин. Виды механических передач. Понятие о передаточном отношении. Соединения деталей.

Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с составными частями машин. Ознакомление с механизмами (цепным, зубчатым, реечным), соединениями (шпоночными, шлицевыми). Определение передаточного отношения зубчатой передачи.

Ознакомление с современными ручными технологическими машинами и механизмами для выполнения слесарных работ.

**Тема 2. Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов**

6 класс

*Теоретические сведения.* Токарный станок для обработки древесины: устройство, назначение. Организация работ на токарном станке. Оснастка и инструменты для работы на токарном станке. Технология токарной обработки древесины. Контроль качества деталей.

Графическая и технологическая документация для деталей из древесины, изготовляемых на токарном станке. Компьютеризация проектирования изделий из древесины и древесных материалов.

Изготовление деталей и изделий на токарном станке по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.

Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов.

Правила безопасного труда при работе на токарном станке.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение устройства токарного станка для обработки древесины. Организация рабочего места для выполнения токарных работ с древесиной. Соблюдение правил безопасного труда при работе на токарном станке. Уборка рабочего места.

Точение заготовок на токарном станке для обработки древесины. Шлифовка и зачистка готовых деталей.

Точение деталей (цилиндрической и конической формы) на токарном станке для обработки древесины. Применение контрольно-измерительных инструментов при выполнении токарных работ.

**Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выпиливание изделий из древесины и искусственных материалов лобзиком, их отделка. Определение требований к создаваемому изделию.

Отделка изделий из древесины выжиганием. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий.

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. История художественной обработки древесины.

Резьба по дереву: оборудование и инструменты. Виды резьбы по дереву. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву. Основные средства художественной выразительности в различных технологиях. Эстетические и эргономические требования к изделию.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной.

Профессии, связанные с художественной обработкой древесины.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Выбор материалов и заготовок для резьбы по дереву. Освоение приёмов выполнения основных операций ручными инструментами. Художественная резьба по дереву по выбранной технологии.

Изготовление изделий, содержащих художественную резьбу, по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий. Соблюдение правил безопасного труда.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними**

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Интерьер жилого помещения. Требования к интерьеру помещений в городском и сельском доме.

Прихожая, гостиная, детская комната, спальня, кухня: их назначение, оборудование, неоходимый набор мебели, декоративное убранство.

Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Способы удаления пятен с обивки мебели.

Технология ухода за кухней. Средства для ухода за стенами, раковинами, посудой, кухонной мебелью.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Технологии ухода за одеждой: хранение, чистка и стирка одежды. Технологии ухода за обувью.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение мелкого ремонта одежды, чистки обуви, восстановление лакокрасочных покрытий на мебели. Удаление пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдение правил безопасного труда и гигиены.

Изготовление полезных для дома вещей (из древесины и металла).

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Интерьер жилого помещения. Технология крепления настенных предметов. Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепёжные детали. Правила безопасного выполнения работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Закрепление настенных предметов (картины, стенда, полочки). Пробивание (сверление) отверстий в стене, установка крепёжных деталей.

**Тема** **2. Эстетика и экология жилища**

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Требования к интерьеру жилища: эстетические, экологические, эргономические.

Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка микроклимата в помещении. Подбор бытовой техники по рекламным проспектам. Разработка плана размещения осветительных приборов. Разработка планов размещения бытовых приборов.

Изготовление полезных для дома вещей (из древесины и металла).

**Тема 4. Технологии ремонтно-отделочных работ**

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Виды ремонтно-отделочных работ. Современные материалы для выполнения ремонтно-отделочных работ в жилых помещениях.

Основы технологии штукатурных работ. Инструменты для штукатурных работ, их назначение. Особенности работы со штукатурными растворами.

Технология оклейки помещений обоями. Декоративное оформление интерьера. Назначение и виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Расчёт необходимого количества рулонов обоев.

Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных и строительных работ.

Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Проведение ремонтных штукатурных работ. Освоение инструментов для штукатурных работ. Заделка трещин, шлифовка.

Разработка эскиза оформления стен декоративными элементами. Изучение видов обоев; подбор обоев по каталогам и образцам. Выбор обойного клея под вид обоев. Наклейка образцов обоев (на лабораторном стенде).

**Тема 5. Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации**

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Простейшее сантехническое оборудование в дома. Устройство водопроводных кранов и смесителей. Причины подтекания воды в водопроводных кранах и смесителях. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления для санитарно-технических работ, их назначение.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ.

Соблюдение правил безопасного труда при выполнении санитарно-технических работ.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовление резиновых шайб и прокладок к вентилям и кранам.

Разборка и сборка кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Замена резиновых шайб и уплотнительных колец. Очистка аэратора смесителя.

**Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»**

**Тема 1.«Исследовательская и созидательная деятельность»**

**5 класс**

*Теоретические сведения.* Понятие творческого проекта. Порядок выбора темы проекта. Выбор тем проектов на основе потребностей и спроса на рынке товаров и услуг. Формулирование требований к выбранному изделию.

Обоснование конструкции изделия. Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, заключительный).

Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки).

Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта.

Портфолио (журнал достижений) как показатель работы учащегося за учебный год.

Способы проведения презентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентации проекта.

*Практические работы.* Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. Поиск необходимой информации с использованием сети Интернет.

Выбор видов изделий. Определение состава деталей. Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты.

Изготовление деталей, сборка и отделка изделия. Оценка стоимости материалов для изготовления изделия. Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта.

*Варианты творческих проектов из древесины и поделочных материалов:* предметы обихода и интерьера (подставки для ручек и карандашей, настольная полочка для дисков, полочки для цветов, подставки под горячую посуду, разделочные доски, подвеска для отрывного календаря, домики для птиц, декоративные панно, вешалки для одежды, рамки для фотографий), стульчик для отдыха на природе, головоломки, игрушки, куклы, модели автомобилей, судов и самолётов, раздаточные материалы для учебных занятий и др.

*Варианты творческих проектов из металлов и искусственных материалов:* предметы обихода и интерьера (ручки для дверей, подставки для цветов, декоративные подсвечники, подставки под горячую посуду, брелок, подставка для книг, декоративные цепочки, номерок на дверь квартиры), отвёртка, подставка для паяльника, коробки для мелких деталей, головоломки, блёсны, наглядные пособия и др.

**6 класс**

*Теоретические сведения.* Творческий проект. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделий.

Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки).

Цена изделия как товара. Основные виды проектной документации.

Правила безопасного труда при выполнении творческих проектов.

*Практические работы.* Коллективный анализ возможностей изготовления изделий, предложенных учащимися в качестве творческого проекта. Конструирование и проектирование деталей с помощью ПК.

Разработка чертежей и технологических карт. Изготовление деталей и контроль их размеров. Сборка и отделка изделия. Оценка стоимости материалов для изготовления изделия, её сравнение с возможной рыночной ценой товара. Разработка варианта рекламы.

Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проекта.

*Варианты творческих проектов из древесины и поделочных материалов:* предметы обихода и интерьера (подставки для салфеток, полочка для одежды, деревянные ложки, кухонные вилки и лопатки, подвеска для чашек, солонки, скамеечки, полочка для телефона, дверная ручка, карниз для кухни, подставка для цветов, панно с плоскорельефной резьбой, разделочная доска, украшенная геометрической резьбой), детская лопатка, кормушки для птиц, игрушки для детей (пирамидка, утёнок, фигурки-матрёшки) карандашница, коробка для мелких деталей, будка для четвероногого друга, садовый рыхлитель, игры (кегли, городки, шашки), крестовина для новогодней ёлки, ручки для напильников и стамесок, раздаточные материалы для учебных занятий и др.

*Варианты творческих проектов из металлов и искусственных материалов:* предметы обихода и интерьера (вешалка- крючок, подвеска для цветов, инвентарь для мангала или камина, настенный светильник, ручка для дверки шкафчика), модели вертолёта и автомобилей, шпатель для ремонтных работ, шаблон для контроля углов, приспособление для изготовления заклёпок, нутромер, зажим для таблиц, подвеска, наглядные пособия, раздаточные материалы для учебных занятий и др.

**Содержание учебного предмета «Сельскохозяйственные технологии»**

**Раздел 1. Технологии растениеводства**

**Тема 1. «Технологии выращивания овощных и цветоч­но-декоративных культур»**

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

**Раздел 3. Технологии животноводства**

**Тема 1. Основы птицеводства. Выращивание молод­няка сельскохозяйственной птицы**

Основные теоретические сведения.

Животноводство и его структура. Основные направления животноводства в регионе. Понятие о технологии получения животноводческой продукции, ее основные элементы: содержа­ние животных, кормление, разведение, ветеринарная защита.

Птицеводство. Биологические и хозяйственные особен­ности основных видов сельскохозяйственной птицы: кур, уток, гусей, индеек. Новые виды птицы для продуктивного разведения: японские перепела, цесарки, страусы. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной пти­цы, способы поддержания оптимальной температуры, необхо­димые корма, организация кормления.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Изготовление кормушек и поилок, устройств для обогре­ва цыплят; инкубация в небольших инкубаторах; уход за мо­лодняком; подготовка кормов и кормление; заготовка дико­растущих растений для подкормки птицы.

**6 класс**

 **Раздел 1. Технологии растениеводства ( 14 ч)**

**Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур 7час**

 **Осенние работы**

 Основные теоретические сведения.

Технология подготовки хранилищ к закладке урожая и поддержания в них микроклимата, причины потерь сельхозпродукции при хранении и способы их устранения. Правила безопасного труда при работе в овощехранилищах. Особенности агротехники двулетних овощных культур, районированные сорта, их характеристики. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии.

Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв.

 ***Практические работы.***

 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, клубней и луковиц многолетних растений. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений, описание типов почв пришкольного или приусадебного участка.

 Варианты объектов труда.

 Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, капуста, картофель.

**Выращивание плодовых и ягодных культур 1 час**

 Основные теоретические сведения.

 Группировка и характеристика плодовых и ягодных растений, районированные сорта и их характеристики. Вегетативное размножение и его роль в сельском хозяйстве. Технологии выращивания ягодных кустарников и земляни

**Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур 5 час**

 **Весенние работы**

 Основные теоретические сведения.

 Биологические и хозяйственные особенности, районированные сорта основных овощных и цветочно-декоративных культур региона. Понятие о севообороте. Технология выращивания двулетних

овощных культур на семена. Способы размножения многолетних цветочных растений. Растительные препараты для борьбы с болезнями и вредителями. Правила безопасного труда при работе со средствами защиты растений.

  ***Практические работы.***

 Планирование весенних работ на учебно-опытном участке, составление перечня овощных и цветочно-декоративных культур для выращивания, разработка плана их размещения, составление схем севооборотов, подготовка посевного материала и семенников двулетних растений, подготовка почвы, внесение удобрений, посевы и посадки овощей, посадка корнеклубней георгин, черенкование флокса, размножение растений делением куста, луковицами, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, подкормка растений, зашита от болезней и вредителей.

 Варианты объектов труда.

 Зеленные культуры, капуста, свекла, морковь, петрушка, георгины, флоксы, гладиолусы, пионы.

Выращивание плодовых и ягодных культур 1

 Основные теоретические сведения

 Технология размножения ягодных кустарников черенками, отводками. Вредители и болезни ягодных кустарников и земляники. Основные виды минеральных удобрений, правила их внесения. Правила безопасного труда при работе с удобрениями и средствами защиты растений. Охрана окружающей среды от возможных последствий применения удобрений и средств защиты растений. Профессии, связанные с выращиванием растений и их защитой.

 Создание коллекционных отделов учебно-опытного участка (луковичные культуры, лекарственные растения, полевые культуры), изготовление средств наглядности для начальной школы и кабинетов биологии, технологии.

**Раздел 3. Технологии животноводства**

**Выращивание кроликов (10 час)**

Основные теоретические сведения.

Биологические и хозяйственные особенности кроликов. Понятие о породе, ведущие породы. Правила размножения кроликов и ухода за молодняком. Понятие о рационе и нормах кормления. Правила составления рационов (по образцам). Наиболее распространенные заболевания кроликов, их признаки. Профессии, связанные с выращиванием кроликов.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НАПРАВЛЕНИЕ **«**ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**»**

**5** класс **(52** ч**)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
| **1 2 3** |
| Раздел **1.** Технологии обработки конструкционных материалов **(37**ч**)** |
| Тема 1. Технология ручной обработкидревесины и древесных материалов(17 ч) | Древесина. Пиломатериалы.Древесные материалы. Графическое изображение деталей и изделий. Технологический процесс, технологическая карта.Столярный верстак, ручные инструменты и приспособления. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов. Технологические операции. Сборка и отделка изделий из древесины.Правила безопасного труда | Распознавать материалы по внешнемувиду. Читать и оформлять графическую документацию. Организовывать рабочее место. Составлять последовательностьвыполнения работ.Выполнять измерения. Выполнять работы ручными инструментами. Изготовлять детали и изделия по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам.Соблюдать правила безопасного труда |
| Тема 3. Технологии ручной обработкиметаллов и искусственных материалов(17 ч) | Металлы и их сплавы, областьприменения, свойства. Тонколистовой металл и проволока. Виды и свойства искусственных материалов, назначение и область применения,особенности обработки. Экологическая безопасность приобработке, применении и утилизации искусственных материалов.Слесарный верстак, инструменты иприспособления для слесарных работ. Графические изображения деталей из металлов и искусственныхматериалов. | Распознавать металлы, сплавы иискусственные материалы. Организовывать рабочее место для слесарной обработки. Знакомиться с устройством слесарного верстака итисков. Убирать рабочее место. Читать техническую документацию.Разрабатывать эскизы изделий из тонколистового металла, проволоки иискусственных материалов.Разрабатывать технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
|  | Технологии изготовления изделий из металлов и искусственныхматериалов ручными инструментами. Контрольно-измерительные инструменты. Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Способы отделки поверхностей изделий изметаллов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой металлов. Правила безопасности труда при ручной обработке металлов | Изготовлять детали из тонколистового металла, проволоки, искусственныхматериалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Выполнять сборку и отделку изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Контролировать качество изделийвыявлять и устранять дефекты.Соблюдать правила безопасного труда |
| Тема 4. Технологии машиннойобработки металлов и искусственных материалов (1 ч) | Понятие о машинах и механизмах.Виды соединений. Профессии, связанные с обслуживанием машин и механизмов.Сверлильный станок: назначение,устройство. Организация рабочего места для работы на сверлильномстанке, инструменты и приспособления. Правила безопасноготруда при работе на сверлильномстанке | Знакомиться с механизмами,машинами, соединениями, деталями. Выполнять работы на настольном сверлильном станке. Применять контрольно-измерительные инструменты при сверлильных работах. Выявлять дефекты иустранять их. Соблюдать правила безопасного труда |
| Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов(2ч) | Технологии художественно- прикладной обработки материалов1. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления длявыпиливания. Организация рабочего места. Правила безопасности труда. Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Правила безопасности труда | Выпиливать изделия из древесины иискусственных материалов лобзиком.Отделывать изделия из древесины выжиганием. Изготовлять изделиядекоративно-прикладного творчествапо эскизам и чертежам. Соблюдать правила безопасного труда. Представлять презентацию результатов труда |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
| Раздел **2.** Технологии домашнего хозяйства **(4** ч**)** |
| Тема 1. Технологии ремонта деталейинтерьера, одежды и обуви и ухода за ними (3 ч) | Интерьер жилого помещения.Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Технология ухода за кухней. Средства для ухода. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Технологии ухода заодеждой и обувью. Профессии в сфере обслуживания и сервиса | Выполнять мелкий ремонт одежды,чистку обуви, восстановление лакокрасочных покрытий на мебели. Осваивать технологии удаления пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдать правила безопасности и гигиены. Изготовлять полезные для дома вещи |
| Тема 2. Эстетика и экология жилища(1 ч) | Эстетические, экологические,эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима,влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере. Правила пользования бытовой техникой | Оценивать микроклимат в помещении.Подбирать бытовую технику по рекламным проспектам. Разрабатывать план размещения осветительных приборов.Разрабатывать варианты размещения бытовых приборов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
| Раздел **5.** Технологии исследовательской и опытнической деятельности **(10** ч**)** |
| Тема 1. Исследовательская исозидательная деятельность (10ч) | Порядок выбора темы проекта.Формулирование требований к выбранному изделию. Методы поиска информации в книгах, журналах и сети Интернет. Этапы выполненияпроекта (поисковый, технологический, заключительный). Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Способы проведенияпрезентации проектов. Использование ПК при выполнении и презентациипроектов | Обосновывать выбор изделия наоснове личных потребностей. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет. Выбирать вид изделия. Определятьсостав деталей. Выполнять эскиз, модель изделия. Составлять учебную инструкционную карты. Изготовлять детали, собирать и отделывать изделия. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Подготавливать пояснительнуюзаписку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентациюпроекта |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
| Вводный урок | Инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиенические требования работы в кабинете,организация рабочего места,  | формирование ответственного отношения к учению, |
| Раздел **1.** Технологии домашнего хозяйства **(1** ч**)** |
| Тема 1. Интерьер кухни-столовой (1ч) | Понятие об интерьере. Требования кинтерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны.Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере | Знакомиться с эргономическими,санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройствесовременной кухни.Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера |
| Раздел **2.** Электротехника **(1** ч**)** |

НАПРАВЛЕНИЕ **«**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА**»** **5** класс **(52** ч**)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 1. Бытовые электроприборы (1ч) | Общие сведения о видах, принципедействия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне:бытового холодильника,микроволновой печи (СВЧ),посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовыхэлектроприборах на кухне.Находить и представлять информацию об истории электроприборов.Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| Раздел **3.** Кулинария **(7**ч**)** |
| Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч) | Санитарно-гигиеническиетребования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды.Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стени пола.Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями.Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личнойгигиены при приготовлении пищи,хранении.Организовывать рабочее место.Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| Тема 2. Физиология питания (1 ч) | Питание как физиологическаяпотребность. 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. Пищевые отравления Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания | Находить и предъявлять 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 индивидуальным режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Тема 3. Бутерброды и горячиенапитки (1 ч) | Значение хлеба в питании человека.Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов.Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь.Виды горячих напитков (чай, кофе,какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.Влияние эфирных масел,воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая.Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерён кофе. Технология приготовления, подача кофе. | Приготавливать и оформлятьбутерброды.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 предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.Дегустировать бутерброды и горячие напитки.Знакомиться с профессией пекарь |
| Тема 4. Блюда из круп, бобовых имакаронных изделий (1 ч) | Виды круп, бобовых и макаронныхизделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов кприготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки.Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.Дегустировать блюда из круп,бобовых и макаронных изделий.Знакомиться с профессией повар | Читать маркировку и штриховыекоды на упаковках.Изучать устройство 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 предъявлять 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 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 5. Блюда из овощей и фруктов(1ч) | Пищевая (питательная) ценностьовощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержаниевлаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использованиясвежезамороженных продуктов.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительныхприборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механическойкулинарной обработки овощей.Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов.Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. | Определять доброкачественностьовощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.Выполнять кулинарнуюмеханическую обработку овощей и фруктов.Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.Осваивать безопасные приемыработы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовленияблюд по технологической карте.Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда извареных овощей.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, 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 членами бригады. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка,припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества инедостатки различных способов тепловой обработки овощей.Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд |  |
| Тема 6. Блюда из яиц (1 ч) | Значение яиц в питании человека.Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения 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 готовыхблюд | Определять свежесть яиц спомощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц.Находить и предъявлять информацию о способах хранения яицбез холодильника, о блюдах из яиц,способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема 7. Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку (1 ч) | Меню завтрака. Понятие окалорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Наборстолового белья, приборов и посудыдля завтрака. Способы складывания салфеток.Правила поведения за столом ипользования столовыми приборами | Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака.Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре«Хозяйка и гости за столом» |

|  |
| --- |
| Раздел **4.** Создание изделий из текстильных материалов **(22** ч**)** |
| Тема 1. Свойства текстильныхматериалов из волокон растительного происхождения (4 ч) | Классификация текстильныхволокон. Способы получения и свойства натуральных волоконрастительного 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, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волоконрастительного происхождения:хлопчатобумажных и льняных тканей,ниток, тесьмы, лент. | Составлять коллекции тканей изнатуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевойнити в ткани.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Проводить анализ прочностиокраски тканей.Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.Оформлять результаты исследованийИзучать свойства тканей из хлопкаи льна. |
| Тема 2. Конструирование швейныхизделий (4 ч) | Понятие о чертеже и выкройкешвейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.Правила безопасной работы ножницами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Копировать готовую выкройку.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
| Тема 3. Швейная машина (4 ч) | Современная бытовая швейнаямашина 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. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворотстрочки 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 видастрочек, регулятора длины стежка,клавиши шитья назад | Изучать устройство современнойбытовой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку нашпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка понамеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.Овладевать безопасными приемами труда |
| Тема 4. Технология изготовленияшвейных изделий (10 | Подготовка ткани к раскрою.Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити.Особенности раскладки выкроек взависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраиваниедеталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.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 помощь резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.Основные операции при ручныхработах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание;  | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.Выкраивать детали швейного изделия.Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Изготовлять образцы ручных работ:перенос линий выкройки на детали кроя: с помощь резца-колесика,прямыми стежками, с помощьюбулавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.Изготовлять образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
| ч) | временное закрепление подогнутого края – заметывание (соткрытым и закрытым срезами).Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинной обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основныеоперации влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание | .Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание,разутюживание, заутюживание.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приемами труда.Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
|  | .Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибкус открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошивасалфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработкакулиски под мягкий пояс (в фартуке),резинку (в юбке) |  |
| Раздел **5.** Художественные ремёсла **(8**ч**)** |
| Тема 1.Декоративно-прикладноеискусство (1 ч) | Понятие декоративно-прикладногоискусства. Традиционные и современные виды декоративно- прикладного искусства России: | Изучать лучшие работы мастеровдекоративно-прикладного искусства родного края. |
|  | узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села.Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовлениесувениров к праздникам | Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.Анализировать особенностидекоративно-прикладного искусства народов России.Посещать краеведческий музей(музей этнографии, школьный музей).Находить и предъявлять информацию о народных промыслахсвоего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема 1.Декоративно-прикладноеискусство (1 ч) | Понятие декоративно-прикладногоискусства. 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 региона, области, села.Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовлениесувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеровдекоративно-прикладного искусства родного края.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.Анализировать особенностидекоративно-прикладного искусства народов России.Посещать краеведческий музей(музей этнографии, школьный музей).Находить и предъявлять информацию о народных промыслахсвоего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема 2.Основы композиции изаконы восприятия прикладного искусства (3 ч) | Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции.Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции.Симметрия и асимметрия. Фактура,текстура и колорит в композиции.Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. | 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 компьютере с помощью графического редактораИзготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги.Подбирать лоскуты ткани, соответствующего по цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. |
| Тема3Лоскутное Шитье (4ч) | Цветовые сочетания в орнаменте.Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные,теплые и холодные цвета.Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов,орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промысловмоды. Традиционные узоры влоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.Материалы для лоскутного шитья, ихподготовка 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 | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья |
| Раздел **8.** Технологии творческой и опытнической деятельности **(12** ч**)** |
| ема1. Исследовательская исозидательная деятельность (12 ч) | Понятие о творческой проектнойдеятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильныхматериалов». |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Т | Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.Защищать творческий проект |

НАПРАВЛЕНИЕ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» 5 класс (16 )

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы  | Основное содержание по темам | Характеристика основных видов деятельности учащихся |
| Раздел 1. Технологии растениеводства (не менее 14 ч) |
| Тема 1. Технологии выращивания | Направления растениеводства.Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры реги­она, их биологические и хозяйствен­ные особенности.  | Планировать весенние и осенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, |
| овощных и цветочно-декоратив­ных культур (14 ч) | Способы размноже­ния растений. Почва, ее плодородие, охрана почв. Обработка почвы, необходимое обору­дование и инструменты, посевы и по­садки. Правила безопасного и рацио­нального труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями, феноло­гические наблюдения. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Механизация растениеводства.Севообороты. Технологии и средства защиты культурных растений от болез­ней и вредителей. Правила безопасно­го труда при работе со средствами за­щиты растений.Учёт урожая способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки. | выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со спра­вочными данными, анализировать допу­щенные ошибки.Профессиональное самоопределение |
| Раздел 3. Технологии животноводства (2) |
| Тема 1. Основы пти­цеводства. Выращива­ние молодняка сельс­кохозяйственной пти­цы (2 ч) | Животноводство и его структура.Понятие о технологии получения животноводческой продукции.Птицеводство. Биологические и хо­зяйственные особенности основных видов сельскохозяйственной птицы. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной пти­цы | Выделять основные элементы техноло­гии выращивания молодняка сельскохо­зяйственной птицы и выполнять подго­товку кормов и кормление; заготовку ди­корастущих растений для подкормки; изготовление кормушек и поилок, устройств для обогрева; инкубацию.Знакомиться с современными техноло­гиями животноводства (экскурсии на ближайшие животноводческие фермы) |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

НАПРАВЛЕНИЕ «ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

**6 класс (52 ч., 2 часа в неделю)**

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
| --- | --- | --- |
| Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(50 ч)* |
| Тема«Технологии ручнойобработки древесиныи древесных материалов»*(18 ч)* | Заготовка древесины. Свойства древесины. Пороки древесины. Профессии, связанные с производством древесины, древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Сборочные чертежи, спецификация. Технологические карты. Соединение брусков из древесины. Изготовление цилиндрических и конических деталей ручным инструментом. Отделка деталей и изделий окрашиванием. Контроль качества изделий, выявление дефектов, их устранение. Правила безопасного труда | Распознавать природные пороки древесины в заготовках. Читать сборочные чертежи. Определять последовательность сборки изделия по технологической документации. Изготовлять изделия из древесины с соединением брусков внакладку. Изготовлять детали, имеющие цилиндрическую и коническую форму. Осуществлять сборку изделий по технологической документации. Использовать ПК для подготовки графической документации. Соблюдать правила безопасного труда |
| Тема«Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» *(6 ч)* | Токарный станок для обработки древесины: устройство, оснастка, инструменты, приёмы работы. Контроль качества деталей. Профессии, связанные с производством и обработкой древесины и древесных материалов. Правила безопасного труда при работе на токарном станке | Управлять токарным станком для обработки древесины. Точить детали цилиндрической и конической формы на токарном станке. Применять контрольно-измерительные инструменты при выполнении токарных работ. Соблюдать правила безопасного труда при работе на станке |
| Тема«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» *(18 ч)* | Свойства чёрных и цветных металлов. Свойства искусственных материалов. Сортовой прокат. Чтение сборочных чертежей. Измерение размеров деталей с помощью штангенциркуля. Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: резание, рубка, опиливание, отделка; инструменты и приспособления для данных операций. Профессии, связанные с обработкой металлов | Распознавать виды материалов. Оценивать их технологические возможности. Разрабатывать чертежи и технологические карты изготовления изделий из сортового проката, в том числе с применением ПК. Отрабатывать навыки ручной слесарной обработки заготовок. Измерять размеры деталей с помощью штангенциркуля. Соблюдать правила безопасного труда |
| Тема«Технологии машиннойобработки металлови искусственных материалов» *(2 ч)* | Элементы машиноведения. Составные части машин. Виды механических передач. Понятие о передаточном отношении. Соединения деталей. Современные ручные технологические машины и механизмы для выполнения слесарных работ | Распознавать составные части машин. Знакомиться с механизмами (цепным, зубчатым, реечным), соединениями (шпоночными, шлицевыми). Определять передаточное отношение зубчатой передачи. Применять современные ручные технологические машины и механизмы при изготовлении изделий  |
| Тема«Технологии художественно-прикладной обработки материалов» *(6 ч)* | Виды резьбы по дереву, оборудование и инструменты. Технологии выполнения ажурной, геометрической, рельефной и скульптурной резьбы по дереву4. Эстетические и эргономические требования к изделию. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Профессии, связанные с художественной обработкой древесины  | Разрабатывать изделия с учётом назначения и эстетических свойств. Выбирать материалы и заготовки для резьбы по дереву. Осваивать приёмы выполнения основных операций ручными инструментами. Изготовлять изделия, содержащие художественную резьбу, по эскизам и чертежам. Представлять презентацию изделий. Соблюдать правила безопасного труда |

4 Для учащихся 6 класса, кроме рассмотренных в плане, могут быть рекомендованы следующие технологии художественно-прикладных работ: плетение из лозы, тиснение по коже, фигурное точение древесины и пластмасс и др. (по выбору учителя).

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | Характеристики основных видов деятельности учащихся |
| --- | --- | --- |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(8 ч)* |
| Тема«Технологии ремонтадеталей интерьера, одеждыи обуви и ухода за ними»*(2 ч)* | Интерьер жилого помещения. Технология крепления деталей интерьера (настенных предметов). Выбор способа крепления в зависимости от веса предмета и материала стены. Инструменты и крепёжные детали. Правила безопасного выполнения работ | Закреплять детали интерьера (настенные предметы: стенды, полочки, картины). Пробивать (сверлить) отверстия в стене, устанавливать крепёжные детали |
| Тема«Технологии ремонтно-отделочных работ» *(4 ч)* | Виды ремонтно-отделочных работ. Основы технологии штукатурных работ; современные материалы. Инструменты для штукатурных работ, их назначение. Технология оклейки помещений обоями. Виды обоев. Виды клеев для наклейки обоев. Профессии, связанные с выполнением ремонтно-отделочных работ. Способы решения экологических проблем, возникающих при проведении ремонтно-отделочных и строительных работ | Проводить несложные ремонтные штукатурные работы. Работать инструментами для штукатурных работ. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Изучать виды обоев, осуществлять подбор обоев по образцам. Выполнять упражнения по наклейке образцов обоев (на лабораторном стенде) |
| Тема«Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации» *(2 ч)* | Простейшее сантехническое оборудование в доме. Устранение простых неисправностей водопроводных кранов и смесителей. Инструменты и приспособления для санитарно-технических работ. Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда при выполнении санитарно-технических работ | Знакомиться с сантехническими инструментами и приспособлениями. Изготовлять резиновые шайбы и прокладки к вентилям и кранам. Осуществлять разборку и сборку кранов и смесителей (на лабораторном стенде). Заменять резиновые шайбы и уплотнительные кольца. Очищать аэратор смесителя |
| Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» *(10 ч)* |
| Тема«Исследовательскаяи созидательная деятельность» *(10 ч)* | Творческий проект. Понятие о техническом задании. Этапы проектирования и конструирования. Применение ПК при проектировании изделий. Технические и технологические задачи при проектировании изделия, возможные пути их решения (выбор материалов, рациональной конструкции, инструментов и технологий, порядка сборки, вариантов отделки). Основные виды проектной документации. Правила безопасного труда при выполнении творческих проектов | Коллективно анализировать возможности изготовления изделий, предложенных учащимися в качестве творческих проектов. Конструировать и проектировать детали с помощью ПК. Разрабатывать чертежи и технологические карты. Изготовлять детали и контролировать их размеры. Оценивать стоимость материалов для изготовления изделия. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта. Применять ПК при проектировании изделий |

НАПРАВЛЕНИЕ **«**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА**»**

**6 класс (52 ч, 2 ч — резервное время)**

| Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов | Основное содержание материала темы | УУД |
| --- | --- | --- |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)* |
| Тема«Интерьер жилого дома»*(1 ч )* | Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей; зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон | Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др. |
| Тема«Комнатные растенияв интерьере»*(1ч )* | Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Профессия садовник | Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений. Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник |
| Раздел «Кулинария» *(5 ч)* |
| Тема«Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» *(1 ч )* | Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд | Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделывать солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбныхблюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Знакомиться с профессией повар. Находить и представлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов |
| Тема«Блюда из мяса» *(1 ч)* | Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам |
| Тема«Блюда из птицы» *(1 ч)*  | Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу | Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Находить и представлять информацию о блюдах из птицы |
| Тема«Заправочные супы» *(1 ч )* | Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу | Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах |
| Тема«Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду»*(1 ч )* | Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления обеда. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)* |
| Тема«Свойства текстильных материалов»*(2 ч )* | Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон | Составлять коллекции тканейи нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и представлять информацию о современныхматериалах из химических волокони об их применении в текстиле.Оформлять результаты исследований.Знакомиться с профессией операторна производстве химических волокон |
| Тема«Конструирование швейных изделий»*(4 ч )* | Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом | Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельныеэлементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| Тема«Моделирование швейных изделий»*(2 ч )* | Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины.Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие. Изготовлять выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства |
| Тема«Швейная машина» *(2 ч )* | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинук работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки.Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц |
| Тема«Технология изготовленияшвейных изделий» *(12 ч )* | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки. Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки. 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 профессией закройщик |
| Раздел «Художественные ремёсла» *(11 ч)* |
| Тема«Вязание крючком» *(5ч )*  | Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия. Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий | Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Вязать образцы крючком. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания |
| Тема«Вязание спицами» *(6 ч )* | Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК | Подбирать спицы и нитки для вязания. Вязать образцы спицами. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)* |
| Тема«Исследовательская и созидательная деятельность»*(12 ч )* | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

НАПРАВЛЕНИЕ «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» 6 класс (16 )

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Темы разделов программы | Основное содержание материала темы | УУД |
|  **1 2 3** |
|   Раздел 1. Технологии растениеводства  |
| Тема 2. Технологии выращивания плодо­вых и ягодных культур (1 ч) | Группировка и характеристика пло­довых и ягодных растений, технологии выращивания ягодных растений | Осваивать общие приемы выращива­ния травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состоя­ния, выбраковки, подготовки к зиме, вы­бирать экземпляры и заготавливать мате­риал для размножения, подготавливать участок и посадки |
| Тема 1. Технологии выращиванияовощных и цветочно-декоратив­ных культур (14 ч) | Направления растениеводства.Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры реги­она, их биологические и хозяйствен­ные особенности. Способы размноже­ния растений. Почва, ее плодородие, охрана почв. Обработка почвы, необходимое обору­дование и инструменты, посевы и по­садки. Правила безопасного и рацио­нального труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями, феноло­гические наблюдения. Использование удобрений. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства. Механизация растениеводства.Севообороты. Технологии и средства защиты культурных растений от болез­ней и вредителей. Правила безопасно­го труда при работе со средствами за­щиты растений.Учёт урожая способы хранения урожая овощей, клубней и луковиц, семенников двулетних овощных культур. Подзимние посевы и посадки. | Планировать весенние и осенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов,выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со спра­вочными данными, анализировать допу­щенные ошибки.Профессиональное самоопределение |
| Раздел 3. Технологии животноводства |
| Тема 3. Кроликовод­ство (2 ч) | Биологические особенности и усло­вия содержания кроликов. Кормление, требования к кормам. Понятие о клас­сификации кормов, их питательности. Составление рационов по образцам, правила замены кормов в рационе. Размножение кроликов. Наиболее распространенные болезни, их призна­ки и профилактика | Осуществлять уход за кроликами, их кормление. Изготавливать поилки и кор­мушки, проводить заготовку кормов. Составлять рационы, рассчитывать годо­вой запас кормов. Взвешивать и измерять животных, оценивать экстерьер. Отби­рать и подбирать животных для размно­жения |

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:**

***Ппечатные пособия***;

1. Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. М., «Просвещение», 2010

2. Авторская программа: Технология: программа. 5-8 классы (авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица). — М.: Вентана-Граф, 2012

3. Синица Н. В. Технология. Технологии ведения дома. Методическое пособие. 5 класс. М., «Вентана-Граф», 2013 г.

4Синица Н. В. Технология. Технологии ведения дома. Методическое пособие. 5 класс. М., «Вентана-Граф», 2013 г.

5. Маркуцкая С. Э. Тесты по технологии. «Обслуживающий труд».

5-7 классы. М., «Экзамен», 2009.

6. Синица Н. В. Технология 6 класс. Методические рекомендации.

М., «Вентана-Граф», 2006 г.

7. Технология конструирования и моделирования женской одежды.

Учебно-методическое пособие 5-6 классы. М., «Дрофа», 2006 г.

8. Технология 6 класс. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Под редакцией И. А. Сасовой. М., «Вентана-Граф», 2004 г.

9.Таблицы (плакаты) по основным темам.

10. Раздаточные дидактические материалы.

***Для учащихся***

1.Учебник «Технология ведения дома», 5 класс». Под редакцией Синица Н. В.,Симоненко В. Д. М., «Вентана-Граф»,2012

2.Учебник «Технология ведения дома», 6 класс». Под редакцией Синица Н. В.,Симоненко В. Д. М., «Вентана-Граф»,2013

 ***Кабинет обслуживающий труд;***

- компьютер;

- принтер

- швейные машинки

- оверлок

- наборы швейных, вязальных, вышивальных инструментов

- ткань

- шаблоны для раскроя

-мультимедийный проектор

-экран

***Мастерская;***

 - столярные верстаки;

 - тиски;

 - станок сверлильный;

 - станок токарный;

 - наборы столярных инструментов;

 - наборы слесарных инструментов;

 - заготовки из фанеры;

 - заготовки из древесины;

 - заготовки из металла;

 - проволока.

***Сельхз. инструменты;***

- комплект инструментов и оборудования для работы на школьном учебно-опытном участке

 **Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса**

Раздел Кулинария

*ученик научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления,
* Санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел Создание изделий из текстильных материалов

 *ученик научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов.

ученик научится:

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе и правильно оформлять техниче­ские рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства».

ученик научится:

* осуществлять технологические процессы мелкого ремонта деталей интерьера, одежды и обуви;
* правильно эксплуатировать системы энергосбережения, теплоснабжения, водопровода и канализации;

Раздел «Электротехника».

ученик научится:

* разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по

 электротехнике.

 Раздел «Технологии растениеводства»

ученик научится:

* правилам убор­ки и учета урожая.
* правилам отбора и хранения семенников.
* способам размножения овощных культур и ягодных кустарни­ков.
* требования к рассаде

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности».

Ученик научится:

* планировать и выполнять учебные технологические проек­ты:

выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;

* представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться

основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

1. **При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.
1. **При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

 *Оценка «3» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.
1. **При выполнении творческих и проектных работ**

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

1. **При выполнении тестов, контрольных работ**

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

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

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

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