

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение  
"Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья №1г.Белая Холуница"

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом директора  
школы-интерната  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Директор школы-интерната  
\_\_\_\_\_ Н.В. Ушакова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по технологии**  
**для 5-8 классов**

Составитель Частикова Н.М.,  
учитель трудового обучения  
первой  
квалификационной категории

г. Белая Холуница  
2021

### Пояснительная записка.

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. — М.: Просвещение, 2010 г. (Стандарты второго поколения), авторской программы основного общего образования по технологии 5-8 классы под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. - М.: Вентана-Граф, 2014 год.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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 отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**задач** обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

## ***Общая характеристика учебного предмета***

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Школьный учебный курс направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности. Также предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся.

### **ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ СЛЕПЫХ И СЛАБОВИДЯЩИХ:**

#### **1. постановке коррекционных задач:**

- обучение правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умению пользоваться специальными приспособлениями для обучающихся с остаточным зрением;
- формирование и развитие технологической культуры, самостоятельности в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма;
- формирование ручной умелости;
- воспитание умения анализировать свою деятельность, сравнивать с образцом.
- формирование навыков зрительного анализа;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.
- развитие познавательной деятельности;
- развитие навыков ориентировки в малом пространстве.

#### **2. методических приёмах, используемых на уроках:**

- при рассматривании рисунков и схем учителем используется специальный алгоритм подетального рассматривания, который постепенно усваивается учащимися и для самостоятельной работы с графическими объектами и в целом постоянно уделяется внимание зрительному анализу;
- демонстрация приемов работы учителем с последующим индивидуальным подходом к каждому ученику и постоянная корректировка их практических действий;
- при изучении свойств конструкционных материалов, устройства рабочих инструментов используются сенсорные методы восприятия объектов, а также применение оптических средств увеличения;
- контрольно-измерительные операции при необходимости осуществляются с помощью дополнительных оптических.

#### **3. коррекционной направленности каждого урока;**

- соблюдение оптимальной зрительной нагрузки на уроках;
- рассадка учащихся за партами в соответствии с характером нарушения зрения;
- соблюдение повышенных требований к освещённости классного помещения;
- соблюдение требований специальной коррекционной школы к изготовлению раздаточных материалов и при использовании технических средств.

#### **4. требования к организации пространства**

Важным условием организации пространства, в котором обучаются незрячие обучающиеся и обучающиеся с остаточным зрением, является безопасность и постоянство предметно-пространственной среды, что предполагает:

- определенное предметное наполнение школьных помещений (свободные проходы к партам, входным дверям, отсутствие выступающих углов и другое);
- соблюдение необходимого для обучающегося с остаточным зрением светового режима (обеспечение беспрепятственного прохождения в школьные помещения естественного света; одновременное использование естественного и искусственного освещения; возможность использования дополнительного индивидуального источника света и другое);
- оперативное устранение факторов, негативно влияющих на состояние зрительных функций обучающихся с остаточным зрением (недостаточность уровня освещенности рабочей зоны, наличие бликов и другое);
- определенного уровня освещенности школьных помещений;
- определение местоположения парты в классе для обучающегося в соответствии с рекомендациями врача-офтальмолога.
- использование оптических, технических средств, в том числе и средств комфортного доступа к образованию (тематические графические пособия; текстовые дидактические пособия, выполненные шрифтом брайля; индивидуальные дидактические материалы и наглядные пособия, отвечающие индивидуальным особым образовательным потребностям незрячих обучающихся и обучающихся с остаточным зрением).

При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- рассаживать учащихся с учётом особенности зрения;
- при изготовлении печатных пособий использовать шрифт брайля;
- чередование зрительной, слуховой и тактильной нагрузки; фронтальной и индивидуальной формы работы; теоретической и практической работы;
- проводить физкультминутки;
- использовать индивидуальные средства коррекции;
- использование ТСО не более 15 минут;
- изображение на экране должно быть качественными, ярким и контрастным;
- расстояние от центра экрана до пола должно составлять 1,0–1,5 м;

- не допускать выключение и включение общего освещения во время просмотра видеофрагментов и просмотр в полной темноте;
- в солнечные дни использовать жалюзи;
- осуществлять контроль за правильной позой учащихся во время занятий.

При работе с иллюстрациями, макетами и натуральными объектами следует:

- сопровождать осмотр объектов словесным описанием, помогая подетально формировать учащимся целостный образ;
- содержать небольшое количество деталей;
- рельефные изображения должны быть не крупнее ладони; на контрастном фоне: черно-желтый, сине-желтый, черно-белый.

Содержание учебного предмета за курс 5 класса (распределение тем, увеличение или уменьшение количества часов на изучение тем, особенности проведения практических работ в соответствии с особенностями учащихся) соответствует адаптированной учебной программе. Имея одинаковое содержание и задачи обучения, рабочая программа по «Технологии», тем не менее, отличается от программы массовой школы. Эти отличия заключаются в:

распределение программного материала по годам обучения, так как срок обучения в основной школе составляет 6 лет (с 5 по 10 класс). Кроме того, из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по созданию изделий на швейной машине. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами декоративно-прикладного творчества.

### ***Место учебного предмета в учебном плане***

В учебном плане данный предмет представлен в обязательной части, предметная область «Технология».

| Класс                     | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | Итого |
|---------------------------|----|----|----|----|----|-------|
| Количество часов в неделю | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 10    |
| Количество часов в год    | 68 | 68 | 68 | 68 | 68 |       |

## ***Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета***

### **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате изучения технологии обучающиеся *ознакомятся*:

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

*овладеют*:

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

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы*:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

### **Результаты изучения курса**

Программа обеспечивает достижение выпускниками основной школы следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в предметно-технологической деятельности;
- формирование желания учиться и трудиться в различных сферах деятельности: материального производства и сфере услуг;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение основами научной организации умственного и физического труда в процессе технологической деятельности;

- самооценку своих интеллектуальных и физических способностей в различных сферах деятельности;
- готовность к профессиональному самоопределению;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное экологическое отношение к природным и хозяйственным ресурсам (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях);
- проявление научного, технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
- готовность к предпринимательской деятельности в сфере научно-технического труда.

#### Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технологической деятельности в ситуациях, не допускающих стандартное применение одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования технологического процесса или методики;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при отсутствии необходимых условий, поиск новых решений возникшей технологической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию новых методов;
- виртуальное и натурное моделирование объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- подбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации: энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективная оценка вклада своей познавательной деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с позиции нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок, разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда.
- подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности.

коммуникативные УУД:



- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения

- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- выполнять ручные стежки и строчки (вперед иголку, назад иголку, тамбурный, петельный, стебельчатый)

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой ручным способом, использовать прокладочные материалы.

### **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

*знать/понимать*

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

*Уметь*

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения

продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения раздела "Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов" ученик должен:

*знать/понимать*

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды; виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов; традиционные виды ремесел, народных промыслов;

*уметь*

- обосновывать функциональные качества изготавливаемого изделия (детали); выполнять разметку деталей на основе технологической документации; проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием; осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали); осуществлять монтаж изделия; выполнять отделку изделий; осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов.

*Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для*

- изготовления или ремонта изделий из конструктивных и поделочных материалов, защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнения декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий.

В результате изучения раздела «КУЛИНАРИЯ» ученик должен:

*знать/понимать*

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

*уметь*

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела «ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ» ученик должен:

*знать/понимать*

назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

*уметь*

объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела «ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА» ученик должен:

*знать/понимать*

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

*уметь*

планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела «ЧЕРЧЕНИЕ И ГРАФИКА» ученик должен:

*знать/понимать*

технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

*уметь*

выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;  
*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*  
выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела «СОВРЕМЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ» ученик должен:

*знать/понимать*

сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

*уметь*

находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*

построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

## Содержание учебного предмета

### 5 класс

#### *Раздел «Технологии домашнего хозяйства»*

Тема. 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 санитарно-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.

#### *Раздел «Электротехника»*

Тема. Бытовые электроприборы.

*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 приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

### Раздел «Кулинария»

#### Тема. Санитария и гигиена на кухне

*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. Физиология питания

*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. Бутерброды и горячие напитки

*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 напитка.

*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. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

*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. Блюда из овощей и фруктов

*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, зеленью.

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 овощей. 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. Блюда из яиц

*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. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

*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.

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

#### Тема. Свойства текстильных материалов

*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.

#### Тема. Конструирование швейных изделий

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами. Способы графического изображения изделия. Понятие «чертеж», «эскиз», «технический рисунок». Масштаб.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Построение чертежа, эскиза. Изготовление выкроек для образцов ручных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

#### Тема. Ручные стежки и строчки

*Теоретические сведения* Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Правила безопасной работы иглой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье ручных стежков и строчек (вперед иголку, назад иголку, тамбурный, петельный, стебельчатый). Упражнение в выполнении закрепков ручным способом.

#### Тема. Технология изготовления швейных изделий.

*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 (вперед иголку, назад иголку, тамбурный, петельный, стебельчатый) Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Технология пошива салфетки.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Пришивание пуговицы на ножке и с отверстиями. Пошив салфетки.

### *Раздел «Художественные ремесла»*

#### Тема. Декоративно-прикладное искусство

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды, декоративно-прикладное искусство 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. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые 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 на ПК или на листе бумаги в клетку.

#### Тема. Лоскутное шитьё

*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.

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

#### Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого 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».

### *Раздел «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс»*

#### Тема. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.

*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. Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами.



Тема. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.

*Теоретические сведения.* Металлы и их сплавы, область применения. Основные технологические свойства металлов. 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.

В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки.

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 бельё», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

### *Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности*

**5 класс**

| Название раздела                                  | Виды учебной деятельности   | Деятельность учителя с учетом рабочей программы воспитания   |
|---|---|--|
| Введение  | Участвуют в беседе о значении труда в жизни человека. Знакомятся с задачами обучения и планом работы на год и четверть.   | <p>Формировать уважение к труду и результатам трудовой деятельности.</p> <p>Формировать осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учетом личных и общественных интересов и потребностей.</p> <p>Информировать обучающихся об особенностях различных сфер профессиональной деятельности.</p>   |
| Технологии творческой и опытнической деятельности | Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Находят необходимую информацию в библиотеке и в Интернете. Изучают этапы проектной деятельности. Собирают информацию о ценах и выполняют расчёт себестоимости изделия. Составляют рекламный слоган. Работают по оформлению проекта. Защищают творческий проект. Анализируют качество изделия. | <p>Формировать уважение к труду и результатам трудовой деятельности.</p> <p>Формировать осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учетом личных и общественных интересов и потребностей.</p> <p>Формировать установку на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность.</p> <p>Формировать ориентацию на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.</p> <p>Формировать готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней).</p> <p>Формировать готовность к разнообразной</p> |

|                                |  |  |
|--------------------------------|--|--|
|                                |  | <p>совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи.</p> <p>Формировать активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны.</p> <p>Формировать готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.</p> <p>Развивать совместную деятельность обучающихся с родителями (законными представителями) в процессе работы над проектом.</p>  |
| Технологии домашнего хозяйства | <p>Знакомятся с понятием интерьер, требованиями, предъявляемыми к интерьеру. Анализируют дизайн интерьера на соответствие требованиям эргономики, эстетики. Осуществляют подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Изучают современные стили в интерьере. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> | <p>Формировать осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого.</p> <p>Формировать уважение к труду и результатам трудовой деятельности.</p> <p>Формировать активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.</p> <p>Информировать обучающихся об особенностях различных сфер профессиональной деятельности.</p> <p>Формировать готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.</p> <p>Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.</p> |
| Электротехника                 | <p>Изучают рациональное размещение оборудования кухни и правила ухода за ними. Изучают безопасные приемы работы с бытовыми электроприборами.</p>   | <p>Формировать интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания.</p> <p>Формировать уважение к труду и результатам</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>трудовой деятельности.</p> <p>Формировать потребность к приобретению или выбору будущей профессии.</p> <p>Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.</p>  |
| Кулинария                                  | <p>Знакомятся с санитарными требованиями к помещению кухни и столовой. Изучают СГТ к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Изучают основы физиологии питания. Находят и представляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивают безопасные приемы работы с инструментами и кухонным оборудованием, горячими жидкостями. Знакомятся с профессиями, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Учатся приготовлению холодных и горячих блюд. Приготавливают и оформляют открытые бутерброды. Приготавливают горячие напитки. Определяют качество напитка. Определяют качество бутербродов. Определяют доброкачественность яиц. Приготавливают и оформляют омлет.</p> <p>Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола, составляют меню завтрака. Складывают салфетки. Определяют доброкачественность овощей. Выполняют кулинарную механическую обработку овощей. Осваивают безопасные приемы работы с ножом и приспособлениями для резки овощей. Учатся читать технологическую карту. Готовят овощной салат. Определяют качество салата. Оказывают первую помощь при порезах и ожогах.</p> | <p>Формировать готовность адаптироваться в профессиональной среде.</p> <p>Формировать уважение к труду и результатам трудовой деятельности.</p> <p>Формировать ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни.</p> <p>Формировать осознание необходимости соблюдения правил безопасной работы.</p> <p>Информировать обучающихся об особенностях различных сфер профессиональной деятельности.</p> <p>Формировать готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.</p> <p>Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.</p> <p>Формировать осознание у обучающихся взаимосвязи здоровья человека и экологического состояния окружающей его среды, роли экологической культуры в обеспечении личного и общественного здоровья.</p> |
| Создание изделий из текстильных материалов | <p>Знакомятся с производством текстильных материалов. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Определяют долевую и поперечную нити, кромку ткани, лицевую и изнаночную</p>   | <p>Формировать готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.</p>   |

|                        |  |  |
|------------------------|--|--|
|                        | <p>стороны ткани. Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Выполняют влажно-тепловую обработку в зависимости от волокнистого состава ткани. Учат терминологию ВТО. Знакомятся с инструментами и приспособлениями для выполнения ручных работ. Изучают безопасные приёмы работы. Выполняют ручные строчки и стежки. Подготавливают выкройку и текстильные материалы к раскрою. Выполняют рациональный раскрой. Знакомятся с профессиями закройщик и портной. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. Находят и представляют информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> | <p>Формировать уважение к труду и результатам трудовой деятельности.<br/>Формировать активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.<br/>Развивать стремление к самовыражению в разных видах искусства.<br/>Информировать обучающихся об особенностях различных сфер профессиональной деятельности.<br/>Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.</p>   |
| Черчение               | <p>Организуют рабочее место для выполнения графических работ. Знакомятся с типами линий в системе ЕСКД. Выполняют чертежные и графические работы с использованием чертежных инструментов. Изучают понятие о масштабе, чертеже, эскизе</p>  | <p>Формировать уважение к труду и результатам трудовой деятельности.<br/>Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.<br/>Формировать интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания.</p>   |
| Художественные ремесла | <p>Знакомятся с традиционными видами рукоделия и ДПТ. Выполняют эскиз вышивки. Определяют место и размер узора на изделии. Изготавливают прихватку в технике лоскутного шитья. Изучают различные виды техники лоскутного шитья. Находят и представляют информацию об истории лоскутного шитья.</p>   | <p>Формировать восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства; осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения.<br/>Развивать понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества.<br/>Развивать стремление к самовыражению в разных видах искусства.<br/>Формировать осознание российской</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <p>гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России.</p> <p>Строить воспитательную деятельность с учетом культурных различий детей, половозрастных и индивидуальных особенностей.</p> <p>Формировать уважение к труду и результатам трудовой деятельности.</p> |
| Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс | <p>Знакомятся с профессиями, связанными с обработкой конструкционных и поделочных материалов. Знакомятся с видами пиломатериалов; областями их применения, способами рационального использования.</p> <p>Изучают виды древесных материалов и сферу их применения. Знакомятся с оборудованием рабочего места. Планируют и организуют рабочее место. Составляют план выполнения работы, определяют необходимые инструменты для изготовления детали. Соединяют детали с помощью клея. Выполняют строгание, зачистку и отделку поверхностей заготовок из древесины.</p> <p>Знакомятся с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Изучают устройство слесарного верстака и тисков. Выполняют правку, разметку, резание и зачистку заготовок из тонколистового металла и проволоки.</p> | <p>Формировать активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.</p> <p>Развивать стремление к самовыражению в разных видах искусства.</p> <p>Информировать обучающихся об особенностях различных сфер профессиональной деятельности.</p> <p>Формировать готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.</p>  |

### Тематическое планирование

| №   | Дата | Тема урока  | Кол-во часов | Элементы содержания в соответствии с ФКГОС ООО   | Практическая работа                                   |
|---|------|---|--------------|--|---|
| <i>Технологии домашнего хозяйства. Электротехника</i> |      |   |              |  |   |
| 1.  |      | Введение.<br>Проектная деятельность на уроках "Технологии"      | 1            | Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.<br><b>Разработка учебного проекта</b>  |   |
| 2.  |      | Интерьер и планировка кухни-столовой.                           | 1            | <b>Интерьер жилых помещений и их комфортность.</b> Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. <b>Экологическая оценка технологий.</b>   |   |
| 3.  |      | Оборудование кухни. Бытовые электроприборы.                     | 1            | <b>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные стили в интерьере</b>   |   |
| 4.  |      | Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. |              | Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.  | Изучение безопасных приемов работы с электроприборами |
| 5.  |      | Творческий проект «Кухня моей мечты».                           | 1            | <b>Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.</b><br><b>Разработка учебного проекта</b>   | Выполнение творческого проекта                        |
| 6.  |      | Творческий проект «Кухня моей мечты»                            | 1            |  |   |
| 7.  |      | Защита проекта «Кухня моей мечты»                               | 1            |  | Защита проекта  |
| <i>Кулинария</i>                                      |      |   |              |  |   |
| 8.  |      | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание.                 | 1            | <b>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. СГТ к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приёмы работы на кухне. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида.</b><br><b>Планирование рационального питания. Первая помощь при</b> |   |

|     |  |  |   |   |  |  |
|-----|--|--|---|---|--|--|
|     |  |  |   |   | <b>пищевых отравлениях.</b>  |  |
| 9.  |  |  | Блюда из сырых овощей и фруктов.<br>Блюда из вареных овощей                   | 1 | <b>Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.</b>   |  |
| 10. |  |  | Правила безопасной работы с ножом, с электрической плитой и горячей жидкостью | 1 | <b>Безопасные приёмы работы на кухне</b>   | Изучение безопасных приёмов работы с ножом, с электрической плитой и горячей жидкостью |
| 11. |  |  | Практическая работа "Приготовление салатов из сырых и вареных овощей"         | 1 | <b>Кулинарная обработка различных продуктов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд.</b> Назначение, виды и технология механической и тепловой обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. | Приготовление салатов из сырых и вареных овощей  |
| 12. |  |  | Горячие напитки   | 1 | <b>Приготовление напитков. Кулинарная обработка различных продуктов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.</b>  | Приготовление чая  |
| 13. |  |  | Блюда из яиц  | 1 | Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.   |  |
| 14. |  |  | Практическая работа "Приготовление омлета"                                    | 1 | <b>Приготовление горячих блюд. Безопасные приёмы работы на кухне</b>   | Приготовление омлета   |
| 15. |  |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий                                    | 1 | виды круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления  |  |
| 16. |  |  | Практическая работа «Приготовление блюд из круп или макаронных изделий»       | 1 | <b>Приготовление горячих блюд. Безопасные приёмы работы на кухне</b>   | Приготовление блюд из круп или макаронных изделий                                      |
| 17. |  |  | Бутерброды.<br>Практическая работа "Приготовление бутербродов"                | 1 | Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды, технология приготовления, способы оформления, требования качества к качеству, условия и сроки хранения бутербродов.<br><b>Приготовление холодных и горячих блюд.</b>   | Приготовление бутербродов  |
| 18. |  |  | Приготовление завтрака.<br>Сервировка стола к                                 | 1 | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое   | Сервировка стола к завтраку  |



|  |  |  |   |   |  |   |
|--|--|--|---|---|--|---|
|  |  |  | завтраку.   |   | оформление стола.  |   |
| 19.  |  |  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Тест.          | 1 | <b>Правила поведения за столом. Сервировка стола. Оформление блюд и правила их подачи к столу.</b>   |   |
| 20.  |  |  | Проект "Воскресный завтрак для всей семьи"                          | 1 | Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. <b>Разработка учебного проекта</b>   |   |
| 21.  |  |  | Проект "Воскресный завтрак для всей семьи"                          | 1 |  | Выполнение проекта                                  |
| 22.  |  |  | Защита проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»                  | 1 |  |   |
| Черчение                                   |  |  |   |   |  |   |
| 23.  |  |  | Черчение и графика. Способы графического изображения изделия.       | 1 | <b>Организация рабочего места для выполнения графических работ. Типы линий в системе ЕСКД. Выполнение чертежных и графических работ с использованием</b>   |   |
| 24.  |  |  | Виды линий чертежа, понятие о масштабе. Правила выполнения чертежа. | 1 | <b>чертежных инструментов</b><br>Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. <b>Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.</b>  | Черчение различных видов линий чертежа              |
| Создание изделий из текстильных материалов |  |  |   |   |  |   |
| 25.  |  |  | Производство текстильных материалов                                 | 1 | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. <b>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов</b> Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани лицевая и изнаночная стороны ткани | Определение направления долевой нити в ткани        |
| 26.  |  |  | Свойства текстильных материалов                                     | 1 | Ткацкие переплетения. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте х/б и льняных тканей. Материалы, применяемые в ДПИ.  | Выполнение образца полотняного переплетения в ткани |
| 27.  |  |  | Практическая работа "Изучение свойств                               | 1 |  | Изучение свойств тканей из хлопка и льна            |

|                               |  |  |   |   |  |  |
|-------------------------------|--|--|---|---|--|--|
|                               |  |  | тканей из хлопка"                                     |   |  |  |
| 28.                           |  |  | Практическая работа "Изучение свойств тканей из льна" | 1 | <b>Выбор тканей с учетом их технологических и эксплуатационных свойств</b>   |  |
| 29.                           |  |  | Влажно - тепловая обработка ткани.                    | 1 | <b>Терминология ВТО. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани</b>  | Выполнение ВТО изделий в зависимости   |
| 30.                           |  |  | Влажно - тепловая обработка ткани.                    | 1 | <b>Безопасные приёмы работы</b>  | от волокнистого состава ткани  |
| 31.                           |  |  | Швейные ручные работы                                 | 1 | Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ.   | Изучение инструментов и приспособлений для выполнения ручных работ                   |
| 32.                           |  |  | ТБ при работе с иглой и ножницами.                    | 1 | ТБ при работе с иглами, булавками, ножницами. <b>Безопасные приёмы работы.</b>   |  |
| 33.                           |  |  | Швейные ручные работы                                 | 1 | Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. ТУ при выполнении РР. Терминология РР.<br><b>Выполнение ручных швов</b>        | Выполнение ручных швов   |
| 34.                           |  |  | Швейные ручные работы                                 | 1 |  |  |
| 35.                           |  |  | Пришивание пуговицы                                   | 1 |  | Пришивание пуговицы  |
| 36.                           |  |  | Пришивание пуговицы                                   | 1 |  |  |
| 37.                           |  |  | Проект "Салфетка"                                     | 1 | <b>Проектирование полезных изделий с использованием текстильных материалов</b><br>Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры | Выполнение проекта   |
| 38.                           |  |  | Раскрой швейного изделия.                             | 1 | <b>Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой</b>  | Раскрой швейного изделия   |
| 39.                           |  |  | Выполнение проекта "Салфетка"                         | 1 | <b>Разработка учебного проекта</b>   | Выполнение ручных швов на салфетке   |
| 40.                           |  |  | Выполнение проекта "Салфетка"                         | 1 |  |  |
| 41.                           |  |  | Защита проекта "Салфетка "                            | 1 | <b>Оценка материальных затрат и качества изделия. Контроль и оценка готового изделия</b>   | Защита проекта   |
| <i>Художественные ремесла</i> |  |  |   |   |  |  |
| 42.                           |  |  | Основы композиции при создании предметов ДПИ.         | 1 | Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.                                   | Выполнение эскизов композиции вышивки. Определение места и размера узора на изделии. |
| 43.                           |  |  | Орнамент. Цветовые                                    | 1 | Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.  | Выполнение эскизов   |

|  |  |  |  |   |  |   |
|--|--|--|--|---|--|---|
|  |  |  | сочетания в орнаменте                                      |   | Цветовые контрасты.  | композиции вышивки  |
| 44.  |  |  | Лоскутное шитье.   | 1 | <b>Традиционные виды рукоделия и ДПТ</b><br><br><b>Безопасные приёмы работы.</b> Изучение технологической карты. ТБ при работе с иглами, булавками, ножницами.<br><br>Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. ТУ при выполнении РР. Терминология РР. | Изготовление прихватки в технике лоскутного шитья<br><br><br>Выполнение теста |
| 45.  |  |  | Технологии лоскутного шитья.                               | 1 |  |   |
| 46.  |  |  | Технологии лоскутного шитья.                               | 1 |  |   |
| 47.  |  |  | Технологии лоскутного шитья.                               | 1 |  |   |
| 48.  |  |  | Технологии лоскутного шитья.                               | 1 |  |   |
| <i>Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс</i> |  |  |  |   |  |   |
| 49.  |  |  | Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы.            | 1 | <b>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.</b> Знакомятся с видами пиломатериалов; областями их применения, способами рационального использования.<br><br><b>Виды древесных материалов и сфера их применения.</b>   | Лабор.-практ. Работа «Определение видов пиломатериалов»                       |
| 50.  |  |  | Распознавание древесины и древесных материалов             | 1 |  |   |
| 51.  |  |  | Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины | 1 | <b>Организация рабочего места для выполнения работ.</b>  | Организация рабочего места для столярных работ                                |
| 52.  |  |  | Последовательность изготовления деталей из древесины       |   | <b>Планирование технологической последовательности операций обработки заготовки. Подбор инструментов и технологической оснастки.</b>   | Определение последовательности изготовления деталей из древесины              |
| 53.  |  |  | Разметка и пиление заготовок из древесины                  | 1 | <b>Безопасные приёмы работы.</b> Разметка по чертежу и шаблону.<br><br><b>Терминология работ.</b>  | Разметка заготовок из древесины. Пиление заготовок из древесины.              |
| 54.  |  |  | Строгание заготовок из древесины                           | 1 |  | Строгание заготовок из древесины  |
| 55.  |  |  | Соединение деталей с                                       | 1 | <b>Безопасные приёмы работы.</b>   | Соединение деталей с  |

|     |  |  |  |   |   |  |
|-----|--|--|--|---|---|--|
|     |  |  | помощью клея   |   |   | помощью клея   |
| 56. |  |  | Зачистка поверхностей деталей из древесины. Тест   | 1 | Виды наждачной бумаги; инструменты для зачистки; назначение зачистки  | Зачистка и отделка поверхностей деталей из древесины   |
| 57. |  |  | Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы                                    | 1 | <b>Металлы, сплавы, их механические и технологические свойства, сфера применения.</b>   | Лабор.-практ. р. «Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс»    |
| 58. |  |  | Рабочее место для ручной обработки металлов  |   | <b>Безопасные приёмы работы.</b>  | Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков                                      |
| 59. |  |  | Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки                                       | 1 | Знакомятся с устройством и назначением инструментов и приспособлений для правки тонколистового металла и проволоки  | Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки                                       |
| 60. |  |  | Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки и пластмассы                         | 1 | Знакомятся с правилами разметки заготовок из тонколистового металла и проволоки; самостоятельно выполняют разметку заготовок по шаблону.                      | Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки и пластмассы                         |
| 61. |  |  | Резание и зачистка заготовок из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов | 1 | <b>Безопасные приёмы работы.</b> Учатся резать тонколистовой металл по разметке, используя учебные заготовки; подбирают необходимый инструмент и оборудование | Резание и зачистка заготовок из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов |
| 62. |  |  | Творческий проект «Подставка под горячее»  | 1 | <b>Разработка учебного проекта</b>  | Изготовление подставки под горячее   |
| 63. |  |  | Творческий проект «Подставка под горячее»  | 1 |   |  |
| 64. |  |  | Творческий проект «Подставка под горячее»  | 1 |   |  |
| 65. |  |  | Подготовка проекта к защите  | 1 | <b>Проектирование полезных изделий с использованием конструкционных материалов</b><br>Подготовка доклада к защите.  | Подготовка проекта к защите  |

|     |  |  |                           |   |   |              |
|-----|--|--|---------------------------|---|---|--------------|
|     |  |  |                           |   |   |              |
| 66. |  |  | Защита проекта            | 1 | <b>Оценка материальных затрат и качества изделия. Контроль и оценка готового изделия.</b><br>Защита творческого проекта |              |
| 67. |  |  | Контрольная работа        |   |   | Тестирование |
| 68. |  |  | Анализ контрольной работы |   |   |              |

### Ресурсное обеспечение рабочей программы

- Мультимедийные презентации
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Москва, Вентана-Граф, 2014г
- Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год
- Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф, 2014