Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа а.Инжичишхо имени Дерева С.Э.»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**на заседании педагогического советаПротокол № 1 от 30.08.2016 | **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.У.Бекова/ | **«УТВЕРЖДЕНО»**Директор школыПриказ № 2 от 26.08.2016\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.И.Мамбетова/ |

**Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А**

**учебного предмета «Технология»**

**Класс: 5**

**Уровень образования: основное общее образование**

**Срок реализации программы 2016 - 2017 гг.**

**Количество часов по учебному плану: всего – 68 часов (2 часа в неделю)**

Рабочая программа написана на основании:

1. Стандарты второго поколения. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. М, Просвещение, 2011 год.
2. Учебник: Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Технология. 5 класс. М. ООО Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2014 г
3. Программа: Н.В. Синица, П.С. Самородский Программа. Технология. 5-8 (9) классы. М. Вентана-Граф», 2014 г

Рабочую программу составил:

учитель технологии высшей категории

Беков Германби Муссович,

**2016 г.**

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

Раздел «Электротехника»

*Выпускник научится:*

* разбираться в адаптированной для школьников технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
* осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учетом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

* грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий их текстильных материалов»

*Выпускник научится:*

* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять ВТО швейных изделий;

*Выпускник получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных промыслов.

Раздел «Кулинария»

*Выпускник научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц. Рыбы. Мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

*Выпускник получит возможность научиться*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

*Выпускник научится:*

* планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать последовательность (этапы) выполнения работ;
* составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполнения проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия;

*Выпускник получит возможность научиться*

* организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
* поиск новых технико-технологических решений;
* планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке;
* разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Содержание обучения**

 «Введение» (1 час)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе.

Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (1 час)

Тема 1. Интерьер жилого дома (1 час)

*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). Варианты пла­нировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерь­ере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компь­ютере.

*Практическая работа.*

Разработка плана размещения оборудования на кухни

Раздел II. «Электротехника» (1 час)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 час)

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

Раздел III. «Технологии обработки конструкционных материалов» (14 часов)

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (6 часов).

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции, понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок' эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и из мерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной об1работки древесины и древесных материалов; особенности их вы­полнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

*Практическая работа.*

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия.

Характеристика пиломате­риалов и древесных материалов.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа).

*Теоретические сведения.* Рабочее место для ручной обра­ботки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тон­кие металлические листы, проволока и искусственные конструк­ционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусст­венных материалов.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы.

*Практическая работа.*

Ознакомление с тонкими металлическими листами, прово­локой и искусственными материалами.

Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа)

*Теоретические сведения.* Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на свер­лильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

*Практическая работа.*

Изучение устройства и работы сверлильного станка.

Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (4 часа)

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-при­кладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для вы­пиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Орга­низация рабочего места.

*Практическая работа.*

Выполнение подготовительных работ. Выжи­гание рисунка. Зачистка изделия.

Раздел IV. «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

*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.

*Практическая работа.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 часа)

*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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование гото­вой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Практическая работа.*

Снятие мерок и изготовление выкроек.

Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (4 часа)

*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.

*Практические работы.*

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

*Теоретические сведения.* Организация рабочего места для раскройных работ. 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.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и ме­лом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Тех­нология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закрой­щик, портной.

*Практическая работа.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка изделия по индивидуальному плану.

Тема 6. Художественные ремёсла (4часа).

*Теоретические сведения.* Отделка швейных изделий вышивкой. *Знакомство с творчеством народных умельцев края.* Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания шов крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали Использование компьютера в вышивке крестом. *Орнамент кубанской вышивки*

*Практическая работа.*

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Раздел V. «Кулинария» (8часов)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)

*Теоретические сведения.* Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при Приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при ра­боте *с* ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

Тема 2. Здоровое питание (1 час)

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая по­требность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание и пищевых продуктах.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (1 час)

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. *Блюда кубанской кухни.*

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заварива­ния, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача готовых блюд. Приборы для приготовления кофе.

Тема 4. Блюда из яиц (1 час).

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

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (2 часа)

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые вид нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за пекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы скла­дывания салфеток. Салфеточный этикет.

*Практическая работа.*

Складывание салфеток.

Раздел VII. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (19 час)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (19 часов)

*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.

*Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.*

*Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.*

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 (основной) 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. Аналитический (заключительный) 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 «Технологии обработки конструкционных материалов».

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для ку­линарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовле­ние завтрака для всей семьи» и др.

*Раздел VIII. «Современное производство и профессиональное самоопределение» (2 часа)*

*Тема 1. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий (2 часа)*

*Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.*

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Основное содержаниепо темам | Кол-во часов | Характеристика основных видовдеятельности обучающихся | Дата |
|  | **Введение - 1** |  |
| 1 | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. | 1 | Знакомиться с целями и задачами, содержанием, и последовательностью изучения предмета технология в течение учебного года.  |  |
| I | **Технологии домашнего хозяйства - 1** |  |
| 1 |  *Интерьер жилого дома- 1* |  |
|  | Понятие об интерьере. Планировка и оборудование кухни. ТБ. Пр. р. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. | 1 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |  |
| II | **Электротехника - 1** |  |
| *1* |  *Бытовые электроприборы - 1* |  |
|  | Бытовые электроприборы на кухне. Правила эксплуатации.ТБ. Пр. р. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.  | 1 | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |  |
| III | **Технологии обработки конструкци­онных материалов - 14** |  |
| *1* | *Технологии ручной обработки дре­весины и древесных материалов-6* |  |
|  | Ручные инструменты и приспособления.Понятия «заготовка», «деталь», «изделие».  | 1 | Организовать рабочее место учаще­гося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать эле­менты пиломатериалов. Выполнять рациональные и безо­пасные приёмы работ ручными ин­струментами при пилении, строга­нии, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.Работать ручными инструмента­ми с соблюдением правил безопас­ности.Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия. |  |
|  | Т.Б. Пр. р. Организация рабочего места для столярных работ.  | 1 |
| Графическое изображение изделия. Размёточные и измерительные инструменты. | 1 |
| Т.Б. Пр. р. Чтение графического изображения изделия.  | 1 |
| Древесина и древесные материалы для изготовления изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине. | 1 |
| Т.Б. Пр. р. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. | 1 |
| *2* | *Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов- 2* |  |
|  | Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс.  | 1 | Оборудовать рабочее место для из­готовления изделий из металлов и искусственных материалов. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.  |  |
| Т.Б. Пр. р. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами | 1 |
| *3* | *Технологии ручной обработки ме­таллов и искусственных материалов- 2* |  |
|  | Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс.  | 1 | Оборудовать рабочее место для из­готовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металли­ческими листами, проволокой и искусственными материалами. Пла­нировать слесарные работы. Разме­чать детали из тонких металличе­ских листов, проволоки, искусствен­ных материалов |  |
| Т.Б. Пр. р. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. | 1 |
| *4* | *Технологии машинной обработки металлов и искусственных материа­лов- 2* |  |
|  | Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты. Правила безопасной работы. | 1 | Изучать устройство и работу сверлильного станка Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке |  |
| Т.Б. Пр. р. Изучение устройства и работы сверлильного станка. | 1 |
| *5* | *Технологии художественной обра­ботки материалов - 4* |  |
|  | Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Организация рабочего места.  | 1 | Выполнять подготовительные ра­боты и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Вы­полнять работы по выжиганию ри­сунка и зачистке изделия |  |
| Т.Б. Пр. р. Выполнение подготовительных работ. Выжигание рисунка. | 1 |
| Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Организация рабочего места.  | 1 |
| Т.Б. Пр. р. Зачистка изделия. | 1 |
| IV | **Создание изделий из текстильных материалов - 22** |  |
| *1* | *Свойства текстильных материалов - 2* |  |
|  | Производство и свойства текстильных материалов. | *1* | Изучать характеристики различ­ных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по кол­лекциям.Определять направление долевой нити в ткани.Исследовать свойства нитей осно­вы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения ни­тей в ткани.Находить и предъявлять информа­цию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми поль­зовались для этих целей в старину. |  |
| ТБ. Пр. р. Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани. | *1* |
| *2* | *Конструирование швейных изделий - 2* |  |
|  | Конструирование швейных изделий. Особенности изготовления выкроек | *1* | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерении. Рассчитывать по формулам отдель­ные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж 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. |  |
| ТБ. Пр. р. Снятие мерок и изготовление выкроек. Подготовка выкройки изделия к раскрою. | *1* |
| *4* | *Швейная машина - 4* |  |
|  | Подготовка швейной машины к работе.  | *1**1* | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с элек­трическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нит­ку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить ниж­нюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообраз­ную машинные строчки с различ­ной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием пере­ключателя вида строчек и регулято­ра длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| ТБ. Пр. р. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. |
|  Приёмы работы на швейной машине. | *1* |  |
| ТБ. Пр. р. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье. | 1 |
| *5* | *Технология изготовления швейных изделий - 10* |  |
|  | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.  | *1* | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с элек­трическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нит­ку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить ниж­нюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообраз­ную машинные строчки с различ­ной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием пере­ключателя вида строчек и регулято­ра длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информа­цию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |  |
| ТБ. Пр. р. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. | *1* |
| Швейные ручные работы.  | *1* |
| ТБ. Пр. р. Изготовление образцов ручных работ.  | *1* |
| Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани. | *1* |
| ТБ. Пр. р. Изготовление образцов машинных работ.  | *1* |
| Технология изготовления швейных изделий.  | *1* |
| ТБ. Пр. р. Обработка изделия по индивидуальному плану.  | *1* |
| Технология изготовления швейных изделий.  | *1* |
| ТБ. Пр. р. Обработка изделия по индивидуальному плану. | *1* |
| *6* | *Художественные ремёсла - 4* |  |
|  | Отделка швейных изделий вышивкой. Подготовка к вышивке. *Знакомство с творчеством адыгских народных умельцев*  | *1* | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. |  |
| Т.Б. Пр. р. Создание схемы вышивки крестом.  | *1* |
| Технология вышивания швом крест. Использование компьютера в вышивке крестом. *Орнамент адыгской вышивки.* | *1* |
| Т.Б. Пр. р. Выполнение образцов вышивки. | *1* |
| **III** | **Кулинария - 8** |  |
| *1* | *Санитария и гигиена - 1* |  |
|  | Санитария и гигиена на кухне. Правила безопасных приемов труда.  | 1 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Знакомиться с безопасными приёмами работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. |  |
| *2* | *Здоровое питание. - 1* |  |
|  | Физиология питания. ТБ. Пр. р. Составление режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. | 1 | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. |  |
| *3* | *Бутерброды, горячие напитки - 1* |  |
|  | Бутерброды и горячие напитки. *Блюда кавказской кухни.* | 1 | Знакомиться со способами приготовления и оформления бутербродов, подсушиванием хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере, приготовлением горячих напитков (чай, кофе, какао). Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. |  |
| *4* | *Блюда из яиц. - 1* |  |
|  | Технология приготовления блюд из яиц. *Блюда кавказской кухни.* | 1 | Изучать определение свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Знакомиться с противлением блюд из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. |  |
| *5* | *Блюда из овощей и фруктов. - 1* |  |
|  | Блюда из овощей и фруктов. Виды тепловой обработки. *Блюда кавказской кухни..* | 1 | . Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Знакомиться со способами кулинарной механической обработки овощей и фруктов, с выполнением фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов, с безопасными приёмами работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Читать технологическую документацию. Знать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов |  |
| *6* | *Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. - 2* |  |
|  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Этикет.  | 1 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Складывать салфетки. |  |
| ТБ. Пр. р. Складывание салфеток. | 1 |
| **VII** | **Технологии творческой и опытнической деятельности *-* 19** |  |
| *1* | *Исследовательская и созидательная деятельность -19* |  |
|  | Творческая проектная деятельность. Цель и задачи. | 1 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по выбранному разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |  |
| *Потребности и технологии. История развития технологий.*  | 1 |
| *Организация рекламы и способы воздействия на потребителя.*  | 1 |  |
| Этапы выполнения проекта и выбор темы. ТБ. Пр. р. Выбор темы проекта по разделам программы. | 2 |
|  Поисковый этап. Требования к проекти­руемому изделию. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта.  | 2 |
| Разработка вариантов проектного изделия. ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта.  | 2 |
| Технологический этап. Разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия.ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. | 2 |
| Организация рабочего места. Соблюдение безопасной работы.ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. | 1 |
| Подсчёт затрат на изготовление проекта.ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. | 2 |
| Заключительный этап. Контроль и испытание готового изделияТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. | 2 |
| Анализ и самооценка готового изделия.ТБ. Пр. р. Выполнение творческого проекта. | 1 |
| Подготовка презентации. Пояснительной записки.Т.Б. Пр. р. Подготовка презентации. | 1 |
| Защита проекта.Презентация и защита творческого проекта. | 1 |
| VIII | **Современное производство и профессиональное самоопределение - 2** |  |
| *1* | *Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. - 2* |  |
|  | *Пищевая и животноводческая отрасли КЧР* | 1 | *Знакомиться с предприятиями Краснодарского края, работающими на основе современных производственных технологий. Знакомиться с функциями работников этих предприятий.* |  |
|  *Текстильная промышленность КЧР* | 1 |