**Пояснительная записка**

Рабочая программа базового курса «Технология» для обучающихся 5 класса на уровне среднего общего образования составлена на основе:

* Закона Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в РФ»

(с последующими изменениями и дополнениями).

* Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
* Устава МОБУ « Акжарская основная общеобразовательная школа» муниципального образования Ясненский городской округ»;
* Образовательной программы МОБУ «Акжарская основная общеобразовательная школа» муниципального образования Ясненский городской округ»;
* Положения МОБУ« Акжарская основная общеобразовательная школа» муниципального образования Ясненский городской округ о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) образовательного учреждения, реализующего образовательные программы общего образования;
* Учебного плана МОБУ « Акжарская основная общеобразовательная школа» муниципального образования Ясненский городской округ» на 2019– 2020 учебный год.
* **Приказ** Минобрнауки **России** **от** **31** **декабря** **2015** г. № **1577** «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего.образования
* с использованием материалов Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения ФГОС: основное общее образование// ФГОС. М.: Вентана-Граф, 2015,

-программы общеобразовательных учреждений «Технология» под редакцией А.Т.Тищенко, М.:Вентана-Граф,2015год. Программа по учебному предмету «Технология» изложена в двух направлений: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома». Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010 г.)

- в соответствии с рекомендациями Программы;

- в соответствии с авторской программой А.Т.Тищенко( на электронном носителе). - Москва «Вентана-Граф», 2015, а также с учебникоми для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений.

**Цели изучения учебного предмета «Технология»**

* освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
* овладение технологическими навыками ведения дома,
* экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 70 учебных часов для изучения

направлении образовательной области «Технология». В том числе: в 5 классе – 70 ч из расчёта 2 ч в неделю.

**Методы и формы решения поставленных задач.**

 Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных**форм** проведения уроков, как:

урок «открытия» нового знания;

урок отработки умений и рефлексии;

урок общеметодологической направленности;

урок развивающего контроля;

урок – исследование \_урок творчества);

лабораторная работа;

практическая работа;

творческая работа;

урок – презентация.

**Список учебно-методической литературы**

Программа реализована в предметной линии учебников «Тех­нология» 5 класс по двум направлениям «Технологии ведения дома», «Индустриальные технологии» для неделимых классов, подготовленных авторским коллективом (Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко ) в раз­витие учебников, изданных Издательским центром «Вентана-Граф» 2014 г.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностные результаты**освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере, будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты**освоения учащимися

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств, в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты**

* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; в трудовой сфере:
* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; в мотивационной сфере:
* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; в эстетической сфере:
* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; в коммуникативной сфере:
* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний;
* публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги; в физиолого-психологической сфере:
* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета. В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Содержание учебного предмета «Технология» в 5 классе

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Название раздела, темы урока** | Кол-во часов |
| Направление «Технологии ведения дома» | | 43 |
|  | Раздел «Творческая проектная деятельность» | 2 |
|  | Раздел «Оформление интерьера» | 2 |
|  | Раздел «Кулинария» | 10 |
|  | Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» | 15 |
|  | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | 10 |
| Индустриальные технологии | | 27 |
|  | Раздел «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс" | 27 |
| ИТОГО | | 70 |

**Содержание программы 5 класс**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ (10 ч)**

**Санитария и гигиена**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пиши, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидо

**Технология приготовления пиши**

***Бутерброды, горячие напитки***

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые ятя приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

*Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Блюда из яиц***

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий** **проект «Воскресный завтрак в моей семье»**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила зашиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (15ч)**

**Элементы материаловедения**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне»**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 часов**

﻿ **Исследовательская и созидательная деятельность**

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

Этаны выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требовании к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этан: разработка конструкции и технологии изготовления изделия. подбор материалов и инструментов, организации рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический этап: окончательный контроль, готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу "Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу "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](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Finfourok.ru%2Frabochaya-programma-po-tehnologii-klass-fgos-sovmestnoe-obuchenie-malchikov-i-devochek-384936.html)», «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 «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс"

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

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

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

Правила безопасной работы.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оборудование рабочего места для изготовлении изделий из металлов и искусственных материалов.

Ознакомление с тонкими металлическими листами. проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки и искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом заклепками.

***Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов***

Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины. Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке

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

Правила безопасной работы на сверлильном станке.

***Технологии художественно-прикладной обработки материалов***

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

*Лабораторно-практические и практические работы*. Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Зачистка изделия.

**Календарно-тематическое планирование**

**5 класс (неделимый)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема раздела, урока** | **Кол-во**  **часов** | **дата** |
| 1-2 | Интерьер и планировка кухни-столовой. Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 3-4 | Бытовые электроприборы на кухне Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 5-6 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание | 2 |  |
| 7-8 | Технология приготовления бутербродов. Инструктаж по ТБ  Технология приготовления горячих напитков | 2 |  |
| 9-10 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |  |
| 11-12 | Технология приготовления блюда из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из яиц Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 15-16 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку  Практическая работа Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 17-18 | Производство текстильных материалов Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 19-20 | Текстильные материалы  и их свойства | 2 |  |
| 21-22 | Швейные ручные работы Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 23-24 | Декоративно-прикладное искусство | 2 |  |
| 25-26 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства  Практическая работа Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 27-28 | Лоскутное шитье  Практическая работа Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 29-30 | Технология изготовления лоскутного изделия  Практическая работа Инструктаж по ТБ | 2 |  |
| 31-32 | Швейная машина  Практическая работа | 2 |  |
| 33-34 | Основные операции при машинной обработке  изделия | 2 |  |
| 35-36 | Машинные швы  Практическая работа | 2 |  |
| 37-38 | Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа | 2 |  |
| 39-40 | Древесина | 2 |  |
| 41-42 | Пиломатериалы и древесные материалы | 2 |  |
| 43-44 | Графическое изображение деталей и изделий. Практическая работа | 2 |  |
| 45-46 | Последовательность изготовления изделий из древесины | 2 |  |
| 47-48 | Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы | 2 |  |
| 49-50 | Рабочее место для ручной обработки металлов | 2 |  |
| 51-52 | Графическое изображение деталей из металла и искусственных материалов  Практическая работа | 2 |  |
| 53-54 | Творческая проектная деятельность | 2 |  |
| 55-56 | Творческий проект | 2 |  |
| 57-58 | Выбор темы проекта для презентации | 2 |  |
| 59-60 | Технологический этап  проекта | 2 |  |
| 61-62 | Технологический этап  проекта | 2 |  |
| 63-64 | Заключительный этап  проекта | 2 |  |
| 65-66 | Как защитить творческий проект. | 2 |  |
| 67-68 | Защита творческого проекта. | 2 |  |
| 69-70 | Подведение итогов. Итоговый урок. | 2 |  |