

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

***личностные* результаты:**

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Метапредметные результаты:**

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Предметные результаты:**

***Познавательной:***

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

***Мотивационной:***

1. Оценивание своей способности и готовности к труду

2. Осознание ответственности за качество результатов труда

3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

***Трудовой деятельности:***

1. Планирование технологического процесса

2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

**Физиолого-психологической деятельности:**

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

**Эстетической:**

1. Основы дизайнерского проектирования изделия

2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

**Коммуникативной:**

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта

2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

3. Разработка вариантов рекламных образцов

**Планируемые результаты по разделам технологической подготовки**

**Кулинария**

***Обучающийся 5 класса научится:***

* пользоваться бытовой техникой на кухне;
* нарезать правильно хлеб, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки;
* приготовления блюд из крупы или макаронных изделий.
* определять качество овощей, проводить первичную и тепловую обработку овощей;
* доброкачественность яиц, готовить простейшие блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
* составить меню, подобрать продукты и приготовить завтрак.

***Обучающийся 5 класса получит возможность научиться:***

*• оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;*

*• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;*

*• применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***Обучающийся 5 класса научится:***

* изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* создавать изделия из текстильных и поделочных материалов;
* узнаетназначение различных швейных изделий;
* основные стили в одежде и современные направления моды;
* виды традиционных народных промыслов.
* научится выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
* выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
* проводить примерку изделия;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

***Обучающийся 5 класса получит возможность научиться:***

*• изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

***Обучающийся 5 класса научится:***

* планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Обучающийся 5 класса получит возможность научиться:***

* *осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;*
* *разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

**Содержание учебного предмета**

**«Технология», 5 класс (38 ч.)**

**Введение (1ч.)**

1. **Творческая проектная деятельность (2 ч.)**

* Основные теоретические сведения
* Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический)

**2. Оформление интерьера (4 ч.)**

* Интерьер и планировка кухни
* Бытовые электроприборы на кухне

**Проектная деятельность «Планирование кухни-столовой» (2ч.)**

3**. Кулинария (11 ч.)**

* Санитария и гигиена на кухне
* Здоровое питание
* Технология приготовления бутербродов
* Технология приготовления горячих напитков
* Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
* Технология приготовления блюд из овощей и фруктов
* Тепловая кулинарная обработка овощей
* Технология приготовления блюд из яиц
* Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

**Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (2 ч.)**

**4. Создание изделий из текстильных материалов (12ч.)**

* Производство текстильных материалов
* Текстильные материалы и их свойства
* Изготовление выкроек
* Раскройка швейного изделия
* Швейные ручные работы
* Швейная машина
* Основные операции при машинной обработке изделия
* Влажно-тепловая обработка ткани
* Машинные швы
* Технология изготовления швейных изделий

**5. Художественные ремесла (5ч.)**

* Декоративно-прикладное искусство
* Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.
* Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
* Технология изготовления лоскутного изделия

**Проектная деятельность «Лоскутное изделие для кухни - столовой» (2 ч.)**

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № урока | Темараздела, урока | Количествочасов | Тема ВПМ |
| 1 | Введение  | **1** |  |
| **Творческая проектная деятельность** | **2** |  |
| 2 | Основные теоретические сведения | 1 |  |
| 3 | Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический) | 1 |  |
|  **Оформление интерьера** | **4** |  |
| 4 | Интерьер и планировка кухни | 1 |  |
| 5 | Бытовые электроприборы на кухне | 1 | ВПМ 1 «Своими руками» |
| 6-7 | Проектная деятельность «Планирование кухни-столовой» | 2 |  |
|  **Кулинария** | **11** |  |
| 8 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |
| 9 | Здоровое питание | 1 | ВПМ 2 «Своими руками» |
| 10 | Технология приготовления бутербродов | 1 | ВПМ 3 «Своими руками» |
| 11 | Технология приготовления горячих напитков | 1 | ВПМ 4 «Своими руками» |
| 12 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 1 | ВПМ 5 «Своими руками» |
| 13 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 1 | ВПМ 6 «Своими руками» |
| 14 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 | ВПМ 7 «Своими руками» |
| 15 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 | ВПМ 8 «Своими руками» |
| 16 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 | ВПМ 9 «Своими руками» |
| 17-18 | Проектная деятельность «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | 2 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **12** |  |
| 19 | Производство текстильных материалов | 1 |  |
| 20 | Текстильные материалы и их свойства | 1 |  |
| 21-23 | Изготовление выкроек | 3 |  |
| 24-25 | Раскройка швейного изделия | 2 |  |
| 26 | Швейные ручные работы | 1 |  |
| 27 | Швейная машина | 1 |  |
| 28 | Основные операции при машинной обработке изделия | 1 |  |
| 29 | Влажно-тепловая обработка ткани | 1 |  |
| 30 | Машинные швы | 1 |  |
|  **Художественные ремесла**  | **8** |  |
| 31 | Декоративно-прикладное искусство | 1 |  |
| 32 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 |  |
| 33-34 | Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте | 2 |  |
| 35-36 | Технология изготовления лоскутного изделия | 2 |  |
| 37-38 | Проектная деятельность «Лоскутное изделие для кухни -столовой» | 2 |  |
| **Итого** | **38** | 9 |