**Пояснительная записка**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 5 классов на основе следующих документов:

1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования»;

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 10.06.2019 №286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 №1015»;

5. Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утвержденная на заседании Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24.12. 2018(протокол Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 №ПК-1вн);

6. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.11.2019 № Р-109 «Об утверждении методических рекомендаций для органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и образовательных организаций по реализации Концепции преподавания учебной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы»;

7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.02.2020 № 52 «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции преподавания учебной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2020-2024 годы, утвержденной на заседании Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24 декабря 2018 года;

8. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, внесенная в реестр образовательных программ, (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 № 2/16-з) –http://fgosreestr.ru;

9. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.10.2015 №08-1786 «О рабочих программах учебных предметов»;

10. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018г. №345 (ред. От 22.11.2019) «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».

11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования рации от 03.09.2019 № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования , соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания»;

12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 (ред.от 22.05.2019) «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»( вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

13. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18.10.2013 № 544н (ред. от 05.08.2016) «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог ( педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель,учитель).

На изучение предмета в 5 классах отводится 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. Предусмотрены практические, лабораторные работы, а также творческие проекты по каждому разделу.

Основной целью образования в области технологии является 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, овладение  общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда.

Общими **задачами** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
* Формировать представления о культуре труда, производства.
* Воспитывать трудовые, гражданские, экологические и патриотические качества личности.
* Обучать применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Основные 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.

**Приоритетными методами** являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

**Формы контроля.** Контроль знаний, умений и навыков важнейший этап учебного процесса, выполняющий обучающую, проверочную, воспитательную и коррекционную функции. В структуре программы проверочные средства находятся в логической связи с содержанием учебного материала. Для контроля уровня достижений учащихся используются такие виды и формы контроля как предварительный, текущий, тематический, итоговый контроль. Формы контроля: тесты, проверочные и самостоятельные работы на основе вопросов и заданий учебника, дифференцированный индивидуальный письменный опрос, диктанты, лабораторные работы, творческие работы. Система оценки балльная.

**УМК**

Данная рабочая программа ориентирова­на на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии веде­ния дома. 5 класс. Учебник для общеобразователь­ных учреждений» (М.: Вентана-Граф,2014) и рабочей тетради Н.В. Синицы, входящих в образователь­ную систему «Алгоритм успеха».

Автором рабочей программы были разрабо­таны учебное и учебно-методическое пособия, представляющие собой технологические карты уроков для учащихся и для учителя (М.: ВАКО). Они позволяют контролировать процесс форми­рования знаний по изучаемой теме и диагности­ровать уровень сформированное УУД.

**Содержание учебного предмета**

**1 Вводное занятие (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места.

**2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (28 ч)**

**Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного   
происхождения. (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Лабораторная работа №1

«Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»

Лабораторная работы № 2

«Определение направления долевой нити в ткани»

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения

**Ручные стежки и строчки. (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практическая работа №1

«Выполнение ручных стежков и строчек»

**Элементы машиноведения (6 ч)**

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. 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.

Лабораторная работа №3

«Подготовка швейной машины к работе»

Практическая работа №2

«Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка стежка»

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

**Конструирование и моделирование одежды (8 ч)**

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практическая работа№3

«Снятие мерок»

Практическая работа №4

«Правила построения чертежей. Построение чертежа выкройки фартука в М 1:4»

Практическая работа №5

«Построение чертежа выкройки фартука по своим меркам в М1:1»

Практическая работа №6

«Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование»

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка изделия. Виды отделок.

**Технология изготовления одежды (8 ч)**

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практическая работа №7

«Раскрой ткани»

Практическая работа №8

«Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя»

Практическая работа №9

«Способы обработки накладного кармана. Способы обработки срезов изделия. Выполнение соединительных швов»

Практическая работа №10

«Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Декоративная отделка изделия»

Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, эталон изделия.

**3 Технологии ведения дома**. **Оформление интерьера. (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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.  Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Объект труда. Интерьер кухни.

**4 Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)**

**Декоративно-прикладное искусство.  (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

**Лоскутное шитье. (8 ч)**

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практическая работа №11

«Создание шаблонов и раскрой»

Практические работы №12 -13

«Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

**5 Проект.**

**Вышивка (10 ч)**

Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Практическая работа №14

«Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка»

Практическая работа №15

«Технология выполнения образца с вышивкой»

Практическая работа №16

«Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой. Оформление образца с вышивкой»

Варианты объектов труда.

Образец, салфетка, фартук, носовой платок.

**Творческие, проектные работы.**

Примерные темы

1. Кулинария:

* праздничный стол из салатов,
* этот удивительный бутерброд,
* сервировка стола
* день рождения подруги

1. Художественная обработка материалов:

* вышивка – древнее рукоделие,
* обрезки ткани для пользы дела,
* прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
* тайны бабушкиного сундука,
* веселые лоскутки,
* отделка швейного изделия вышивкой,
* панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)

1. Изготовление швейного изделия:

* простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),

1. Электробытовые приборы – наши помощники.

**6 Кулинария (16 ч)**

**Санитария и гигиена. Здоровое питание (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общи сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

**Технология приготовления пищи (10 ч)**

**Бутерброды, горячие напитки (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практическая работа №17

«Бутерброды и горячие напитки»

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

**Блюда из яиц (2 ч)**

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Лабораторная работа №4

«Способы определения свежести яиц»

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(4ч)**

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 объёма при варке.

Практическая работа №18

«Правила варки круп»

Лабораторная работа №5

«Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке»

Объект труда

Крупы и макароны.

**Блюда из овощей (4 ч)**

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практическая работа №19

«Блюда из сырых и вареных овощей»

Практическая работа №20

«Приготовление блюд овощей»

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

**Проект по теме: День рождения подруги (2 ч)**

Основные теоретические сведения

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

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Тематическое планирование (70 часов)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название раздела | Кол-во часов | Контроль знаний | Практическая часть (развитие речи, лабораторные, практические, экскурсии, пленер и т.д.) | | |
| лабораторные | практические |  |
| 1. | Вводное занятие | 2 |  |  |  |  |
| 2. | Создание изделий из текстильных материалов. | 28 | 2 | 3 | 10 |  |
| 3. | Технология ведения дома. Оформление интерьера. | 4 |  |  |  |  |
| 4. | Рукоделие. Художественные ремесла. | 10 | 1 |  | 3 |  |
| 5. | Проект. Вышивка. | 10 |  |  | 3 |  |
| 6. | Кулинария | 16 | 1 | 2 | 4 |  |

**Планируемые предметные результаты освоения программы**

**Метапредметные результаты:**

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности
* поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемой
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, самостоятельная организация и выполнение творческих работ по созданию изделий и продуктов
* моделирование технических объектов
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей
* формирование и развитие экологического мышления, умение применить его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Выпускник научится:**

Программа предусматривает формиование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В результате обучения учащиеся овладеют:

■ трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

■ умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

■ навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает **возможность ознакомиться:**

■ с основными технологическими понятиями и характеристиками;

■ технологическими свойствами и назначением материалов;

■ назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

■ видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

■ видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

■ профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

■ со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

**Выпускник научится** 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 продукции.