Муниципальное общеобразовательное учреждение

Юрьевская средняя общеобразовательная школа

Утверждаю

Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_Власов А.Ю.

Приказ по школе № \_50\_\_\_\_

от «\_30\_\_» 09\_2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

 **5-6 классы**

**ФГОС ООО**

 Учителя технологии

Блохиной Е.Н.

2021–2022 у. г.

**ПоясПояснительная записка**

Программа по учебному предмету составлена на основе следующих документов:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от

29.12.2012г. № 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020);

* + Федеральный закон от 02.12.2019г. № 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельные законо- дательные акты Российской Федерации»;
	+ Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
	+ Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. № 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015»;
	+ Примерная основная образовательная программа основного общего образо- вания (одобрена решением от 8 апреля 2015. Протокол от №1/15) *(для 6-9 классов в 2020–2021 уч.г.);*
	+ Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением от 08.04.2015, протокол №1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020)) *(для 5 классов в 2020-2021 уч.г.);*
	+ Приказ Министерства просвещения РФ от 28.12.2018г. № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
	+ Приказ Министерства просвещения РФ от 22.11.2019г. № 632 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, сформирован- ный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345»;
	+ Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 465 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и 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»;

- Примерная рабочая программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования авторов

Н.В. Синица, А.Т. Тищенко «Технология», программы 5-8 классы, ФГОС, М:Вентана –Граф, 2017

 Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника «Технология. Индустриальные технологии. 5 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ А.Т. Тищенко. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф. «Технология. Индустриальные технологии. 6 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ А.Т. Тищенко. В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф. «Технология.

**Место учебного предмета** в учебном плане: 5 класс — 2 часа, 6 класс – 2 часа

1. **Планируемые результаты освоения курса технологии.**

**5 класс**

**Личностные:**Обучающийся получит опыт по преобразованию и использованию  текстильных материалов необходимых  при создания изделий для интерьера кухни, получит возможность по приобретению навыков самостоятельного планирования и выполнения технологических операций по алгоритму, а также возможность развития эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные:

***Регулятивные универсальные учебные действия***

Обучающийся научится:

- принимать и сохранять учебно-творческую задачу;

- планировать свои действия;

- выполнять учебные действия в материале, речи, в уме.

Обучающийся получит возможность научиться:

- самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в незнакомом материале;

- самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

***Коммуникативные универсальные учебные действия***

Обучающийся научится:

- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;

- соблюдать корректность в высказываниях;

- задавать вопросы по существу.

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;

- владеть монологической и диалогической формой речи.

Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи;

- использовать знаки, символы, модели, схемы для решения познавательных и творческих задач и представления их результатов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- рациональному выбору материалов  и инструментов для технологических процессов;

-  читать и графически изображать технологическую и инструктивную информацию;

- планировать технологический процесс, соблюдая нормы и правила безопасного труда, правила санитарии и гигиены.

**Предметные:**

**5 класс**

Обучающийся научится подбирать оборудование и инструменты для изготовления изделий из текстильных материалов, при обработке пищевых продуктов, контролировать результаты труда, моделировать и конструировать изделия для кухни (салфетка, прихватка, фартук), анализировать свойства текстильных материалов, пищевых продуктов (овощей, яиц).

**6 класс**

Обучающийся научится подбирать оборудование, контролировать результаты труда, моделировать и конструировать плечевое изделие, с учетом свойств текстильных материалов, изготавливать различные модели одежды на основе чертежа-основы, готовить блюда из молока и молочных продуктов, рыбы и морепродуктов.

**2. Содержание учебного предмета.**

**5 класс**

**Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (6ч)**

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Развитие потребностей и развитие технологий.

Цикл жизни технологии. Материальные и нематериальные потребности. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду.

Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия развития технологического процесса. Побочные эффекты в реализации технологического процесса. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

**Раздел 2. Творческий проект (2ч)**

Творческий проект и этапы его выполнения. Понятие «рекламы». Основные принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

**Раздел 3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12ч)**

Санитария и гигиена на кухне (2ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Механическая обработка продуктов. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки продуктов. Инструменты и приспособления для нарезки. Значение тепловой обработки продуктов.

Технологии приготовления блюд (10ч)

Общие сведения о пище. Основные теоретические сведения. Потребность человека в продуктах питания. Общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида.  Современные данные о роли витаминов, минеральных сoлей и микроэлементов в обмене веществ. Режим питания. Пищевые отравления и правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.    Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные (канапе). Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу. Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Способы заваривания чая и трав. Требования к качеству готовых напитков. Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.   Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных блюд. Приготовление блюд из вареных овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Раздел 4. Конструирование и моделирование (6ч)**

Понятие о машине и механизме (2ч)

Понятие о машине и механизме. Виды механизмов. Типовые соединения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности.

Конструирование машин и механизмов (2ч)

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.  Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки бытовой швейной машины к работе. Правила охраны труда при работе на швейной машине.

Конструирование швейных изделий (2ч)

Отличие эскиза и чертежа. Масштаб. Чертеж как условное изображение изделия, выполненное по определенным правилам с помощью чертежных инструментов.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.  Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа изделия. Построение чертежа изделия. Приемы моделирования.

**Раздел 5. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (26ч)**

Текстильное материаловедение (2ч)

Понятие о ткани. Волокно как сырье. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Технологические операции изготовления швейных изделий (10ч)

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка выкройки и раскрой. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка срезов изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия.

Технологии лоскутного шитья (10ч)

История создания изделий из лоскутного шитья. Техники лоскутного шитья. Местные традиции и культура в изготовлении изделий из лоскута. Материалы, инструменты для создания изделий из лоскутного шитья. Технология и способы обработки срезов лоскутного изделия. Технология стежки.

Технологии вышивания (4ч)

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вышивка Архангельской области.  Раппорт в вышивке. Определение места и размера узора на изделии. Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность (8ч)

 Виды проектов технологический, исследовательский, дизайнерский. Выбор темы проекта. Поиск информации с помощью сети Интернет. Составление технологических карт. Контроль этапов выполнения проекта. Разработка вариантов рекламы. Расчет затрат на выполнение проекта. Оформление проекта. Защита проекта.

**Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства (8ч)**

Технологии растениеводства (6ч)

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Современная биотехнология размножения растений. Понятие «полевой опыт». Технология выращивания комнатных растений.

Технологии животноводства (2ч)

Животные организмы как объект технологии. Понятие «животноводство», «зоотехник», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Технологии выращивания животных.

**6 класс**

**Раздел 1. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений (4ч)**

Понятие о технологиях возведения зданий и сооружений (инженерно-геологические изыскания, технологическое проектирование строительных процессов). Технологии ремонта и содержания зданий и сооружений. Эксплуатационные работы. Энергетическое обеспечение домов, энергоснабжение.

**Раздел 2. Технологии в сфере быта (4ч)**

Планировка помещений жилого дома (квартиры). Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приёма гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона).Освещение жилого помещения. Типы освещения (общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное).Технологии содержания и гигиены жилища. Экология жилища.

**Раздел 3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (10ч)**

       Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

**Раздел 4. Технологическая система (6ч)**

Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Робототехника. Техническая система. Основные части машин: двигатель, передаточный механизм, рабочий (исполнительный) орган. Механизмы: цепной, зубчатый (зубчатая передача), реечный. Функция технической системы. Понятие моделирования технических систем.

**Раздел 5. Материальные технологии. Технологии обработки текстильных материалов (28ч)**

Текстильное материаловедение (2ч)

Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Швейная машина (4ч) Приспособления к швейной машине. Понятия «окантовывание», «кант», «косая бейка». Окантовывание среза без окантователя. Условное и графическое изображение окантовочного шва с закрытыми срезами, с открытым срезом. Устройство швейной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Приспособления к швейной машине.

Технологические операции изготовления швейных изделий (12ч)

        Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Понятие «плечевая одежда». Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Профессия закройщик.

       Технологии вязания (10ч)

       Понятие «трикотаж». Вязаные изделия в современной моде. Материалы, инструменты, машины и автоматы для вязания. Правила подбора в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Основные виды петель при вязании. Условные обозначения, применяемые при вязании. Вязание полотна.

Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Вязание на спицах. Материалы, инструменты. Чтение схем. Изготовление декоративно-прикладного изделия.

            **Раздел 6. Исследовательская и созидательная деятельность (8ч)**

Творческий проект и этапы его выполнения. Источники информации при выборе темы проекта. Принципы организации рекламы. Виды рекламы. Разработка и реализация этапов выполнения творческого проекта. Разработка технического задания. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта. Защита творческого проекта.

            **Раздел 7. Технологии растениеводства и животноводства (8ч)**

Технологии растениеводства и животноводства (6ч)

Технология подготовки семян к посеву: сортировка, прогревание, протравливание, закаливание, замачивание и проращивание, обработка стимуляторами роста, посев семян на бумаге. Технологии посева семян и посадки культурных растений. Рассадный и безрассадный способы посадки. Технологии ухода за растениями в течение вегетационного периода: прополка, прореживание, полив, рыхление, обработка от вредителей и болезней, подкормка. Ручные инструменты для ухода за растениями. Механизированный уход за растениями. Технологии механизированной уборки овощных культур. Технологии хранения и переработки урожая овощей и фруктов: охлаждение, замораживание, сушка. Технологии получения семян культурных растений.

Технологии животноводства (2ч)

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование  помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания  животных и уход за ними. Содержание домашних животных в городской квартире и вне дома (на примере содержания собаки). Бездомные собаки как угроза ухудшения санитарно-эпидемиологической обстановки города. Бездомные животные как социальная проблема. Профессия кинолога

1. **Тематическое планирование для 5 класса**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **наименование****модулей** | **всего часов** | **в том числе** | **мини-проекты** |
|  |  | **практика** | **контроль** |  |
| Производство итехнологии | **12** | **5** | **2** | **4** |
| Технологии обработки материалов, пищевыхпродуктов | **30** | **15** | **5** | **13** |
| Робототехника | **6** | **3** |  | **1** |
| Компьютернаяграфика, черчение | **4** | **2** |  | **1** |
| Технологиирастениеводства и животноводства | **8** | **4** | **1** | **2** |
| Технологии творческой, проектнойи исследовательской деятельности | **8** | **4** | **1** | **1** |
| Итого | **68** | 38 | 9 | 22 |

#  Тематическое планирование для 6 класса

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование модулей** | **всего часов** | **в том числе** | **мини-проекты** |
|  |  | **практика** | **контроль** |  |
| Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений3 D моделирование и прототипирование | **4**(из них 2 ч) | **2** |  | **1** |
| Технологии в сфере | **4** | **2** | **1** | **1** |
| быта |  |  |  |  |
| 3 D моделирование и | (из них 2) |  |  |  |
| прототипирование |  |  |  |  |
| Технологическая | 10(из них | **5** | **1** | **1** |
| система |  |  |  |  |
| Робототехника | 6 |  |  |  |
| Автоматизированные | 2) |  |  |  |
| системы |  |  |  |  |
| Материальные | 24 | 12 | 2 | 1 |
| технологии |  |  |  |  |
| Компьютерная | (из них 2) |  |  |  |
| графика и черчение |  |  |  |  |
| Технологии кулинарной обработки пищевыхпродуктов | 10 | 5 | 1 | 1 |
| Технологиирастениеводства и животноводства | 8 | 4 | 1 | 1 |
| Исследовательская и созидательнаядеятельность (проект)Компьютерная графика и черчение | 8(из них 2ч) | 6 |  | 1 |
| Итого | **68** | **36** | **6** | **7** |