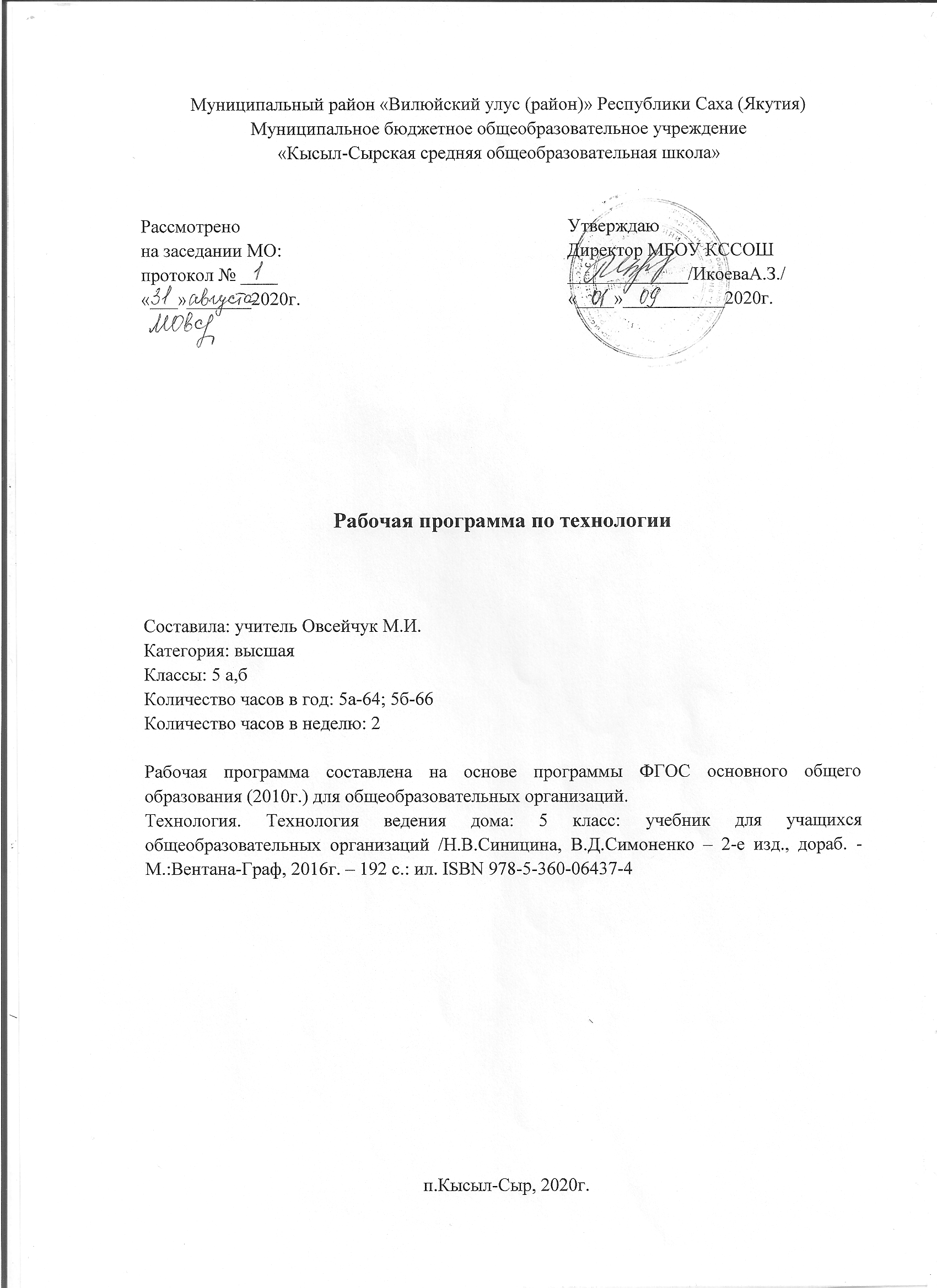
****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Данная рабочая программа по технологии ориентирована на учащихся 5 класса и реализуется на основе следующих документах:

**Федеральные:**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013г. №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» С изменениями и дополнениями от: 13 декабря 2013г., 28 мая 2014г., 17 июля 2015г.
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" в редакции от 29.06.2017 N 613.
5. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию (Протокол заседания от 28.06.2016 №2/16-з).
6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20».
7. ФЗ от 30.06.2007 г. № 120-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросу о гражданах с ограниченными возможностями здоровья» (ред. от 02.07.2013).
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
9. Приказ Минпросвещения России от 28.12.2018 N 345 "О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию с изменениями от 8 мая 2019 г. № 233, от 22 ноября 2019 г. № 632, от 18 декабря 2019 г. № 695, от 18 мая 2020 г. №249.

**Региональные:**

1. Закон Республики Саха (Якутия) «Об образовании в Республике Саха (Якутия)», принят Государственным собранием (Ил Тумэн) РС (Я) 15.12.2014 1401-З №359-V.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10
3. Приказ Министерства образования и науки РС(Я) № 01-03/309 от 11.05.2020г. «Об организации образовательного процесса в условиях режима повышенной готовности на территории РС(Я) и мерах по противодействию распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

**Школьные:**

1. Устав МБОУ «Кысыл-Сырской СОШ».
2. Учебный план МБОУ «Кысыл-Сырская СОШ» на 2020-2021 учебный год.
3. Приказ № 101 от 28.08.2020г. МБОУ КССОШ «Об утверждении УМК на 2020-2021 учебный год».

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена, исходя из продолжительности учебного года в 35 недель, на 70 часов учебного времени, 2 часа в неделю. В соответствии с календарным учебным графиком на 2020-2021 уч.год и расписание уроков 2020-2021 уч.года МБОУ «Кысыл-Сырской СОШ», в 5а классе 6 уроков совпадают с праздничными днями (08.03.21г., 03.05.21г., 10.05.21г.), поэтому программа рассчитана на 64 часа; в 5б классе 4 урока совпадают с праздничными днями (23.02.21г., 27.04.21г.), поэтому программа рассчитана на 66 часов. Уроки, выпавшие на праздничные дни, будут реализованы за счёт уплотнения программного материала.

**Планируемые результаты освоения предмета технология**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны достичь следующих результатов развития:

***Личностные результаты:***

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

***Метапредметные результаты:***

*познавтельные УУД:*

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* общеучебные и логические действия;
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

*регулятивные УУД:*

* целеполагание и построение жизненных планов;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, рефлексия);
* саморегуляция.

***Предметные результаты*** освоения курса предполагают сформированность следующих умений***:***

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки;
* выполнять на универсальной швейной машине швы;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов, определять качество готового изделия;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**Обучение учащихся с ОВЗ**

Рекомендации ПМПК по созданию специальных условий обучения и воспитания ребенка в образовательной организации:

1. Обучение по адаптированной образовательной программе ФГОС ООО с индивидуальным подходом с ориентиром на ФГОС ОВЗ образования детей с ЗПР, вариант 7.1 (ПР.№1598 от 19.12.2014г.)

2. Форма получения образования: в условиях общеобразовательного учреждения как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах (п.4 ст.79 Закона РФ «Об образовании РФ» №273-ФЗ от 29 декабря 2012г.)

В 5-х классах обучаются дети, имеющие ограниченные возможности здоровья. По заключению Улусной психолого-медико педагогической комиссии, такие дети обучаются по адаптированной программе в условиях образовательного учреждения:

1. Сташевская Алиса 5а класс – ЗПР, вариант 7.1 (задержка психического развития).

2. Кусакина Ольга 5б класс – ЗРР (задержка речевого развития).

Для данной категории обучающихся характерны:

1. Затруднения в усвоении учебной программы.
2. Сниженный уровень познавательной деятельности.
3. Недостаточная сформированность предпосылок к усвоению новых знаний и предметных понятий.
4. Отсутствие у большинства обучающихся словесно-логической памяти.
5. Затруднённость мыслительных операций: мышление, память, внимание, восприятие.
6. Отсутствие умения самостоятельно сравнивать, обобщать, классифицировать новый учебный материал без специальной педагогической поддержки.
7. Затруднения мелкой ручной моторики и эмоциональной сферы.

Для таких учащихся используются различные приёмы и формы работы на уроке: задания с опорой на несколько анализаторов, дозировка учебного материала, поэтапная подача учебного материала, применение информационно-коммуникативных технологий. Данный вид работы является наиболее эффективным при изучении нового материала, а также для восполнения пробелов в знаниях учащихся с задержкой психического развития.

Результаты освоения обучающимися с ОВЗ АООП оцениваются как итоговые на момент завершения основного общего образования. Освоение рабочей программы обеспечивает достижение обучающимися с задержкой психического развития трех видов результатов: личностных, метапредметных и предметных.

**Основное содержание учебного предмета**

**Введение**

Ознакомление учащихся с содержанием работ в новом учебном году. Правила поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиенические требования. Вводный инструктаж по ТБ.

**Раздел 1. Проектная деятельность**

Знакомство с понятием «проект». Понятие о проектировании. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Выполнение эскизов проектов.

**Раздел 2. Оформление интерьера**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Что такое интерьер? Интерьер жилых помещений и их комфортность. Требования к интерьеру. Современные стили в интерьере. Планирование кухни. Декоративное оформление кухни, использование современных материалов в отделке кухни. Бытовые электроприборы на кухне.

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

**Раздел 3. Кулинария**

**Санитария и гигиена**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы на кухне. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. Режим питания.

**Технология приготовления пищи**

**Бутерброды и горячие напитки**

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

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

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

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Блюда из овощей**

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Способы хранения овощей и фруктов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Блюда из яиц**

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. Приготовление блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

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

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

Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Подготовка доклада к защите проекта. Контроль и оценка качества готовой работы. Защита проекта.

**Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов**

**Элементы материаловедения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Прядильное производство. Ткацкое производство. Ткацкие переплетения. Изготовление нитей и тканей. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

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

**Конструирование швейных изделий**

Фартук в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Изготовление выкроек. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы.

**Швейные ручные работы**

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. Технические условия при выполнении ручных работ. терминология ручных работ.

Изготовление образцов ручных работ.

**Элементы машиноведения**

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

Подготовка швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных строчек. Терминология швейных работ. Требования к выполнению машинных работ. Выполнение образцов швов.

**Влажно-тепловая обработка ткани**

Оборудование для влажно-тепловой обработки. Основные операции влажно-тепловой обработки. Проведение влажно-тепловых работ.

**Творческий проект «Фартук для работы на кухне»**

Способы рациональной раскладки выкройки. Технология пошива фартука. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**Раздел 5. Художественные ремёсла**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни**

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье.

**Вышивка**

Вышивка – как вид декоративно-прикладного искусства. Из истории. Возможности применения вышивки. Цветовые решения. Запяливание ткани. Подготовка материалов и инструментов к вышиванию. Правила отрезания нитки и вдевания ее в иголку. Чтение схемы. Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Заправка ткани в пяльцы. Способы закрепления рабочей нити на ткани без узла. Основные приемы вышивания. Простой крест и техника его выполнения. Изготовление изделий вышивки в технике «крест».

**Творческий проект «Лоскутное шитьё», «Вышивка»**

Подготовка доклада к защите проекта. Выполнение эскизов работ. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Технология изготовления вышивки. Материалы, инструменты, оборудование. Разработка электронной презентации в программе Microsoft Office Power Point. Защита проекта.

Тематическое планирование (5а, 5б)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел | Тема | Домашнее задание | Календарные сроки | |
| план | факт |
| **1 четверть**  Недель: 9 (8) Часов: 18 (16) | | | | | |
| 1-2 | **Проектная деятельность (2ч)** | Вводный урок  Проектная деятельность на уроках «Технологии» | §1,2 ответить на вопросы | 01.09  07.09 |  |
| 3-4 | **Оформление интерьера (4ч)** | Интерьер кухни-столовой | §3 ответить письменно на вопросы стр.19 | 08.09  14.09 |  |
| 5-6 |  | Оборудование кухни  Планирование кухни-столовой | §4 ответить на вопросы стр.23 | 15.09  21.09 |  |
| 7-8 | **Кулинария (18ч)** | Санитария и гигиена на кухне  Здоровое питание | §5,6 ответить на вопросы стр.42 | 22.09  28.09 |  |
| 9-10 |  | Бутерброды  Горячие напитки | §7,8ответить на вопросы, выполнить бутерброды и горячие напитки | 29.09  05.10 |  |
| 11-12 |  | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | §9 ответить на вопросы стр.58 | 06.10  12.10 |  |
| 13-14 |  | Технология приготовления блюд из крупы или макаронных изделий | выполнить блюдо из круп или макаронных изделий | 13.10  19.10 |  |
| 15-16 |  | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов  Блюда из сырых овощей и фруктов | §10ответить на вопросы, выполнить салат из сырых овощей или фруктов | 20.10  26.10 |  |
| 17-18 |  | Тепловая кулинарная обработка овощей  Блюда из вареных овощей | §11ответить на вопросы, выполнить салат из вареных овощей | 27.10  09.11  (5а)-2ч |  |
| **II четверть**  Недель: 7 Часов: 14 | | | | | |
| 19-20 |  | Блюда из яиц | §12ответить на вопросы стр.71,  выполнить блюдо из яиц | 10.11  16.11 |  |
| 21-22 |  | Сервировка стола к завтраку.  Творческий проект по разделу «Воскресный завтрак в моей семье» | §13ответить на вопросы, подготовить проект | 17.11  23.11 |  |
| 23-24 |  | Защита проекта «Воскресный завтрак для всей семьи». | повторение пройденного материала | 24.11  30.11 |  |
| 25-26 | **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)** | Производство текстильных материалов  Пр. работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».  «Определение направления долевой нити в ткани» | §14 ответить на вопросы стр.90 | 01.12  07.12 |  |
| 27-28 |  | Свойства текстильных материалов.  Пр. работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».  Проект «Фартук для работы на кухне». | §15 ответить на вопросы | 08.12  14.12 |  |
| 29-30 |  | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия.  Пр.работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». | §16 сообщение «История фартука» стр.106, знать правила снятия мерок, основные мерки | 15.12  21.12 |  |
| 31-32 |  | Построение чертежа швейного изделия.  Пр. работа «Построение чертежа швейного изделия». | §16  построить чертеж фартука | 22.12  11.01  (5а)-3ч |  |
| **III четверть**  **Недель: 9 Часов: 18** | | | | | |
| 33-34 |  | Раскрой швейного изделия.  Пр. работа «Раскрой швейного изделия». | §17 ответить на вопросы | 12.01  18.01 |  |
| 35-36 |  | Швейные ручные работы.  Пр. работа «Изготовление образцов ручных швов». | §18ответить на вопросы стр.119, выполнить образцы ручных работ | 19.01  25.01 |  |
| 37-38 |  | Швейная машина  Подготовка швейной машины к работе | §19 ответить на вопросы стр.127 | 26.01  01.02 |  |
| 39-40 |  | Приемы работы на швейной машине  Пр. работа «Выполнение образцов машинных швов» | §19, 20ответить на вопросы | 02.02  08.02 |  |
| 41-42 |  | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.  Практические работы «Изготовление образцов машинных работ»  «Проведение влажно-тепловых работ» | §21,22ответить на вопросы стр.135 | 09.02  15.02 |  |
| 43-44 |  | Выполнение проекта  Технология изготовления швейного изделия | §23стр.137-140  письменно стр.143 | 16.02  22.02 |  |
| 45-46 |  | Обработка накладного кармана  Пр. работа «Обработка накладного кармана» | §23 стр.140-141 | 01.03  02.03 |  |
| 47-48 |  | Обработка нижнего и боковых срезов фартука  Пр. работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | §23  стр.141-142 | 09.03  15.03 |  |
| 49-50 |  | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом  Пр. работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса»  Подготовка защиты проекта | подготовить проект стр.144-148 | 16.03  29.03  (5а)-4ч |  |
| **IV четверть**  Недель: 8 Часов:16 | | | | | |
| 51-52 |  | Защита проекта  «Фартук для работы на кухне» | повторение пройденного материала | 30.03  05.04 |  |
| 53-54 | **Художественные ремесла (14-12ч)** | Декоративно-прикладное изделие для кухни.  Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | §24,25 ответить на вопросы стр.156 | 06.04  12.04 |  |
| 55-56 |  | Орнамент  Цветовые сочетания в орнаменте | §26,27ответить на вопросы стр.164 | 13.04  19.04 |  |
| 57-58 |  | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме.  Инструменты и материалы.  Выполнение простейших вышивальных швов. | выполнить простейшие швы | 20.04  26.04 |  |
| 59-60 |  | Счетная вышивка «крест» | выполнять вышивку швом крест | 04.05  17.05 |  |
| 61-62 |  | Выполнение проекта.  Защита проекта | стр. 178-184 | 11.05  24.05 |  |
| 63-64 |  | Подготовка проекта к защите  Подведение итогов (5а)  Организация учебного процесса предмета «Технология» в 6-м классе | повторение пройденного материала | 18.05  31.05 |  |
| 65-66 |  | Защита проекта  Подведение итогов (5б)  Организация учебного процесса предмета «Технология» в 6-м классе | повторение пройденного материала | 25.05 |  |
| Резерв:  Всего часов: 64-5а  66-5б | |  |  |  |  |