

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФГБОУ ВПО «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОТНИКОВ ОБРАЗОВАНИЯ

ВЫПУСКНАЯ РАБОТА

Тема:

Проект рабочей программы по технологии направление «Технологии ведения дома»

Выполнил: Сотник М.А.,
учитель технологии,
МОАУ «СОШ № 85», г. Оренбург

Руководитель: Соловьёва Ю.В.,
к.п.н., доцент кафедры педагогики и
психологии ИПК и ППРО ОГПУ

Оренбург, 2015

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 85»

«Рассмотрено»
на заседании ШМО
протокол № ____
от «____» ____ 20 ____ г.
Руководитель ШМО

«Согласовано»
Зам. Директора по УВР

«____» ____ 20 ____ г.

«Утверждено»
Директор

«____» ____ 20 ____ г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО ПРЕДМЕТУ ТЕХНОЛОГИЯ
по направлению
«Технологии ведения дома»
для 5 - х классов**

Составлена на основе изданий:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. - М.: Просвещение, 2011.- Стандарты второго поколения)
2. Технология: программа основного общего образования / А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2012.- 192 с.

Составитель: учитель технологии
МОАУ «СОШ № 85»
Сотник М.А.

г. Оренбург
2015-2016 учебный год

Содержание

1.	Пояснительная записка.....	4
1.1	Введение	4
1.2	Общая характеристика предмета	5
1.3	Место предмета «Технология» в базисном учебном плане	6
1.4	Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе	6
1.5	Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»	7
1.6	Результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5 классе	8
1.7	Система оценки и видов контроля.....	11
2.	Структура и содержание учебного предмета	14
3.	Учебный план и календарно-тематическое планирование.....	17
3.1	Учебный план	17
3.2	Краткая характеристика каждого раздела с указанием общих и частных моментов.....	17
4.	Содержание программы «Технологии ведения дома», 5 класс.....	29
5.	Учебно-методическое, материально-техническое обеспечение.....	35
6.	Оснащение учебного процесса	36
7.	Список источников.....	38

1. Пояснительная записка

1.1 Введение

Данная программа составлена на основе:

- Федерального закона от 12 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. №1897),
- Примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, (М.: Просвещение, 2011);
- Федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений (пр. Минобрнауки России от 4 октября 2010г. № 986);
- СанПиН (2.4.2. 2821-10 от 29 декабря 2010г. №189);
- Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников (пр. Минобрнауки России от 28 декабря 2010 г. №2106);
- учебного плана Муниципального общеобразовательного автономного учреждения г. Оренбурга «Средняя общеобразовательная школа № 85» на 2015-2016 учебный год, с учетом СанПиНа №2.4.2.2821-10

и является составной частью «Основной образовательной программы основного общего образования муниципального общеобразовательного автономного учреждения г. Оренбурга «Средняя общеобразовательная школа № 85».

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих целей:

- 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;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предпримчивости, ответственности за результаты своей

деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

1.2 Общая характеристика предмета

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства;
- Культура и эстетика труда;
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации;
- Основы черчения, графики, дизайна;
- Знакомство с миром профессий;
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- Творческая и проектная деятельность.

Содержание рабочей программы по технологии в 5 классе предусматривает изучение программы по следующим направлениям:

- Творческая проектная деятельность
- Технология ведения домашнего хозяйства
- Кулинария
- Создание изделий из текстильных материалов
- Художественные ремесла

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

На изучение теоретического материала отводится около 30% учебного времени. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – формирование универсальных учебных действий.

Основным видом деятельности учащихся 5 класса, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют не менее одного проекта в рамках содержания каждого из четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла».

1.3 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.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

На изучение программы в 5 классе выделено 70 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю.

Перераспределение учебных часов, порядок следования тем, изменение порядка изучения разделов обусловлены логикой образовательного процесса, с учётом интересов обучающихся и в соответствии с имеющимися социально-экономическими условиями. Формулировка тем уроков соотносится с требованиями программы и содержанием учебника.

1.4 Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносфера, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием

распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;

- Формирование представлений о культуре труда, производства;
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности;
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

1.5 Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся **владеют**:

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;

навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; 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;

с технологическими свойствами и назначением материалов;

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

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

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

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

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

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 продукта;

выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, электрооборудованием, машинами;
находить и устранять допущенные дефекты;
проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

1.6 Результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5 классе

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

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;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

формирования уважительного отношения к труду;

формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном

выполнении работ или проектов с учётом общих интересов и возможностей членов трудового коллектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

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.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе:

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;

осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;

планирование и регуляция своей деятельности;

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;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

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.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

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;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- 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;

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;
- 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, дизайнераского проектирования изделий;
- 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;
- опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- 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;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

1.7 Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программируемые письменные зачеты.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записи, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам).

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты;
- практические работы;
- творческие работы;
- творческие проектные работы;
- лабораторные работы.

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа
- форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и за год.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примером, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное и экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

2. Структура и содержание учебного предмета

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

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;

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

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник 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;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник 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.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

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

*В результате изучения технологии обучающиеся **ознакомятся**:*

с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

с экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

с производительностью труда, реализацией продукции;

с устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов);

с предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

с методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

с информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

владеют:

основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;

умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений;

умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека; возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития обучающихся.

Программа по предмету «Технология», 5 класс предусматривает проведение на занятиях инструктажа по охране труда и технике безопасности. Преподавателем ведется журнал по охране труда в соответствии с существующими нормативными документами и локальными актами школы.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Все разделы программы содержат основные теоретическиеведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися

возможностями). При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей.

3. Учебный план и календарно-тематическое планирование

3.1 Учебный план

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 210 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 70 часов из расчёта 2 часа в неделю; в 7 и 8 классах — 35 часов из расчёта 1 час в неделю.

С учётом местных социально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

В соответствии с учебным планом МОАУ «СОШ № 85», количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 70 часов, (2 часа в неделю).

В 1 четверти – 18 часов

Во 2 четверти – 14 часов

В 3 четверти – 20 часов

В 4 четверти – 18 часов

3.2 Краткая характеристика каждого раздела с указанием общих и частных моментов

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Практические работы	Творческие проектные работы	Контрольные работы, тесты
1.	Творческая проектная деятельность	12	4	-	-
2.	Оформление интерьера кухни	2	1	1	-
3.	Кулинария	14	7	1	1
4.	Создание изделий из текстильных материалов	28	11	1	1
5.	Художественные ремесла	14	4	1	-
	Итого	70	27	4	2

3.3 Календарно-тематическое планирование

№п/п урока	Тема урока	Кол-во часов	Цели урока	Планируемые результаты (УУД)	Вид контроля	Дата	Домашн. задание	Коррек-тировка
1 четверть (18 часов)								
Раздел «Кулинария» 14 часов								
1-2	Санитария и гигиена на кухне. ТБ при работе по кулинарии. Здоровое питание. Пр.р. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.	2	Изучение процессов приготовления пищи: изучение процессов первичной и тепловой обработки, правил санитарии, гигиены и ТБ.	Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П). Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановке вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К). Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла. Умение применять известные знания на практике (П). Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция (Р).	Опрос.		§ 5, 6	

3-4	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. Пр. р. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков.	2	Изучение технологии приготовления бутербродов, видов бутербродов. Подача бутербродов к столу.	Формулирование цели. Информационный поиск. Анализ объектов (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К). Развитие умений учебной деятельности. Выбор критериев для сравнения (Л). Целеполагание. Планирование деятельности (Р).	Опрос.		§ 7, 8	
5-6	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий.	2	Изучение видов макаронных изделий, круп и бобовых технологий и блюд из них. Изучение способов подготовки продуктов к приготовлению блюд.		Опрос (вкус, качества блюда, орган. рабочего места).		§ 9	
7-8	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Пр. р. Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление фруктового салата.	2	Ознакомление с ролью овощей в питании, классификацией овощей. Сформировать навыки по определению качества овощей и фруктов. Первичная обработка и приготовление блюд из свежих овощей и фруктов.		Опрос (вкус.качес тва блюда, орган. рабочего места).		§ 10	
9-10	Тепловая кулинарная обработка овощей. Пр. р. Приготовление и оформление блюд из варёных овощей.	2	Ознакомление с видами тепловой обработки овощей. Сформировать навыки по приготовлению блюд из вареных овощей.		Опрос (вкус, качества блюда, орган.рабо чего места).		§ 11	
11-12	Технология приготовления блюд из яиц. Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку. Пр. р. Приготовление блюд из яиц.	2	Ознакомление с питательными свойствами яиц. Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц. Приготовлению блюд из яиц.		Опрос (вкус, качества блюда, организац ия рабочего		§ 12, 13	

					места).		
13-14	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта.	2	Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности.		Опрос.	§ 1, 2	
15-16	Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи».	2	Формирование навыков по содержанию, оформлению и выполнению проекта.		Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту	Стр. 77	
17-18	Итоговое занятие по разделу «Кулинария» Защита проекта.	2	Ознакомление с приемами защиты проекта, сформировать навыки по защите проекта.		Контрольное тестирование по разделу «Кулинария»	Не задано	

19-20	Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2	Формирование умений по созданию композиции в интерьере кухни: отличие помещений кухни и столовой, удобное размещение мебели, элементы отделки помещения.	Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К). Создание работ на основе собственного замысла. Пространственное мышление. Развитие мышления, воображения (П). Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция (Р).	Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту.		§ 3, 4	
-------	---	----------	--	---	---	--	--------	--

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

21-22	Производство текстильных материалов. Пр.р. Изучение свойств нитей основы и утка.	2	Ознакомление с классификацией текстильных волокон, с профессиями прядильщика и ткача. Научить определять направление нитей основы и утка, полотняное переплетение, лицевую и изнаночную сторону ткани.	Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К). Развитие умений учебной деятельности. Умение применять технологии. Выбор критериев для	Опрос. Лабор. работа		§ 14	
23-24	Текстильные материалы и их свойства. Пр.р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	2	Ознакомление со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей. Научить использовать свойства этих тканей при изготовлении швейных изделий и ухода за ними.	Контрольное тестирование по разделу «Материал			§ 15	

				сравнения (Л). Целеполагание. Планирование деятельности (Р).	оведение».			
25-26	Изготовление выкроек. Пр. р. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.	2	Формирование понятий о процессе изготовления одежды, сформировать навыки по измерению фигуры человека.		Опрос, орган.рабо чего места.		§ 16	
27-28	Раскрай швейного изделия. Пр. р. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою и раскрай швейного изделия.	2	Сформировать знания о способах подготовки ткани к раскрою, раскладке выкроек на ткани и ее раскрою. Развивать навыки выполнения работы в точной последовательности.	Формулирование цели. Информационный поиск. Анализ объектов (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К). Развитие умений учебной деятельности. Умение применять технологии. Выбор критериев для сравнения (П). Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция (Р).	Опрос, орган.рабо чего места.		§ 17	
29-30	Швейные ручные работы Пр. р. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.	2	Ознакомление учащихся с терминологией, применяемой при выполнении ручных работ. Сформировать навыки правильного применения технологии, ознакомить с приемами выполнения ручных стежков и строчек.	Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка	Опрос, орган.рабо чего места.		§ 18	

				вопроса. Умение выражать свои мысли (К). Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях (Л). Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р).			
31-32	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Пр.р. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нити.	2	Формирование знаний о бытовых машинах и различных приводах, составных частях швейной машины. Сформировать навыки по подготовке швейной машины к работе, заправке верхней и нижней нитей.	Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К). Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях (Л). Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р).	Опрос (правильность заправки, Организация рабочего места).	§ 19	

3 четверть (20 часов)

33-34	Основные операции при машинной обработке изделия. Пр. р. Изготовление образцов машинных работ. Выполнение машинных швов: соединительные (вразутюжку, взаутюжку), краевые (с открытым срезом, с закрытым срезом), отделочные.	2	Закрепление навыка по выполнению машинных швов.	Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К). Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях (Л). Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р).	Опрос (качество образцов, орган.рабочего места).		§ 20	
35-36 37-38	Классификация машинных швов: соединительных и краевых. Влажно-тепловая обработка ткани. Пр.р. Технология пошива салфетки.	4	Ознакомление с видами машинных швов. Дать характеристику каждому шву. Сформировать навыки по выполнению машинных швов, соблюдая технологическую последовательность. Ознакомить с организацией рабочего места для выполнения ВТО, научить терминологии, применяемой при работе утюжильных работ.	(качество образцов) Контрольная работа по машиноведению			§ 21, 22	
39-40	Технология изготовления швейных изделий (фартука, юбки) Подготовка деталей к обработке. Пр. р. Обработка боковых срезов фартука на поясе. Обработка нижнего среза изделия.	2	Ознакомление учащихся с правилами обработки боковых срезов фартука. Ознакомить с правилами обработки нижней части изделия.	Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний (П). Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между	Опрос (качество выполнения пооперационной работы, орган.рабочего места).		§ 23	

41-42	Обработка накладного кармана. Пр. р. обработка верхнего среза. Заметывание срезов.	2	Формирование навыка обработки кармана.	партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях (Л). Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р).	Опрос (качество выполнения пооперационной работы, орган.рабочего места).			
43-44	Соединения кармана с основной деталью изделия. Пр. р. Настрочивание кармана на изделие.	2	Формирование умения выполнять правильное соединение кармана с основной деталью фартука.		Опрос (качество выполнения пооперационной работы, орган.рабочего места).			
45-46	Обработка пояса-завязки. Пр. р. Обработка пояса.	2	Ознакомление учащихся с технологией обработки пояса-завязки.		Опрос (качество выполнения пооперационной работы, орган.рабочего места).			
47-48	Сборка изделия и ВТО изделия. Пр. р. Сборка фартука и ВТО изделия.	2	Ознакомление учащихся с технологией сборки фартука и ВТО изделия.		Опрос (качество выполнения пооперационной работы,			

					орган.рабо чего места)			
49-50 51-52	Проектная работа. Пр.р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Защита проекта.	4	Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности		Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту.			

4 четверть (18 часов)

Раздел «Художественные ремёсла»

53-54	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2	Ознакомление с современными видами декоративно-прикладного искусства. Исследовать творчество народных умельцев своего края. Ознакомить с инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.	Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П). Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановке вопроса (К). Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла (П). Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня	Опрос.		§ 24, 25	
-------	--	---	---	---	--------	--	----------	--

				усвоения материала. Волевая саморегуляция (Р).				
55-56	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Пр.п. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.	2	Сформировать понятие об орнаменте, цветовых сочетаниях в орнаменте. Научить создавать графические композиции, орнаменты, используя компьютер.	Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П). Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса (К).	Опрос (качество выполнения практических задания, орган.работчего места).		§ 26, 27	
57-58	Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия	2	Ознакомление с историей лоскутного шитья. Познакомить с инструментами, материалом и оборудованием. Сформировать навыки по организации рабочего места и подготовке материалов к работе.	Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла (П). Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция (Р).	Опрос (качество образца, орган.работчего места).		§ 28, 29	
59-60	Аппликация. Изготовление аппликаций.	2	Ознакомление с техникой аппликации. Сформировать навык о способах соединения аппликации с основным изделием.		Опрос (качество образца, орган.работчего места).		Стр. 174	
61-62	Стежка. Пр.п. Изготовление изделия прямыми ручными стежками. Обработка срезов лоскутного изделия.	2	Ознакомление с технологией выполнения стежки. Сформировать умение применять ручные швы при выполнении стежки. Научить учащихся обрабатывать срезы различными способами.		Опрос (качество образца, орган.работчего места).		Стр. 175	

63-64 65-66	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Пр. р. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	4	Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности.	Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П). Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К). Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла. Умение применять известные знания на практике (П). Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция (Р).	Оценка (контроль выполнения, соблюдения требований к проекту).		
67-68 69-70	Защита проекта. Выставка творческих работ.	4	Закрепление приемов защиты проекта и навыков по защите проекта.		Оценка (контроль выполнения, соблюдения требований к проекту).		

4. Содержание программы «Технологии ведения дома», 5 класс.

Содержание программы обучения технологии в 5 классе соотнесено с учебником: Синица, Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015. - 192 с. : ил.

Учебник входит в систему "Алгоритм успеха", рекомендован Минобрнауки РФ, включён в Федеральный перечень учебников. Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010г.)

Раздел «Кулинария».

Тема: Санитария и гигиена на кухне.

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема: Здоровое питание.

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема: Бутерброды и горячие напитки.

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных

масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Приготовление и оформление бутербродов.
- Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.
- Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Блюда из овощей и фруктов.

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология

приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.
- Определение содержания нитратов в овощах.
- Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.
- Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема:Блюда из яиц.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуны, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема: Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.
- Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства».

Тема: Интерьер кухни, столовой.

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.

Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
- Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Тема: Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Определение направления долевой нити в ткани.
- Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.
- Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
- Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема: Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
- Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема: Швейная машина.

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной

заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.
- Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.
- Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.
- Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.
- Упражнение в выполнении закрепок.

Тема: Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскroя. Обмоловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества крова. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали крова: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осипания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осипания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
- Изготовление образцов ручных и машинных работ.
- Проведение влажно-тепловых работ.
- Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла».

Тема: Декоративно-прикладное искусство.

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).
- Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.
- Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.
- Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема: Лоскутное шитьё.

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями

современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

- Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность.

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (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 «Кулинария».
- Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
- Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».
- Составление портфолио и разработка электронной презентации.
- Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика», «Грелка на чайник», «Новогодние текстильные украшения», и др.

5. Учебно-методическое, материально-техническое обеспечение

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 развивающего контроля;
- урок – исследование;
- урок творчества;
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

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

6.Оснащение учебного процесса

Общая характеристика кабинета технологии. Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее $4,5\text{ м}^2$ на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и $5,4\text{ м}^2$ — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18°C при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т.д. согласно утверждённому перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное

оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; магнитная доска.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

7. Список источников.

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы М.: Просвещение, 2011 – (Стандарты второго поколения).
2. Учебник. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома», М.: Вентана-Граф, 2012.
3. Учебник. О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд», М.: Дрофа, 2012.
4. Учебник. В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд», М.: Вентана-Граф, 2008.
5. «Технология. Технологии ведения дома» Рабочая тетрадь 5 класс. М.: Вентана-Граф, 2013.
6. Г.П.Попова «Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. Вариант для девочек», учитель, 2009.
7. Г.А.Гордиенко «КИМ. Технология для девочек. 5-8 класс», учитель 2010.
8. Технология. Поурочные планы по разделу «Вязание» 5-7 классы. Автор-составитель Е. А. Гурбина. Волгоград. «Учитель». 2007.
9. <http://www.orenipk.ru/normdoc.htm>[Электронный ресурс]
- 10.<http://www.garant.ru/>[Электронный ресурс]
- 11.Кругликов Г.И. «методика преподавания технологии с практикумом». Учеб. Пособие для студентов высших педагогических учебных заведений. – 2-е изд. – М.: Изд.центр «Академия», 2004.
- 12.Лакоценина Т.П. Современный урок. – Ростов на Дону: Учитель, 2007.
- 13.Павлова М.Б. и др. Метод проектов в технологическом образовании школьников./ Под ред. И.А.Сасовой. – М.: Вентана-Графф, 2003.
14. Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. – М., 2005.
- 15.Постникова Е. Метод проектов как один из путей повышения компетенции школьника. //Сельская школа. – 2004. - №2.
- 16.Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М., 2005.
- 17.Сиденко А.С. Метод проектов: история и практика применения. //Завуч. – 2003. - №6.
- 18.<http://www.livemaster.ru/>[Электронный ресурс]
- 19.<http://stranamasterov.ru/> [Электронный ресурс]