**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования и примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010-2011 год (стандарты второго поколения); примерной учебной программы по технологии для основной школы, (стандарты второго поколения), М.: Просвещение, под редакцией В.Д. Симоненко 2012 . Авторы программы: А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. Издательский центр «Вентана-Граф» 2013

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

***Общие цели учебного предмета «Технология»:***

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;

формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. Учащийся получит возможность овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механического труда с использованием распространенных инструментов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научится применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук. Программа составлена с учётом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

**подцели:**

* **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, предприимчивости, 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.

Это предполагает решение ***общих задач трудового воспитания и обучения:***

 - **формирование** политехнических знаний и экологической грамотности;

 - **подготовка** к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

- **раскрытие** творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

- **воспитание** трудолюбия, потребности в труде, уважение к людям труда, бережного отношения к природе;

- **развитие** самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;

 - **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **использование** в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации, развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Содержание программы направлено на выявление и развитие способностей детей в различных видах декоративно-прикладного искусства: лоскутном шитье, ручных работах.

Изучение раздела программы «Конструирование одежды» дает общее представление о русском народном костюме, истории передника как элементе русского костюма, разновидностях его покроя и отделке.

Особое место в программе отводится методу проектов. Девочки учатся правильно ставить цели и задачи по теме своего проекта, творчески оформлять его, создавать презентацию и выполнять защиту проекта. Лучшие проекты девочки защищают на школьном конкурсе проектов.

Программа решает и дополнительные задачи:

* **совершенствование** практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жилищем, способах декорирования предметов интерьера;
* **ознакомление** с различными видами народного творчества и ремесел, вышивкой крестом;
* **развитие** художественной инициативы;
* **овладение** умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда;
* **формирование** специальных умений, технологических и элементарных экономическихзнаний по технологии и изготовлению одежды, ручной вышивке;
* **формирование** общей культуры личности, навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т.д;
* **воспитание** привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
* **воспитание** уважения к народным обычаям и традициям родного края; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов;
* **развитие** познавательных интересов, в частности, интереса к культурному наследию русского народа, его ремеслам и декоративно-прикладному искусству, развитие технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, безопасными приемами труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Универсальные учебные действия**

* определение адекватных способов решения учебных задач на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях , не предполагающих стандартное применение одного из них;
* творческое решение учебных и практических задач ( умение мотивированно отказываться от образца , искать оригинальные решения); самостоятельное выполнение различных творческих работ ; участие в проектной деятельности ;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов; изложение в устной или письменной форме результатов своей деятельности ;
* умение перефразировать мысль (объяснять другими словами ); выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и др.;
* владение умениями совместной деятельности (согласование и координация деятельности с другими ее участниками , объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных и правовых норм , эстетических ценностей.

**Учебно -тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов тем | Всего часов | В том числе на | Практические работы |
| контрольные работы | тесты | проекты |
| Вводное занятие. Творческая проектная деятельность | 2 | - | - | - | 1 |
| Технологии ведения дома.Оформление интерьера.  | 4 | - | - | 1 | 1 |
| Кулинария. | 12 | 1 | 3 | 1 | 5 |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.  | 32 | 4 | 5 | 1 | 16 |
| Рукоделие. Художественные ремесла. | 18 | 1 | 2 | 1 | 12 |
| итого | 68 | 6 | 10 | 4 | 35 |

**Содержание тем учебного курса.**

**Вводное занятие. Творческая проектная деятельность.(2час.)**

### *Основные теоретические сведения*

Содержание курса « Технология» 5 "А"класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

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

### *Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Определение цели и задачи проектной деятельности.

### *Объекты труда.*

Рабочее место бригады на кухне. Творческие проекты пятиклассников.

# Кулинария (12 час).

## Физиология питания (2 часа).

### *Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витаминах.

### *Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах*.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### *Объекты труда.*

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи:

## Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

### *Основные теоретические сведения*

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

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

### *Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### *Объекты труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц (2 часа)

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

### *Объекты труда.*

Омлет, яичница, вареные яйца.

## Блюда из овощей(2 часа)

### *Основные теоретические сведения*

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

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

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

### *Практические работы*

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

### *Объекты труда.*

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

## Заготовка продуктов (2 час).

### *Основные теоретические сведения*

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### *Практические работы*

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

### *Варианты объектов труда.*

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

## Творческий проект по разделу "Кулинария"( День рождения подруги) (2 час).

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### *Объекты труда.*

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

# Технологии ведения дома.

# Оформление интерьера. (4 часа).

### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### *Практические работы:* Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

### *Объект труда.* Интерьер кухни.

# Создание изделий из текстильных материалов (32 час).

## Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2часа).

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

### *Объекты труда.*

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Ручные стежки и строчки(2 часа.)

### *Основные теоретические сведения*

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

### *Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

## Элементы машиноведения (4 часа).

### *Основные теоретические сведения*

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### *Объекты труда.*

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Конструирование и моделирование швейных изделий.(4 часа).

### *Основные теоретические сведения*

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

### *Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Технология изготовления рабочей одежды (20 часов).

### *Основные теоретические сведения*

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

### *Практические работы*

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### *Объекты труда.*

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

## Рукоделие. Художественные ремесла (18 часов).

### Декоративно-прикладное искусство. (4 часа.)

### *Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### *Практические работы*

 Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

### *Варианты объектов труда.*

 Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

### Лоскутное шитье.(4часа.)

*Основные теоретические сведения.*

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

### *Практические работы*

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

*Варианты объектов труда.*

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

### Вышивка (6 часов)

### *Основные теоретические сведения*

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

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

### *Практические работы*

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

### *Варианты объектов труда.*

Образец, салфетка, фартук, носовой платок.

**Творческий проект**

**"Художественные ремёсла"(4ч.)**

### *Основные теоретические сведения*

### Реализация этапов выполнения творческого проекта. выполнение требований к готовому изделию. расчёт затрат на изготовление проекта

### *Практические работы*

Выполнение проекта

**Результаты обучения**

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создание продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами ; умениями ориентироваться в мире профессий, умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности , составлять жизненные и профессиональные планы ; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

**Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности**

**Технологии ведения дома**

**Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

***Учащийся 5 класса научится:***

• находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***Учащийся 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.

 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;

**Кулинария**

***Учащийся научится:***

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

Учащийся получит возможность научиться:

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организ-ма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

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

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

***Учащийся 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.

получит возможность научиться:

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

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

***Учащиеся 5 класса должны знать:***

* правила безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине;
* принцип изготовления пряжи, нитей, тканей из натуральных растительных волокон, их свойства;
* устройство швейной машины с ручным приводом, виды приводов;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, области, инструменты и материалы, применяемые для вышивки;
* правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
* требования к рабочей одежде, правила построения чертежа фартука, правила снятия мерок, их условные обозначения;
* способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою, правила раскроя изделия;
* технологию изготовления фартука, приемы ВТО;
* способы ремонта одежды и пришивания фурнитуры, правила ухода за одеждой из х/б и льняных тканей;
* сведения из истории архитектуры и интерьера, современные системы фильтрации воды.
* санитарные требования к помещению кухни и столовой; пра­вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;
* способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию при­готовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содер­жания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимо­сти от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;
* общие сведения из истории интерьера, требования, предъяв­ляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерье­ра

***Учащиеся должны уметь:***

* рационально организовывать рабочее место
* осуществлять поиск необходимой информации в области обработки ткани и т. д.;
* определять в ткани лицевую и изнаночную сторону, нить основы и утка;
* работать на швейной машине с ручным приводом, производить ее заправку;
* выполнять простые ручные и машинные швы;
* переводить рисунок вышивки на ткань, запяливать ткань в пяльцы, выполнять вышивку крестом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать и записывать мерки, выполнять моделирование;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы;
* обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань;
* обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой;
* проводить примерку изделия;
* соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием ;
* осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты;
* снимать мерки с фигуры человека;
* выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия;
* пришивать фурнитуру, удалять пятна с одежды;
* изготовлять изделия из бумаги, применять изготовленные изделия в оформлении интерьера;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
* определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей;
* применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;
* определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки;
* сервировать стол к завтраку;
* разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.
* уметь выполнять творческий проект.

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №урока | Тема урока | Тип урока | Элементы содержания | Характеристика деятельности учащихся | ИКТ | Дата | Дата после корректировки |
| 1-2 | Водный урок.Творческая проектная деятельность. | Урок открытия новых знаний. | Цель и задачи изучения предмета "Технология" в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета "Технология" в 5 классе.Определять цели и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта. знакомиться с примерам творческих проектов пятиклассников. |  |  |  |
| Технологии ведения дома. Оформление интерьера. (4ч.) |
| 3-4 | Интерьер и планировка кухни-столовой.Бытовые электроприборы на кухне. | Урок общеметодологической направленности | Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру(эргономические, сани тарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. современные стили оформление кухни.Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых приборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи(СВЧ), посудомоечной машины | Знакомится с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.Планировать кухню с помощью шаблонов в рабочей тетради. с помощью компьютера.Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.Находить представлять информацию об истории электроприборов.Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи бытового холодильника. |  |  |  |
| 5-6 | Творческий проект по разделу"Оформление интерьера" | Урок развивающего контроля.Урок рефлексии. | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на проект. | Выполнять проект по разделу"Оформление интерьера" |  |  |  |
| **Раздел "Кулинария" (12ч.)** |
| 7-8 | Санитария и гигиена на кухне.Физиология питания. | Урок открытия новых знаний | Запуск второго творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Первая помощь при отравлениях. Режим питания | Знакомиться с проектами пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место.Осваивать безопасные приёмы работы(оборудование, инструменты, посуда, жидкость)Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Составлять индивидуальный режим питания дневной рацион на основе пищевой пирамиды. |  |  |  |
| 9-10 | Бутерброды и горячие напитки. | Урок общеметодологической направленности | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Инструменты приспособления для нарезки. Условия хранения. Виды горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад).Технология заваривания чая. Технология приготовления кофе, какао.  | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.Подсушивать хлеб на канапе в жарочном шкафу или тостере.Приготовлять горячие напитки (чай, кофе, какао)Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. |  |  |  |
| 11-12 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | Урок открытия новых знаний | Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. подготовка продуктов и приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. | Читать маркировку штриховые коды на упаковках.Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы жидкости при варке гарнира из крупы.Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. |  |  |  |
| 13-14 | Блюда из сырых овощей и фруктов.Тепловая кулинарная обработка овощей. |  | Пищевая ценность овощей фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. свежезамороженные овощи.Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.Общие правила механической обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).Украшение готовых блюд продуктами, входящим в состав салатов,зеленью Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, жаренье т.д) | Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками.Выполнять художественное украшение салатов.Осваивать безопасные приёмы работы ножом приспособлениями для нарезки овощей.Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки тепловой обработки овощей. |  |  |  |
| 15-16 | Блюда из яиц. Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку. | Урок общеметодологической направленности | Значение яиц в питании человека. использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. способы определения свежести яиц. способы хранения яиц. Технология приготовления яиц. Подача готовых блюд.Меню завтрака. понятие о калорийности продуктов. понятие о сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов, посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. | Определять свежесть яиц. Готовить блюда з яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюда из яиц, способы оформления яиц к народным праздникам.Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака. рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака.Выполнять сервировку стола. Участвовать в ролевой игре "Хозяйка и гости за столом" |  |  |  |
| 17-18 | Творческий проект по разделу "Кулинария" | Урок развивающего контроля | Реализация этапов выполнения творческого проекта. выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия. | Выполнять проект по разделу "Кулинария" |  |  |  |
| **Раздел " Создание изделий из текстильных и поделочных материалов." (32ч)** |
| 19-20 | Производство текстильных материалов.Свойства текстильных материалов | Урок открытия новых знаний | Классификация текстильных волокон. способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхожления. изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого отдельного современного производства и в домашних условиях. основная уточная нити в ткани. ткацкое переплетение: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. лицевая и изнаночная стороны ткани.Общие свойства текстильных материалов. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Изучать свойства тканей льна хлопка. |  |  |  |
| 21-22 | Ручные стежки и строчки. | Урок общеметодологической направленности | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. | Изготовлять образцы ручных работ. |  |  |  |
| 23-24 | Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. | Урок общеметодологической направленности | Современная 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 нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы.Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, длины стежка, клавиши шитья назад. | Изучать устройство современной швейной машины с электроприводом. подготовить машину к работе.Выполнять прямую и зигзагообразную строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Овладеть безопасными приёмами труда. |  |  |  |
| 25-26 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка. | Урок рефлексии. | Основные операции при машинной обработке изделия. Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции ВТО. Классификация машинных швов. | Изготовлять образцы машинных работ.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. |  |  |  |
| 27-28 | Конструирование швейных изделий | Урок открытия новых знаний | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. снятие мерок.  | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. находить и представлять информацию об швейных изделиях. |  |  |  |
| 29-30 | Построение и оформление выкроек швейных изделий. | Урок общеметодологической направленности | Особенности построения выкроек. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готового изделия. Правила безопасной работ с ножницами. | Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. находить и представлять информацию об швейных изделиях. |  |  |  |
| 31-32 | Технология изготовления швейных изделий. | Урок открытия новых знаний | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки, | Изучать последовательность изготовления швейных изделий. |  |  |  |
| 33-34 | Моделирование простейших видов швейных изделий. | Урок рефлексии | Современные направления моды в одежде. выбор стиля в одежде. Виды отделки швейных изделий. Использование цвета, фактуры материала при моделировании швейных изделий. Изменение формы выкроек с учётом индивидуальных особенностей фигуры. | Выбирать модель с учётом особенности фигуры, моделировать простейшие швейные изделия, копировать готовые выкройки с учётом индивидуальных особенностей фигуры.Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. |  |  |  |
| 35-36 | Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. | Урок общеметодологической направленности | Подготовка текстильных материалов к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани направления рисунка. Подготовка ткани к раскрою. Рациональный раскрой. Раскладка выкройки Фартука. Обмеловка и раскрой ткан. | Знать способы рационального раскроя, особенности процесса раскроя деталей изделия. Производить раскладку деталей выкройки на ткани, рациональный раскрой деталей текстильного изделия. |  |  |  |
| 37-38 | Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение швейных и ручных швов. | Урок рефлексии | Способы переноса контурных и контрольных линий на ткань подготовка деталей кроя к обработке. Технология соединения деталей. | Организовывать рабочее место, производить выполнение ручных и машинных швов, производить перенос контурных и контрольных линий на ткань. |  |  |  |
| 39-40 | Способы обработки срезов и углов накладного кармана.Обработка накладных карманов. | Урок общеметодологической направленности | Способы обработки срезов и углов накладного кармана.Обработка накладных карманов. Обработка боковых и и нижнего срезов кармана (шов в подгибку с открытым срезом). требования к качеству выполняемой работе. | Обрабатывать детали изделия. Использовать приобретённые умения навыки. |  |  |  |
| 41-42 | Способы обработки срезов. обработка нижней части фартука. | Урок общеметодологической направленности | Обработка нижнего среза швом в подгибку или отделочной тесьмой. Обработка боковых швов в подгибку с закрытым срезом. выполнение строчек для сборки по верхнему срезу.  | Обрабатывать детали изделия.Использовать приобретённые умения навыки. |  |  |  |
| 43-44 | Соединение деталей фартука. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий способы их устранения. | Урокобщеметодологической направленности | Проведение примерки. выявление дефектов при изготовлении швейного изделия способы их устранения. подготовка деталей изделия к соединению: обработка срезов, отделка и т.д. Соединение деталей.Требования к качеству. | Уметь проводить примерку изделия, устранять дефекты. Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных материалов с использованием швейных машин, приборов влажно-тепловой обработки изделий. |  |  |  |
| 45-46 | Художественное оформление отделка изделия Отделка фартука. | Урок рефлексии | Художественное оформление отделка изделия. требования к качеству выполняемой работы. Выполнение влажно-тепловой обработки. Контроль оценка готового изделия. | Выполнять не менее трёх видов художественного оформления швейных изделий. Проводить влажно-тепловую обработку изделия. |  |  |  |
| 47-50 | Творческий проект " Создание изделий из текстильных материалов" | Урок развивающего контроля | Реализация этапов выполнения творческого проекта. выполнение требований к готовому изделию. расчёт затрат на изготовление проекта. | Выполнять проект по разделу "Создание изделий из текстильных материалов" |  |  |  |
| Рукоделие. Художественные ремесла. (18ч) |
| 51-52 | Декоративно-прикладное искусство.  | Урок открытия новых знаний | Понятие"декоративно-прикладное искусство".  | Изучать лучшие работы мастеров ДПИ.Зарисовывать интересные образцы рукоделия. |  |  |  |
| 53-54 | Творчеством народных умельцев Саратовской области. | Урок общеметологической направленности | Знакомство с творчеством народных умельцев Саратовской области. Приёмы украшения праздничной одежды в старину. | Находить и предъявлять информацию о народных промыслах. |  |  |  |
| 55-56 | Лоскутное шитье. | Урок открытия новых знаний | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможность лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. традиционные узоры. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. изготовлять шаблоны или плотно бумаги.  |  |  |  |
| 57-58 | Аппликацияв лоскутном шитье. | Урок общеметодологическойнаправленности | Технология соединения лоскутного верха с подкладкой прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. | Изготовлять образцы лоскутных узоров.Изготовлять прихватки в лоскутной технике. |  |  |  |
| 59-60 | Вышивка. | Урок открытия новых знаний | Традиционные виды вышивки. знакомство с творчеством умельцев. инструменты приспособления. Композиция, ритм, орнамент. раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.  | Основные приемы вышивания, начало и окончание строчки, закрепление рабочей нити. Подготовка рабочего места вышивальщицы. Условные обозначения. Чтение схем. Орнаменты из простых элементов.. |   |  |  |
| 61-62 | Вышивка салфетки. | Урок общеметодологическойнаправленности | Выполнение эскизов композиции вышивки. Определение места и размера узора на изделии. | Подготовка рабочего места вышивальщицы. Основные приемы вышивания, начало и окончание строчки, закрепление рабочей нити. Условные обозначения. Составление и выполнение орнаментов из простых элементов. |  |  |  |
| 63-64 | Художественное оформление и отделка изделий. | Урок рефлексии | Выполнение эскизов композиции вышивки. Определение места и размера узора на изделии. | Подготовка рабочего места вышивальщицы. Основные приемы вышивания, начало и окончание строчки, закрепление рабочей нити. Условные обозначения. Составление и выполнение орнаментов из простых элементов. |  |  |  |
| 65-68 | Творческий проект по разделу"Художественные ремёсла" | Урок развивающего контроля | Реализация этапов выполнения творческого проекта. выполнение требований к готовому изделию. расчёт затрат на изготовление проекта | Знакомиться с проектам пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.Выполнять проект по разделу"Художественные ремёсла" |  |  |  |
| **Всего 68 час** |

**Учебно - методический комплект, при помощи которого реализуется данная программа:**

1. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Технология. Технология ведения дома: учебник для учащихся 5 класса (вариант для девочек) - М.: Вентана -Граф, 2012.

2. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся/ Н.В.Синица, Н.А.Буглаева. - М.: Вентана -Граф, 2013.

3. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие/ Н.В.Синица, - М.: Вентана -Граф, 2013

4. В кабинете имеется комплекс таблиц и плакатов по ТБ и разделам программы, а так же оборудование для практических работ.

**Литература для учителя**

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.

2. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2007.

3. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2008.

4. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2009.

5. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.

6. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.

**Литература для учащихся**

1. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.

2. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко – М.: «ИКТЦ «Лада», 2007. - 680с.

4. Симоненко В.Д. Основы потребительской культуры. Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений. – М.: Вита-Пресс, 2007. – 176с.

6. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2008. – 120с.

7. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

8. Интернет-ресурс

**Интернет-ресурсы:**

· информационный проект кафедры технологии лицея № 8 «Олимпия» г. Волгограда //

 http://master-class.narod.ru

· Ярославский институт развития образования. Раздел «Технология» // www.ipk.yar.ru

· Начала экономики // www.besh.websib.ru

· Игры и задачи на развитие творческого мышления // www.rozmisel.ru

· Сайт о стиле и моде // www.sarafan.ru

· Сайт о стиле и моде // www.shpilka.ru

· Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок //

 www.sneg.by.ru

· Академия школы дизайна // www.designacademy.ru

· Культурно-просветительский центр дизайна упаковки // www.kpcdesign.ru

· Интернет-портал, посвященный рекламе, маркетингу // www.sostav.ru

· Современное экономическое образование // www.spb-economics.narod.ru

· Детский театр моды «Меланж» // www.melange.by.ru

· Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства // www.webvernisage.com

[http://farisagi.ru](http://farisagi.ru/)

**Творческие, проектные работы.**

### Примерные темы

1. Кулинария:
* праздничный стол из салатов,
* этот удивительный бутерброд,
* сервировка стола
* день рождения подруги
1. Художественная обработка материалов:
* вышивка – древнее рукоделие,
* обрезки ткани для пользы дела,
* прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
* тайны бабушкиного сундука,
* веселые лоскутки,
* отделка швейного изделия вышивкой,
* панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)
1. Изготовление швейного изделия:
* простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),
1. Электробытовые приборы – наши помощники.