**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе Примерной программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» и авторской программы Симоненко В.Д., Хотунцев Ю.Л. «Технология. Трудовое обучение», М., Просвещение, 2007.

Согласно программе на каждом уроке проводятся непродолжительные практические работы, направленных на отработку отдельных технологических приемов.

В 5 классе программой предусмотрено проведение технологии 1 раз в неделю в течение всего учебного года, всего 34 учебных часов.

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение следующих **целей:**

* **освоить** технологические знания, основы культуры созидательного труда, представления о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладеть** 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;
* **развить** познавательный интерес, техническое мышление, пространственное воображение, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
* **воспитать** трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;

При изучении курса «Технология. Обслуживающий труд» в 5 классе решаются следующие **задачи:**

* Совершенствование практических умений и навыков учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;
* Ознакомление с различными видами декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремёсел;
* Развитие художественной инициативы;
* Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;
* Воспитание уважения к народным традициям и обычаям; ознакомление учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера.

Большой объём учебного материала, заложенный в программе, предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также раздел «Технологии ведения дома».

В рабочую программу внесены следующие изменения:

1. Изменена последовательность изучения разделов программы: 1) «Кулинария», 2) «Технология ведения дома», 3) “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”, 4) «Творческие, проектные работы». Это связано с предлагаемым учебным материалом по изучению интерьера кухни и экологическими аспектами приготовления и приема пищи;
2. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”. Это связано с недостаточно сформированным умениями у школьников по обработке пряжи и ткани.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

# Тематический план

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **всего часов** | **в том числе** | | **Форма контроля** |
| **теоретич.** | **практич.** |
| **Технологии ведения дома** | **1** | **1** | **1** |  |
| Эстетика и экология жилища | 1 | 1 | 1 | Проверочная работа |
| **Кулинария** | **7** | **4,2** | **2,8** |  |
| Санитария и гигиена | 1 | 0,6 | 0,4 | Выполнение тестовых заданий |
| Физиология питания | 1 | 0,6 | 0,4 | Проверочная работа |
| Технология приготовления пищи | 4 | 2,4 | 1,6 | Проверочная работа, выполнение тестовых заданий |
| Сервировка стола | 1 | 0,6 | 0,4 | Выполнение заданий по карточкам |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **26** | **8,2** | **17,8** |  |
| Элементы материаловедения | 2 | 1 | 1 | Выполнение заданий по карточкам |
| Элементы машиноведения | 7 | 2,4 | 4,6 | Терминологический диктант, проверочная работа, выполнение тестовых заданий |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | 1,8 | 2,2 | Проверочная работа, выполнение тестовых заданий |
| Технология изготовления швейных изделий | 8 | 2 | 6 | Терминологический диктант, выполнение тестовых заданий, выполнение практических заданий |
| Рукоделие. Художественные ремесла | 5 | 1 | 4 | Защита творческий работ |
| **Итого** | **34** | **13,4** | **20,6** |  |

**Содержание обучения**

**5 класс (34 часа)**

**Технология ведения дома(1 час)**

*Учащиеся должны* ***знать/понимать***

* Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми, грызунами;
* Культуру поведения в семье, основы семейного уюта;

*Учащиеся* ***должны уметь****:*

* Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой;

**Интерьер кухни, столовой (1 часа)**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним.

Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками и др.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

### Практические работы

Выполнение эскиза интерьера кухни (проект).

**Кулинария (7 часов)**

**Учащиеся должны знать:**

* 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;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
* Способы варки продуктов, их преимущества и недостатки;
* Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов;

**Учащиеся должны уметь:**

* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* Закладывать на хранения ягоды, фрукты, овощи; определять съедобные и несъедобные грибы; использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и хранения овощей и фруктов;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* Закладывать на хранения ягоды, фрукты, овощи; определять съедобные и несъедобные грибы; использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и хранения овощей и фруктов;

**Санитария и гигиена (1 часа)**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### 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

**Физиология питания (1 часа)**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и жёлчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. 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.

**Технология приготовления пищи (5часов)**

***Блюда из сырых и варёных овощей (2 часа)***

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. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления 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.

***Блюда из яиц (1 часа)***

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.

***Бутерброды и горячие напитки (1 час)***

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.

***Сервировка стола к завтраку (1 час).***

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

### Практические работы

Сервировка стола к завтраку (проект).

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

**Элементы материаловедения (2 часа)**

**Учащиеся должны знать:**

* Возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* Правила заправки изделия в пяльцы, простейшие приёмы ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;
* Принцип изготовления пряжи, нитей и тканей; классификацию текстильных волокон; свойства тканей из натуральных растительных волокон;

**Учащиеся должны уметь:**

* Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;
* Определять свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т.д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в тканях. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных и растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

### Практические работы

1. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.
2. Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

**Элементы машиноведения (7 часов)**

**Учащиеся должны знать:**

* Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине;
* Технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины; виды приводов универсальной швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, края, села;
* Правила заправки изделия в пяльцы, простейшие приёмы ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;
* Возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

**Учащиеся должны уметь:**

* Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
* Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку в ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы, инструменты, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;

**Работа на швейной машине (4 часа)**

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, нижней нити.

**Ручные работы (2 часа)**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смёточная,замёточная, намёточная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

### Практические работы

Изготовление образцов ткани сточками, выполненными прямыми стежками.

**Уход за одеждой, ремонт одежды (1 час)**

Износостойкость ткани. Наиболее уязвимые места одежды. Ремонт одежды (втачная, подкладная, накладная). Ремонт распоровшихся швов.

Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.

Уход за платьем, верхней одеждой, головными уборами. Краткие сведения об удалении пятен с одежды.

Подготовка шерстяных и меховых изделий к хранению. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых. Чехлы для одежды из полиэтиленовой плёнки и других материалов. Условия хранения.

### Практические работы

Выполнение ремонта накладной заплатой.

**Проектирование и изготовление**

**рабочей одежды (фартука) (12 часов)**

**Учащиеся должны знать:**

* Требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
* Правила подготовки выкройки к раскрою;
* Назначение, конструкцию и технологию выполнения основных швов; приёмы влажно-тепловой обработки; требования к качеству готового изделия; способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из натуральных растительных волокон;
* способы удаления пятен с одежды; правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты от моли;

**Учащиеся должны уметь:**

* Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку, распускать швы, обрабатывать накладные карманы, бретели, обрабатывать детали кроя, проводить влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
* Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, изготавливать чехлы для хранения одежды.

***Конструирование и моделирование фартука (4 часа)***

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строение женской и детской фигуры. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчётные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.) Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

### Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерения.
2. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам.
3. Подготовка выкройки фартука к раскрою.

***Технология изготовления фартука (8часов)***

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

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

Определение месторасположения карманов. Накалывание, намётывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Влажно тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий. Приёмы влажно-тепловой обработки. Контроль качества готового изделия.

### Практические работы

1. Отработка техники выполнения соединительных и краевых швов на лоскутах ткани.
2. Изготовление образцов поузловой обработки фартука (карманов, бретелей).
3. Экономная раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой.
4. Обработка деталей кроя.
5. Обработка карманов и бретелей.
6. Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами.
7. Выполнение отделочных работ (вышивкой, тесьмой, аппликацией).
8. Влажно-тепловая обработка изделия.

## Рукоделие. Художественные ремесла (5часов).

### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. 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.

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 безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**Требования к уровню подготовки учащихся 5 классов**

*Учащиеся должны* ***знать/понимать****:*

* Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* 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;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
* Способы варки продуктов, их преимущества и недостатки;
* Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* Роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов;
* Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми, грызунами;
* Культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
* Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей; классификацию текстильных волокон; свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* Технические характеристики, назначение основных узлов швейной машины; виды приводов универсальной швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, края, села;
* Возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* Правила заправки изделия в пяльцы, простейшие приёмы ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;
* Требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
* Правила подготовки выкройки к раскрою;
* Назначение, конструкцию и технологию выполнения основных швов; приёмы влажно-тепловой обработки; требования к качеству готового изделия; способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из натуральных растительных волокон;
* способы удаления пятен с одежды; правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты от моли;
* Гигиена; правила и средства ухода за кожей.

*Учащиеся* ***должны уметь****:*

* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* Закладывать на хранения ягоды, фрукты, овощи; определять съедобные и несъедобные грибы; использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и хранения овощей и фруктов;
* Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой; определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани; включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка;
* Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку в ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы, инструменты, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
* Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку, распускать швы, обрабатывать накладные карманы, бретели, обрабатывать детали кроя, проводить влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
* Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, изготавливать чехлы для хранения одежды.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** *для:*

* Изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов; выполнения различных видов художественного оформления изделий:
* Приготовления блюд по готовым рецептам; сервировки стола;
* Выбора рациональных средств ухода за одеждой;
* Выполнения мелкого ремонта одежды

**Литература для учителя**

1. Стандарт основного общего образования по технологии.
2. Примерная программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд»
3. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы. Симоненко В.Д., Хотунцев Ю.Л., М.-Просвещение, 2007.
4. Технология. 5 класс. Симоненко В.Д.-М. Вентана-граф,.

**Литература для учащихся**

1. Технология. 5 класс. Симоненко В.Д.-М. Вентана-граф,.

**Тематическое планирование по предмету**

**«Технология. Обслуживающий труд»**

**5 класс (34 часа)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Кол-во**  **часов** | **Тема урока** | **Дата по плану** | **Дата фактич провед** | **Примечание** |
|  | *1 час* | ***Технология ведения дома*** |  |  |  |
| 1 | 1 | Интерьер кухни, столовой |  |  |  |
|  | *7часов* | ***Кулинария*** |  |  |  |
| 2 | 1 | Санитария и гигиена |  |  |  |
| 3 | 1 | Физиология питания |  |  |  |
|  |  | *Технология приготовления пищи* |  |  |  |
| 4 | 1 | Блюда из сырых и варёных овощей |  |  |  |
| 5 | 1 | Блюда из сырых и варёных овощей |  |  |  |
| 6 | 1 | Блюда из яиц |  |  |  |
| 7 | 1 | Бутерброды и горячие напитки |  |  |  |
| 8 | 1 | Сервировка стола к завтраку |  |  |  |
|  | *26 часов* | ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов*** |  |  |  |
|  |  | *Элементы материаловедения(2 часа)* |  |  |  |
| 9 | 1 | Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани. |  |  |  |
| 10 | 1 | Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон. |  |  |  |
|  |  | *Работа на швейной машине (4 часа)* |  |  |  |
| 11 | 1 | Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. |  |  |  |
| 12 | 1 | Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. |  |  |  |
| 13 | 1 | Регулировка длины стежка. Регулировка нижней нити. |  |  |  |
| 14 | 1 | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. |  |  |  |
|  |  | *Ручные работы (2 часа)* |  |  |  |
| 15 | 1 | Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками. |  |  |  |
| 16 | 1 | Изготовление образцов ткани сточками, выполненными прямыми стежками. |  |  |  |
|  |  | *Уход за одеждой, ремонт одежды (1 час)* |  |  |  |
| 17 | 1 | Пр.р. Выполнение ремонта накладной заплатой. |  |  |  |
|  |  | *Проектирование и*  *изготовление рабочей одежды (фартука)*  *(12 часов)*  *Конструирование и моделирование фартука (4 часа)* |  |  |  |
| 18 | 1 | Краткие сведения из истории одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. |  |  |  |
| 19 | 1 | Пр.р.Снятие мерок и запись результатов измерения. |  |  |  |
| 20 | 1 | Пр.р.Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам. |  |  |  |
| 21 | 1 | Пр.р.Моделирование фартука. Подготовка выкройки фартука к раскрою. |  |  |  |
|  |  | *Технология изготовления фартука (8 часов)* |  |  |  |
| 22 | 1 | Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. |  |  |  |
| 23 | 1 | Экономная раскладка выкройки фартука на ткани и раскрой. |  |  |  |
| 24 | 1 | Пр.р.Обработка нижней части фартука. |  |  |  |
| 25 | 1 | Пр.р.Обработка нагрудника |  |  |  |
| 26 | 1 | Пр.р.Обработка карманов и бретелей. |  |  |  |
| 27 | 1 | Пр.р.Обработка бретелей и пояса |  |  |  |
| 28 | 1 | Пр.р.Соединение деталей кроя стачными и настрочными швами. |  |  |  |
| 29 | 1 | Пр.р.Выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. |  |  |  |
|  |  | *Рукоделие(5 часов)* |  |  |  |
| 30 | 1 | Русская вышивка. История вышивки, её мотивы: сказочные и местные. |  |  |  |
| 31 | 1 | Пр.р. Вышивка узора. |  |  |  |
| 32 | 1 | Пр.р. Вышивка узора. |  |  |  |
| 33 | 1 | Пр.р.Вышивка узора. |  |  |  |
| 34 | 1 | Пр.р.Вышивка узора, художественное оформление вышивки |  |  |  |

**Муниципальное образовательное учреждение**

**Пичаевская средняя общеобразовательная школа**

Утверждена приказом образовательного учреждения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата, номер приказа

Директор школы: /С.М. Акатушев/

**Рабочая программа**

**по технологии для 5 класса**

**(вариант для девочек)**

**учителя технологии**

**Евтеева Ирина Васильевна**

Рассмотрена на заседании ММО Утверждена на заседании методсовета

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата, номер протокола Дата, номер протокола

Руководитель ММО: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Председатель методсовета: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2013 – 2014 учебный год**