

###### АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

# ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

#### МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

### СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 135

 **«Утверждаю»**

Директор МБОУ СОШ № 135

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Коробкова

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20­­­­\_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по** \_\_\_\_\_\_технологии**\_\_\_\_\_\_(базовый уровень)**

 *(название курса)*

**\_\_\_\_5\_\_\_ класса**

**УМК: 1. Технология. Учебник для учащихся 5 классов общеобразовательных учреждений – 2 – е изд. Перераб. Под ред. Симоненко-М. Вентана-Граф, 2006-192 с.;ил. 2.Технология. Технология ведения дома; 5 класс учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д. Симоненко – М ;Вентана – Граф, 2012**

**Составитель**: Мишанова В. Г.учитель технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  *(ФИО учителя, преподаваемый предмет)* |  **2015 - 2016 учебный год** |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Нормативные документы:**

1. Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденный приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 .
2. Программа: «Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 классы, Ю.Л. Хатунцев

В.Д.Симоненко; 2011; ОАО Издательство «Просвещение», Москва

**Цель и задачи учебного курса**

**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.

**Учебно-методический комплект**

Технология. Трудовое обучение 1-4, 5-11 кл. Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко, «Просвещение» М, 2011

 Технология. Обслуживающий труд 5 кл. под ред. Симоненко В.Д.. М.: Вентана - Граф, М. 2011

Рабочая программа рассчитана на 68час

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

## 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, методы определения качества овощей, 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 определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
* назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения стачного и подгибочного швов.

## Учащиеся должны уметь:

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;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

читать и строить чертеж 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, 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, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

***Должны владеть:***

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:***

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

– использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

– принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

**Описание места учебного предмета**

**в учебном плане**

В соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными программами общего образования предмет «Технология».Обслуживающий труд в 5 классе изучается 2 часа в неделю, 68 часов- в год.

**Содержание учебного предмета**

Кулинария.10 ч

Элементы материаловедения.4 ч

Элементы машиноведения. Работа на швейной машинке.4 ч

Проектирование и изготовление фартука.30 ч

Гигиена девушки.2 ч

Интерьер кухни и столовой.2 ч

Уход за одеждой 2 ч

Рукоделие. Декоративно-прикладное творчество. Пэчворк.14ч.

**Кулинария.**

ПТБ при кулинарных работах. Физиология питания.

Сложные бутерброды. Горячие напитки.

Салат «Осенний». Сервировка стола к завтраку.

Блюда из яиц. Приготовление яичницы-глазуньи и омлета.

Заготовка продуктов. Засолка капусты.

**Элементы материаловедения.**

Волокна, нити, ткани. Ткани из натуральных волокон растительного происхождения.

Долевая и поперечная нить. Способы определения их направления в ткани.

Отделка ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани и способы их различения.

**Элементы машиноведения. Работа на швейной машине.**

Устройство швейной машины. Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нити на шпульку.

Работа на швейной машине. Стачной и подгибочный швы и их применение.

**Проектирование и изготовление фартука.**

Снятие мерок для построения чертежа основы фартука.

Построение чертежа основы фартука в масштабе 1:4.

Построение чертежа основы фартука в натуральную величину.

Моделирование фартука в масштабе 1:4.

Моделирование фартука на чертеже в натуральную величину.

Изготовление выкройки фартука.

Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя к обработке.

Ручные стежки. Сметочные и краевые стежки.

Обработка бретелей фартука.

Обработка нагрудника.

Обработка нижней части фартука двойным подгибочным швом.

Обработка карманов фартука.

Соединение карманов с нижней частью фартука настрочным швом.

Обработка пояса фартука.

**Гигиена девушки**

Уход за кожей лица, волосами, ногтями. Профессия врач-косметолог.

**Интерьер кухни и столовой**

Разработка интерьера и благоустройства кухни и столовой. Зонирование помещения.

**Уход за одеждой**

Ремонт распоровшихся швов и виды штопки одежды.

**Рукоделие. Пэчворк. Декоративно-прикладное творчество.**

Инструменты, материалы и оборудование. Подбор ткани.

Шаблоны для раскроя элементов. Раскрой деталей изделия из квадратов.

Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.

Виды лоскутной мозаики.

Вышивка(8способов).

**Критерии оценки**

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого урока. Работы оцениваются по следующим критериям:

• качество выполнения изучаемых на уроке приемов и операций и работы в целом;

• степень самостоятельности в выполнении работы;

•уровень творческой деятельности (репродуктивный, частично продуктивный, продуктивный), найденные продуктивные технические и технологические решения.

Предпочтение следует отдавать *качественной* оценке деятельности каждого ребенка на уроке: его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.

**Нормы оценок выполнения обучаемыми практических работ**

**Характеристика цифровой оценки (отметки)**

**«5»** ставится, если ученик выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, проявил организационно-трудовые умения (поддерживал чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно расходовал материалы, работа аккуратная); изделие изготовлено с учетом установленных требований; - полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«4»** ставится, если работа выполнена не совсем аккуратно, измерения не достаточно точные, на рабочем месте нет должного порядка; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«3»** ставится, если работа выполнена правильно только наполовину, ученик неопрятно, неэкономно расходовал материал, не уложился в отведенное время, изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«2»** ставится, если имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

**«1»** ставится, если не планировался труд, неправильно организованно рабочее место; неправильно выполнились приемы труда; отсутствует самостоятельность в работе; изделие изготовлено с грубыми нарушениями требований; не соблюдались правила техники безопасности.

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенностишкольников, содержание и характер труда.

**Нормы оценок теоретических знаний**

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

**«5» ставится, если обучаемый**:

- полностью усвоил учебный материал;

- умеет изложить его своими словами;

-самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«4»** ставится, если обучаемый:

- в основном усвоил учебный материал;

- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

- подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**«3» ставится, если обучаемый**:

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**«2» ставится, если обучаемый:**

- почти не усвоил учебный материал;

- не может изложить его своими словами;

- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**«1» ставиться, если обучаемый:**

- полностью не усвоил учебный материал;

- не может изложить знания своими словами;

**- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.**

**Примерное тематическое планирование**

**Направление «Технологии ведения дома»**

| **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** |
| Тема**«Интерьер кухни, столовой»***(2 ч )* | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** |
| Тема **«Бытовые электроприборы»** *(1 ч )* | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема**«Санитария и гигиенана кухне»** *(1 ч )* | 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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах |
| Тема**«Физиология питания»** *(1 ч )* | 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 | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды |
| Тема**«Бутерброды и****горячие напитки»** *(2 ч )* | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь |
| Тема**«Блюда из круп, бобовых****и макаронных изделий»** *(2 ч)* | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |
| Тема**«Блюда из овощей и фруктов»***(4 ч )* | 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 их 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 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 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады |
| Тема**«Блюда из яиц»***(2 ч )* | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| Тема**«Приготовление завтрака.****Сервировка стола к завтраку»***(2 ч )* | 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 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** |
| Тема**«Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»** *(4 ч )* | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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 | 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. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| Тема**«Конструирование швейных изделий»** *(4 ч )* | 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 | 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 истории швейных изделий |
| Тема**«Швейная машина»** *(4 ч )* | 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 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| Тема**«Технология изготовления швейных изделий»** *(10 ч )* | 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 раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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 кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — 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 осыпания — 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (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) | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| **Раздел «Художественные ремёсла» *(8 ч)*** |
| Тема**«Декоративно-прикладное искусство»***(2 ч )* | Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |
| Тема**«Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»***(2 ч )* | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора |
| Тема**«Лоскутное шитьё»** *(4 ч )* | 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, их подготовка 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 | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» *(21 ч)*** |
| Тема**«Исследовательская и созидательная деятельность»***(21 ч )* | 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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **урока**  | **Наименования**  Календарно-тематическое планирование **разделов и тем** | **Количество часов** | **Плановые сроки****прохождения** | **Скорректированные****сроки прохождения** | **Домашнее задание** |
| **1** | **ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО.** | **12** |  |  |  |
| 1(1) | Вводный урок. Знакомство с курсом | 1 |  |  |  |
|  2(2) | Вышивка. Инструменты и материал. Виды художественной вышивки. | 1 |  |  |  |
| 3,4 (3,4) | Перевод рисунка на ткань. Вышивка фрагмента способом «веревочка»,«простой крест». | 2 |  |  |  |
| 5,6 (5,6) | Вышивка способом «тамбурный шов»,«петельный шов». | 2 |  |  |  |
| 7,8 (7,8) | Вышивка способом «простая гладь». «цветная гладь». | 2 |  |  |  |
| 9,10 (9,10) | Вышивка фрагмента способом «узелки», «фестоны». | 2 |  |  |  |
| 11,12 (11,12) | Обработка края салфетки способом «мережка-снопики». | 2 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **2Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **34** |  |  |  |
| 13,14 (1,2) | Производство тканей из хлопчатобумажных и льняных волокон. Виды переплетений. | 2 |  |  |  |
| 15,16 (3,4) | Практический урок по изготовлению образца полотняного переплетения. | 2 |  |  |  |
| 17,18 (5,6) | Измерение фигуры человека. Запись результатов. Игре «Ателье». | 2 |  |  |  |
| 19,20 (7,8) | Работа на швейной машине с ручным приводом. ПТБ при выполнении работ. Заправка нитей. | 2 |  |  |  |
| 21,22 (9,10) | Самостоятельная работа по заправке верхней нити. Ручные швы. | 2 |  |  |  |
| 23,24 (11,12) | Выполнение машинных швов: стачной, в подгибку с открытым срезом, в подгибку с закрытым срезом. | 2 |  |  |  |
| 25,26 (13,14) | Назначение и виды одежды. Модели фартуков.Чертеж фартука р. 36, М1:4 | 2 |  |  |  |
| 27,28 (15,16) | Моделирование фартуков. Конструирование своей модели фартука в М1:4 | 2 |  |  |  |
| 29,30 (17,18) | Конструирование своей модели фартука в натуральную величину. Подготовка выкройки. | 2 |  |  |  |
| 31,32 (19,20) | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия. | 2 |  |  |  |
| 33,34 (21,22) | Подготовка деталей кроя к обработке. Копировальные стежки  | 2 |  |  |  |
| 35,36 («3,24) | Обработка боковых срезов нижней части фартука.  | 2 |  |  |  |
| 37,38 (25,26) | Обработка нижнего среза фартука, обработка карманов. Притачивание карманов к нижней части фартука. | 2 |  |  |  |
| 39,40 (27,28) |  Обработка срезов грудки. | 2 |  |  |  |
| 41,42 (29,30) | Обработка изделия поясом. | 2 |  |  |  |
| 43,44 (31,32) | Соединение нижней части фартука с поясом и грудкой. | 2 |  |  |  |
| 45,46 (33,34) | Обработка бретелей и притачивание их к грудке. | 2 |  |  |  |
|  | **3. Кулинария** | **10** |  |  |  |
| 47,48 (1,2) | Оборудование кухни. Санитарно-гигиенические требования. Правила личной гигиены | 2 |  |  |  |
| 49,50 (3,4) | Блюда из сырых и вареных овощей. Правила безопасности труда. | 2 |  |  |  |
| 51,52 (5,6) | Бутерброды. Виды бутербродов. Горячие напитки. | 2 |  |  |  |
| 53,54 (7,8) | Приготовление блюд из яиц. Схемы приготовления. | 2 |  |  |  |
| 55,56 (9,10) | Практический урок по приготовлению бутербродов | 2 |  |  |  |
|  | **4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЛОСКУТОВ.** | **10** |  |  |  |
| 57,58 (1,2) | История возникновения техники. Инструменты и материалы. | 2 |  |  |  |
| 59,60,61,62,63,64,65,66 (3,4,5,6,7,8) | Технология изготовления прихватки из лоскутов | 8 |  |  |  |
| 67,68 (9,10) | РезервИТОГО: | **68 час.** |  |  |  |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение кабинета технологии.**

Кабинет мастерская и кабинет кулинарии расположены на 2 этаже. В кабинете для работы с текстильными материалами рабочие места укомплектованы инструментами для практических работ с тканью, швейными машинами с ручным приводом и электроприводом: «janome», «brother», 2 оверлока. Приобретен современный утюг фирмы «boch» , а так же гладильная доска. Есть стол для раскроя, учебные столы 9 шт. Кабинет оборудован книжными шкафами, манекеном, компьютерным столом, компьютером. Есть проектор, доска мультимедиа.

В кабинете кулинарии имеется кухонный гарнитур, кран, раковина, водонагреватель, шкафы, 2 электроплиты, микроволновая печь, холодильник, посуда.

В учебно-методический комплект кабинета входят:

- учебник «Технология» под редакцией Крупской Ю. В; Лебедевой Н. И. ; Литиковой Л. В.; Симоненко В. Д. изд. Вентана-Граф 2010 год.

- образцы поузловой обработки швов.

- тесты по технологии,

- проекты;

- книги по вышивке и лоскутному шитью;

 Интернет;

- диски с обучающими программами по кулинарии и лоскутной технике;

- мультимедиа презентации к урокам по темам.

**Планируемые результаты.**

 **Основы материаловедения**

**Знать:** классификацию текстильных волокон, изготовление тканей и нитей в условиях прядильного и ткацкого производства, ассортимент х/б и льняных тканей, организацию рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек.

**Уметь:** определять лицевую и изнаночную сторону ткани, направление долевой нити, выполнять образец полотняного переплетения ткани. Выполнять ручные стежки и строчки, организовывать рабочее место, соблюдать правила БТ

 **Швейная машина**

**Знать:** историю швейной машины, виды машин, устройство бытовой швейной машины. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине, заправка верхней и нижней нити.

**Уметь:** подготовить швейную машину к работе, выполнять машинные строчки.

Производить ВТО после каждой операции.

 **Проектирование и изготовление швейного изделия**

**Знать**

назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

**Уметь**

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия.

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

изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

 **Декоративно-прикладное творчество.**

**Знать:** правила выполнения ручных швов, правила заправки нити в иглу, правила раскроя деталей мозаики и соединения их.

**Уметь: подобрать ткань,** сделать шаблон, раскроить и соединить детали, сделать ВТО деталей и целого изделия.

##  Кулинария

**Знать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

**Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## Интерьер жилого дома

**Знать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

**Уметь**

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенические средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

 **«Рассмотрено на МО**

Протокол от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. № \_\_\_\_

 **«Согласовано»**

 Зам. директора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_\_\_ г.