Рабочая программа по технологии

(девочки) для 5 класса

I. Пояснительная записка.

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» « Технологии ведения дома» для 5-х классов 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 общего образования второго поколения.

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документах:

1. Закон «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. ([http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html](http://doc4web.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.rg.ru%2F2012%2F12%2F30%2Fobrazovanie-dok.html))

2. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 № 1897 ([http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/55070507/](http://doc4web.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.garant.ru%2Fproducts%2Fipo%2Fprime%2Fdoc%2F55070507%2F))

3. Программа «Технология» 5-8 классы, М.: «Вентана-Граф», 2013 год ФГОС

4. Учебный план Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия №53» города Нижнего Новгорода на 2015-2016 учебный год.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10 ([http://www.epidemiolog.ru/law/san/?ELEMENT\_ID=3240117](http://doc4web.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.epidemiolog.ru%2Flaw%2Fsan%2F%3FELEMENT_ID%3D3240117))

6. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях (приказ № 1067 от 19.12.2012)

([http://www.glavbukh.ru/edoc/?docId=902392158&modId=99](http://doc4web.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.glavbukh.ru%2Fedoc%2F%3FdocId%3D902392158%26modId%3D99))

7. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. N МД-1552/03 "Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием"

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

Сасова И. А., Технология. 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций – М.: Вентана-Граф, 2014 г.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Программой предусмотрено выполнение 3-х творческих проектов с защитой.

Основной целью курса "Технология" в 5 классе в соответствии с требованиями ФГОСООО является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

**II. Общая характеристика учебного предмета**

Содержание курса строится на основе системно-деятельностного подхода. «Технология» - учебный предмет в основной школе, фундаментом которого являются научные знания о человеке, его физиологии, о технологических процессах, применяемых как в быту, так и в промышленном производстве. Предмет "Технология" обобщает знания, полученные обучающимися по другим предметам, преподаваемым в школе, показывает их практическое применение в повседневной жизни

«Технология» в основной школе является логическим продолжением обучения учащихся в начальных классах в рамках учебного предмета «Технология».

***Результатом изучения курса является развитие у учащихся широкого круга компетентностей:***

* Социально – адаптивной (гражданственной)
* Когнитивной (познавательной)
* Информационно – технологической
* Коммуникативной.

***Новизна данной программы определяется тем, что при её реализации:***

Больше внимания уделяется продуктивной деятельности на уроках и во внеурочной деятельности учащихся; у учащихся формируются и развиваются универсальные учебные действия (УУД); реализуется главная задача образования – гражданское становление личности.

***При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение педагогических технологий обучения:***

* Технология проектной деятельности;
* Технология исследовательской деятельности;
* Технология проблемного обучения;
* Технология формирования универсальных учебных действий;
* Технология оценки достижения планируемых образовательных результатов.

***Формы контроля:***

* Самостоятельная работа
* Контрольная работа
* Тестовые задания
* Устный опрос.
* Защита проекта.

**III. Описание места учебного предмета в учебном плане**

Согласно учебному плану ОУ рабочая программа для 5 класса предусматривает обучение предмету «Технология» в объёме 2 часа в неделю, 68 часов в год. 1 четверть – 18 часов; 2 четверть – 14 часов; 3 четверть – 20 часов; 4 четверть – 16 часов.

**IV. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета**

*Личностные:*

* Формирование познавательных интересов и активности
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
* Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

***Метапредметные:***

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основных наук
* Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

***Предметные:***

В познавательной сфере

* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
* Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В мотивационной сфере:

* Оценивание своей способности и готовности к труду
* Осознание ответственности за качество результатов труда
* Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
* Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В трудовой сфере:

* Планирование технологического процесса
* Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
* Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
* Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В физиолого-психологической сфере:

* Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
* Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
* Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
* Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В эстетической сфере:

* Основы дизайнерского проектирования изделия
* Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
* Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

* Формирование рабочей группы для выполнения проекта
* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
* Разработка вариантов рекламных образцов

**V. Содержание учебного предмета**

**Вводное занятие (1час.)**

Основные теоретические сведения. Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места.

**Технологии в жизни человека и общества (1 час)**

Технология как способ создания рукотворного мира. Источники удовлетворения человеческих потребностей. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

***Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов с элементами проектирования(36 ч)***

**Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения (4часа).**

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях, структура ткани, виды простейших переплетений, виды отделки ткани, определение направления нитей основы и утка в ткани, кромка и ширина ткани , определение лицевой и изнаночной стороны, свойства тканей, способы определения прочности окраски ткани. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Лабораторные работы*

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

*Практическая работа*

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образцов ручных швов: сметочного, заметочного, наметочного, копировального, строчек для образования сборок.

**Элементы машиноведения (6 часов).**

Основные теоретические сведения

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Устройство швейной машины с эл.приводом. Правила подготовки швейной машины к работе.

Правила ТБ при работе на швейной машине. Приемы работы на швейной машине. Виды машинных швов и сфера их применения. Условные обозначения швов. Терминология машинных работ. Технология выполнения машинных швов.

*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. Выполнение образцов машинных швов: стачного в заутюжку, стачного в разутюжку, накладного, шва вподгибку с закрытым срезом.

*Объекты труда.*

Швейная машина. Образцы машинных щвов.

**Проектирование и изготовление простых швейных изделий (24 часа)**

**Запуск проекта "Фартук для юной хозяйки".** Определение потребности. Постановка задачи. Анализ изделий. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Требования к рабочей одежде. **(2 часа)**

***Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов).***

Основные теоретические сведения

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Отличия технического рисунка, эскиза, чертежа. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе.

Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Правила снятия мерок. Моделирование швейных изделий: понятие техническое и художественное моделирование. 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, выполнение эскизов моделей фартуков, создание собственной модели. Выполнение технического моделирования фартука по образцу в М 1:4, по индивидуальному эскизу в натуральную величину, изготовление выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

*Варианты объектов труда.*

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

***Технологии изготовления швейных изделий (16 часов).***

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка, с учетом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учетом припуска на швы. Раскрой швейного изделия. Технология изготовления фартука . Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

*Практические работы*

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой изделия. Обработка деталей кроя, пояса и бретелей. Соединение бретелей с нагрудником. Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука, обработка срезов фартука. Соединение деталей фартука. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

*Объекты труда.*

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук.

**Художественные ремесла. (14 час)**

**Вышивка (8 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 украшающих швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

*Варианты объектов труда.*

Образцы вышивки простейшими украшающими швами, салфетка, фартук, носовой платок.

**Русская тряпичная кукла (6 часов)**

История возникновения и развития русской тряпичной куклы. Виды кукол. Подбор ткани для изготовления куклы. Изготовление куклы-закрутки.

Плетение пояса из 4-х нитей. Оценка изделия пользователями.

*Практическая работа*

Изготовление куклы-закрутки, выполнение пояса в технике плетения.

**Кулинария (12 час).**

**Физиология питания (2 часа).**

Основные теоретические сведения.

Общие сведения о пище. Понятие о процессе пищеварения. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания.

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

*Практические работы*

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

*Объекты труда.*

Таблицы, справочные материалы.

**Технология обработки пищевых продуктов. (10 час):**

**Бутерброды, горячие напитки (2 часа)**

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Виды горячих напитков. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Способы заваривания кофе, какао, чая. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Сервировка стола, соблюдение правил этикета за столом.

*Объекты труда.*

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

**Блюда из яиц (2 часа)**

Основные теоретические сведения

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд и яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареный яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление омлета.

*Объекты труда.* Омлет, яичница, вареные яйца.

**Блюда из овощей(2 часа**)

Основные теоретические сведения

Виды овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов.

Влияние экологии на качество овощей. Виды нарезки овощей. Салаты из сырых и вареных овощей. Оформление готовых блюд. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

*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.

**Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета (4часа)**

Основные теоретические сведения

Виды сервировки стола к завтраку. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи.

*Практические работы*

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

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Проект "Завтрак для всей семьи". Выполнение и защита проекта.

**Технологии домашнего хозяйства (4часа)**

Основные теоретические сведения

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока ее носки. Пришивание пуговиц, крючков.

Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, по уходу за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. 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:

Разработка памятки по уходу за одеждой. Пришивание пуговиц, крючков. Выполнение эскиза интерьера кухни.

Объект труда. Интерьер кухни.

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Основные элементы содержания программы | К-во  час | Тип урока (формы проведения урока) | Примерные сроки проведения |
| 1 | **Вводное занятие. Первичный инструктаж учащихся по охране труда.** | Вводный инструктаж по охране труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Ознакомление с основными разделами программы обучения. | 1 | Урок-беседа | 1 неделя |
| 2 | **Технология в жизни человека и общества** | Технология как способ создания рукотворного мира. Источники удовлетворения человеческих потребностей. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством. | 1 | Урок-беседа | 1 неделя |
|  | **Создание изделий из текстильных**  **материалов.** |  | **36** |  |  |
|  | **Элементы материаловедения.** |  | **4** |  |  |
| 3-4 | Классификация текстильных волокон. Производство ткани. | Понятие о волокне. Виды текстильных волокон и их свойства. Производство ткани. Ткачество как один из способов получения ткани. Способы определения нитей основы и утка в ткани .Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Кромка. | 2 | Лаборатор-ная работа | 2 неделя |
| 5-6 | Свойства тканей из натуральных волокон. Ассортимент льняных и х/б тканей. | Свойства тканей из х/б и льняных волокон. Виды х/б и льняных тканей. Уход за изделиями, изготовленных из разных видов волокон. | 2 | Лаборатор-ная работа | 3 неделя |
|  | **Ручные работы.** |  | **2** |  |  |
| 7-8 | Технология выполнения ручных стежков и строчек. | Виды ручных швов, технология их выполнения. Терминология ручных работ. Правила безопасной работы с иглой, булавками, ножницами. | 2 | Комбиниро-ванный | 4 неделя |
|  | **Элементы машиноведения.** |  | **6** |  |  |
| 9-10 | Назначение и устройство швейных машин. Подготовка швейной машины к работе. | Назначение и устройство швейной машины с эл.приводом. Правила подготовки швейной машины к работе. | 2 | Комбиниро-ванный | 5 неделя |
| 11-12 | Правила безопасной работы на швейной машине. Выполнение пробных строчек на швейной машине. | Правила ТБ при работе на швейной машине. Приемы работы на швейной машине. | 2 | Комбиниро-ванный | 6 неделя |
| 13-14 | Технология выполнения соединительных и краевых швов. | Виды машинных швов и сфера их применения. Условные обозначения швов. Терминология машинных работ. Технология выполнения машинных швов. | 2 | Комбиниро-ванный | 7 неделя |
|  | **Проектирование и изготовление простых**  **швейных изделий.** |  | **24** |  |  |
| 15-16 | **Запуск проекта "Фартук для юной хозяйки".** | История появления одежды. Виды одежды, требования к ней. Определение потребностей в изделиях. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка задачи. | 2 | Урок-беседа | 8 неделя |
| 17-18 | Разработка критериев для изготовления изделия. Размерные признаки, их определение и приемы измерения фигуры. | Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Размер одежды. Правила снятия мерок. Стандартные (типовые) мерки. Мерки, необходимые для конструирования фартука. | 2 | Комбиниро-ванный | 9 неделя |
| 19-20 | Конструирование фартука. | Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Отличия технического рисунка, эскиза, чертежа. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами принадлежностями. Понятие о масштабе. Понятие о конструировании одежды. Расчет конструкции по своим меркам. Построение чертежа фартука в М 1:4 | 2 | Комбиниро-ванный | 10 неделя |
| 21-22 | Моделирование фартуков. | Моделирование – художественное, техническое.  Модельер – конструктор, художник-модельер. Моделирование фартука.  Расчет количества ткани на фартук. | 2 | Комбиниро-ванный | 11 неделя |
| 23-24 | Поиск решения поставленной цели.  Выработка первоначальных идей. | Способы поиска информации.  Набор первоначальных идей. Метод «мозгового штурма. | 2 | Комбиниро-ванный | 12 неделя |
| 25-26 | Выбор и проработка лучшей идеи.  Планирование процесса изготовления изделия. | Выбор лучшей идеи. Критерии выбора. Проработка выбранной идеи. Планирование процесса изготовления изделия, технологическая карта | 2 | Комбиниро-ванный | 13 неделя |
| 27-28 | Раскрой изделия. | Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Раскрой изделия. | 2 | Комбиниро-ванный | 14 неделя |
| 29-30 | Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и концов пояса. | Контрольные и контурные линии. Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки бретелей и концов пояса. | 2 | Комбиниро-ванный | 15 неделя |
| 31-32 | Обработка нагрудника и соединение с ним бретелей. | Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей с нагрудником. | 2 | Практичес-кая работа | 16 неделя |
| 33-34 | Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. | Обработка накладных карманов. Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. | 2 | Практичес-кая работа | 17 неделя |
| 35-36 | Обработка срезов нижней части фартука. Соединение деталей изделия. ВТО фартука. | Обработка срезов нижней части фартука. Соединение нагрудника с нижней частью фартука при помощи пояса. ВТО фартука. | 2 | Практичес-кая работа | 18 неделя |
| 37 | Окончательная отделка изделия. | Виды отделки изделия (вышивка, аппликация и т.п.). | 1 | Практичес-кая работа | 19 неделя |
| 38 | Защита проектов. | Оценка проекта и его презентация. | 1 | Урок-презентация | 19 неделя |
|  | **Художественные ремесла** |  | **14** |  |  |
| 39-40 | Русская вышивка: ее мотивы: сказочные и местные. Материалы и инструменты для вышивки. Простые швы. | История вышивки. Мотивы вышивки: сказочные, местные. Инструменты и материалы для вышивания. Упражнения в подготовке пасмы мулине к работе и закрепление нити. Выполнение украшающих швов на основе шва «вперед иголку». | 2 | Комбиниро-ванный | 20 неделя |
| 41-42 | Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Простейшие украшающие приемы на основе шва «назад иголку». | Элементы узора вышивки. Способы перевода рисунка на ткань. Увеличение или уменьше  ния рисунка. Выполнение шва «назад иголку»: россыпь, строчной, зигзаг. | 2 | Комбиниро-ванный | 21 неделя |
| 43-44 | Технология выполнения простейших ручных швов. | Технология выполнения простых украшающих швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, узелки. | 2 | Комбиниро-ванный | 22 неделя |
| 45-46 | Варианты узоров вышивки простейшими швами. | Выполнение зачетной работы: отделка вышивкой образца. | 2 | Практичес-кая работа | 23 неделя |
|  | **Русская тряпичная кукла.** |  |  |  |  |
| 47-48 | Тайны куклы-домоделки. Куклы- закрутки. | История возникновения и развития русской тряпичной куклы. Виды кукол. Подбор ткани для изготовления куклы. | 2 | Урок-беседа | 24 неделя |
| 49-50 | Изготовление конструкции куклы. | Изготовление куклы-закрутки: кувадка, вепсская, пеленашка. | 2 | Практичес-кая работа | 25 неделя |
| 51-52 | Изготовление пояса в технике плетения. Оформление кукольной конструкции. | Окончательная отделка куклы.  Плетение пояса из 4-х нитей;  Оценка изделия пользователями. | 2 | Комбиниро-ванный | 26 неделя |
|  | **Кулинария.** |  | **12** |  |  |
| 53- | Оборудование современной кухни. Правила санитарии, гигиены, безопасной работы. | Интерьер помещения, в котором готовят пищу. Требования, предъявляемые к современной кухне. Виды оборудования для кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. | 1 | Урок-объяс-нение | 27 неделя |
| 54 | Физиология питания. | Функции питания. Состав пищевых продуктов. Рациональное питание. | 1 | Урок-беседа | 27 неделя |
| 55-56 | Приготовление блюд из яиц. | Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Технология приготовления блюд из яиц. | 2 | Комбиниро-ванный | 28 неделя |
| 57-58 | Бутерброды и горячие напитки. | Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Пищевая ценность кофе, какао, чая. Технология приготовления горячих напитков. | 2 | Комбиниро-ванный | 29 неделя |
| 59-60 | Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление салатов. | Пищевая ценность овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов. Фигурная нарезка овощей;  Технология приготовления салата из свежих или вареных овощей. | 2 | Комбиниро-ванный | 30 неделя |
| 61-62 | Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета. | Виды сервировки стола к завтраку. Виды посуды для сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом. Выбор меню для воскресного завтрака. | 2 | Комбиниро-ванный | 31 неделя |
| 63-64 | Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета | Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. | 2 | Комбинаро-ванный | 32 неделя |
|  | **Технология ведения домашнего хозяйства.** |  | **4** |  |  |
| 65-66 | Интерьер жилых помещений. Оформление интерьера кухни. | Характеристика основных функциональных зон в жилых помещениях. Интерьер жилых помещений. Декоративное оформление кухни. | 2 | Комбиниро-ванный | 33 неделя |
| 67-68 | Обычаи, традиции, правила поведения. Учет национальных традиций при выборе средств оформления интерьера кухни. | Создание культуры дома. Оформление интерьера жилых помещений с учетом запросов и потребностей семьи. | 2 | Урок-беседа | 34 неделя |

VII. Планируемые результаты изучения учебного предмета

Учащиеся должны знать/понимать:

* Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
* Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* Основы проектирования
* Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
* виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
* Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов:
* стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».
* Правила ухода за готовой вышивкой
* Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, элементы машиноведения, принцип работы швейной машины;
* Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* основы конструирования фартука;
* Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
* Понятия о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* основы кулинарии, физиологии питания;
* Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* Общие сведения о пищевой ценности овощей, 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 приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей:
* Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
* Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

**Учащиеся должны уметь:**

* Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
* При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
* Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
* Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* выполнять элементарные операции на швейной машине;
* Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять элементы технического моделирования;
* подготавливать выкройку к раскрою; выполнять технологическую обработку узлов и деталей фартука;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни;
* накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

**Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

обслуживания себя и членов своей семьи;

планирования учебной деятельности

формирования здорового образа жизни

**VII. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.**

**Перечень учебно-методического обеспечения для учителя:**

1. Сасова И. А. Технология: 5-8 классы. Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013 г.
2. Сасова И. А. Сборник нормативно-методических материалов. - М.: Вентана-Граф, 2002 г.
3. Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя - М.: Вентана-Граф, 2008 г.
4. ***Список дополнительной литературы для учащихся:***
5. **Технология -5**. Тетрадь творческих работ для девочек. – М.: Вентана-Граф, 2005;
6. Технология. Предметные недели в школе. 5-11 классы. Изд. «Учитель», 2007 г.
7. Технология. Деловые и ролевые игры на уроке 5-8 классы.
8. Изд. «Учитель» 2011 г.
9. Кузьмина М., Максимова М. - **Вышивка**. - М. ЭКСМО-Пресс, 1997.
10. Е.Глинская Азбука вышивания. Изд. «Мехнат», 1994 г..
11. Рожков С**. Рукоделие**. - М.Асцендент, 1993.
12. Котова И.Н., Котова А.С. Русские обряды и традиции. Санкт-Петербург «Паритет» 2003 г.
13. Дайн Галина и Мария. Русская тряпичная кукла. Изд. «Культура и традиции» 2008 г.
14. Азбука шитья. /Зарецкая Т. И.Издательство: ЭКСМО-Пресс, 2000 г
15. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
16. Волкова Н, Т. Новоселова, Азбука кройки и шитья. Издательство: Феникс 2002г
17. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
18. Савостицкий Н.А., Амирова Э.К. Материаловедение швейного производства. М. «Академия» 2000 г.

Цифровые образовательные ресурсы:

1. Электронная библиотека "Технология".
2. Презентации к урокам.
3. Интернет-ресурсы.

***Материально-техническое обеспечение:***

1. Компьютер -1
2. Проектор **– 1**
3. Экран – 1