Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Ельцовская средняя общеобразовательная школа»

Шипуновского района Алтайского края

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена и рекомендована  к утверждению на заседании  методического совета школы,  протокол № 1, от «26» августа 2015г. | «Утверждаю»    Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Чернышева Л.В./  Приказ № 45-04, от «28» августа 2015г. |

**Рабочая учебная программа**

**по ТЕХНОЛОГИИ**

**5 класс**

*(основная ступень обучения)*

2015-2016 учебный год

Учитель технологии, ИЗО, ОБЖ, МХК

I квалификационной категории

Черноусова Ольга Владимировна

Ельцовка 2015

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии составлена с учетом:

* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010г.)
* Основного общего положения основного общего образования МКОУ «Ельцовская СОШ»
* авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко и рабочей программы по технологии под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, Издательский центр «Вентана -Граф», 2012год.
* Приказа «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, на 2013/14 учебный год, утвержденный приложением № 1 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. № 1067»
* Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 г.Москва « Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», зарегистрировано в Минюсте РФ 3 марта 2011 г., регистрационный № 19993
* Положения о рабочей программе, обеспечивающей реализацию федерального государственного образовательного стандарта общего образования

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недели (всего 70 часов).

**Цель** курса:

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

**Задачами** курса являются:

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Новизной данной программы по направлению «Техноло­гии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта зада­ча может быть реализована, прежде всего, на занятиях по ку­линарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников от­ветственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серь­езных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащие­ся знакомятся с новыми техническими возможностями совре­менных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит уча­щихся с новыми разработками в текстильной промышленнос­ти: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладаю­щими принципиально новыми технологическими, эстетиче­скими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые тех­нологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома», являются:

* планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

*В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

*В мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

* дизайнерское проектирование технического изделия;
* моделирование художественного оформления объекта труда;
* разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* опрятное содержание рабочей одежды.

*В коммуникативной сфере:*

* формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
* публичная презентация и защита проекта технического изделия;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

*В психофизической сфере*

* развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
* достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 5 КЛАСС**

**Раздел «Оформление интерьера» (2ч)**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

**Тема 1.** **Бытовые электроприборы (1ч)**

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно- практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)**

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

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

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

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

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака.** **Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 3. Швейная машина (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)**

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали 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). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы*.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2 ч)**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Оформление интерьера».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**Учебно–методическое обеспечение**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Учебник | Программы | Рабочая тетрадь | Методическое пособие для учителя | Дидактические материалы | Сборники контрольных и тестовых работ |
| Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 5класс, М: «Вентана-Граф», 2012г. | Тищенко А.Т., Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-Граф, 2013 г. | Н.В.Синица, Н.А.Буглаева Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома» 5класс, М: «Вентана-Граф», 2013г. | 1.Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В.Синица. - М.: Вентана-Граф, 2014.-144с.  2.А.В.Жадаева, А.В.Пяткова «Технология. Творческие проекты: организация работы» Волгоград: «Учитель», 2012г.  3.Э.Ю.Глушкова «Мастер-класс учителя технологии, 5-11 классы», Москва «Планета», 2013г.  4.Журналы «Школа и производство». | 1. С.Е.Меркуцкая «УМК технология 5-9 классы», М: «Экзамен», 2009г.  2. Технология.5 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5класс» В.Д.Симоненко. Часть I (издание второе) / Сост. Н.Б.Голондарева - Волгоград: Учитель –АСТ, 2005-112с.  3. Технология.5 класс (девочки). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5класс» В.Д.Симоненко. Часть I I (издание второе) / Сост. Н.Б.Голондарева - Волгоград: Учитель - АСТ, 2005-112с. | 1.С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г.  Г.А.Гордиенко «Технология для девочек. 5-8 классы Тесты», Волгоград: «Учитель», 2010г.  2. Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвещение, 1996.  3. Предметные недели в школе 5-11 класс  4. Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс |

**MULTIMEDIA – поддержка предмета**

1..Единая коллекция - [***http://collection.cross-edu.ru/catalog/rubr/f544b3b7-f1f4-5b76-f453-552f31d9b164***](http://collection.cross-edu.ru/catalog/rubr/f544b3b7-f1f4-5b76-f453-552f31d9b164/)

2. Детские электронные книги и презентации - [*http://viki.rdf.ru/*](http://viki.rdf.ru/)

3. <http://gotovim-doma.ru/>

4. <http://ru.pro100.eu/>

5. <http://www.ikea.com/ms/ru_RU/romms_ideas/splashplanners.html>

6. <http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/salaty-i-vinegrety>

7. <http://www.mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/alltea.html>

8. <http://www.ovkuse.ru/id/62>

9. <http://www.masterclassy.ru/rukodelie/259-pechvork-dlya-nachinayuschih/html>

**Учебно-тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название раздела | Кол-во часов | |
| *В авторской программе* | *В рабочей программе* |
|  | Вводный урок (в т.ч. «Творческая проектная деятельность») | 2ч | 2ч |
|  | Оформление интерьера (в т.ч. творческий проект по разделу «Оформление интерьера») | 5ч | 5ч. |
|  | Электротехника | 1ч | 1ч. |
|  | Кулинария (в т.ч. творческий проект по разделу «Кулинария) | 16ч | 16ч. |
|  | Создание изделий из текстильных материалов (в т.ч. творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов) | 28ч | 28ч. |
|  | Художественные ремёсла (в т.ч. творческий проект по разделу «Художественные ремёсла») | 18ч | 18ч. |
|  | Всего: | 70ч. | 70ч. |

Календарно-тематическое планирование 5 класс (с учётом ФГОС)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Дата** | **Раздел, тема урока** | **Содержание программы** | **Характеристики основных видов деятельности обучающихся** | **Кол-во**  **часов.** | **Д/з** |
| **1. Вводный урок 1 час** | | | | | |  |
| **1** | **4.09** | Вводный урок | Цель и задачи изучения предмета «Тех­нология» в 5 классе. Содержание пред­мета. Последовательность его изучения. Понятие о творческой проектной дея­тельности, индивидуальных и коллек­тивных творческих проектах. Цель и за­дачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта 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 содержанием и последо­вательностью изучения предмета «Тех­нология» в 5 классе. Определять цели и задачи проектной деятельности.  Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников | 1ч. |  |
| **2** | **4.09** | Творческая проектная деятель­ность | 1ч. |  |
| **«Оформление интерьера» 2часа** | | | | | | |
| **3-4** | **11.09** | Интерьер и планировка кухни-сто­ловой | Запуск первого творческого проекта. 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 кухни. Со­временные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, сани­тарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шабло­нов в рабочей тетради и с помощью компьютера | 2ч. |  |
| **«Электротехника» 1час** | | | | | | |
| **5** | **18.09** | Бытовые электро­приборы на кухне | Общие сведения о видах, принципе дей­ствия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового хо­лодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. | Изучать потребность в бытовых электро­приборах на кухне.  Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | 1ч |  |
| **«Технологии творческой и опытнической деятельности» 3 часа** | | | | | | |
| **6-7-8** | **18.09**  **25.09**  **25.09** | Творческий проект по разделу «Оформле­ние интерь­ера» | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Оформ­ление интерьера» | 3ч. |  |
| **«Кулинария» (16 ч)** | | | | | | |
| **9** | **2.10** | Санитария и гигиена на кухне | Запуск второго творческого проекта. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к при­готовлению пищи, к 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. | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария».  Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Опреде­лять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки помещения. | 1ч. |  |
| **10** | **2.10** | Физиология питания | Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибо­рами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая по­мощь при порезах и ожогах паром или кипятком.  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 | Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей по­судой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.  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 | 1ч. |  |
| **11-12** | **9.10** | Бутерброды и горячие напитки | Продукты, применяемые для приготов­ления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приго­товления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требо­вания к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. 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 | Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продук­тов в бутербродах.  Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготовлять горячие напитки (чай, ко­фе, какао).  Проводить сравнительный анализ вкусо­вых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно пригото­вить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.  Знакомиться с профессией пекарь | 2ч. |  |
| **13-14** | **16.10** | Блюда из круп, бобо­вых и мака­ронных изделий | Виды круп, бобовых и макаронных из­делий, применяемых в питании челове­ка. Подготовка продуктов к приготовле­нию блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупя­ных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Примене­ние бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приго­товления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  Изучать устройство кастрюли-кашеварки. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. 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 предъявлять 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 | 2ч. |  |
| **15-16** | **23.10** | Блюда из сырых овощей и фруктов | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продук­тах, её влияние на качество и сохран­ность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезаморожен­ные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.  Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Опреде­ление доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помо­щью измерительных приборов в химиче­ских лабораториях, при помощи 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 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками.  Выполнять художественное украшение салатов.  Осваивать безопасные приёмы работы ножом 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.  Осуществлять органолептическую оцен­ку готовых блюд.  Овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, об их влиянии на сохра­нение здоровья человека | 2ч. |  |
| **17-18** | **30.10** | Тепловая кулинарная обработка овощей | 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 | Осваивать безопасные приёмы тепловой  обработки овощей.  Готовить гарниры и блюда из варёных  овощей. Осуществлять органолептическую оцен­ку готовых блюд.  Овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады. Находить и представлять информацию о способах тепловой обработки, позво­ляющих сохранять питательные веще­ства и витамины |  |  |
| **19-20** | **13.11** | Блюда из яиц | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособ­ления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкру­тую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-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, блюдах из яиц, способах оформ­ления яиц к народным праздникам | 2ч. |  |
| **21-22** | **20.11** | Приготовле­ние завтрака. Сервировка стола к зав­траку | 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 завтрака.  Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать сал­фетки.  Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | 2ч. |  |
| **23-24** | **27.11** | Творческий проект по разделу «Кулинария» | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проектного изделия | Выполнять проект по разделу «Кули­нария» | 2ч. |  |
| **УУД:**  ***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.  ***Метапредметные:***  ***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.  ***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***- регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.   * ***уметь*** выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях; владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации,   необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;  - умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам  трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;  - навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства;  культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда. | | | | | | |
| **«Создание изделий из текстильных материалов» 28 часов** | | | | | | |
| **25-26** | **4.12** | Производст­во текстиль­ных мате­риалов | Запуск третьего творческого проекта. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства нату­ральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отде­лочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сто­роны ткани | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. 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 предоставлять информацию о производстве нитей и тканей в домаш­них условиях, об инструментах и приспо­соблениях, которыми пользовались для этих целей в старину | 2ч. |  |
| **27-28** | **11.12** | Свойства  текстильных  материалов | Общие свойства текстильных материа­лов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | 2ч. |  |
| **29-30**  **31-32** | **18.12**  **25.12** | Конструиро­вание швей­ных изделий | 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 с 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 | 4ч. |  |
| **33-34** | **15.01** | Раскрой  швейного  изделия | 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 | 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 предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя |  |  |
| **35-36**  **37-38** | **22.01**  **29.01** | Швейные  ручные  работы | 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) | 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 | 4ч. |  |
| **39-40** | **5.02** | Подготовка швейной машины к работе | 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 | 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 | 2ч. |  |
| **41-42** | **12.02** | Приёмы работы на швейной машине | Приёмы работы на швейной машине: на­чало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механиз­мов: переключателя вида строчек, регу­лятора длины стежка, клавиши шитья назад | 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 в конце строчки с использованием клавиши ши­тья назад.  Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | 2ч. |  |
| **43-44** | **19.02** | Швейные машинные работы. Влажно-теп­ловая обра­ботка | Основные операции при машинной обра­ботке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачи­вание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с отрытым и закрытым срезами). Требования к вы­полнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обра­ботки ткани. Правила выполнения влаж­но-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюжи­вание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соеди­нительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным сре­зом, шов вподгибку с закрытым срезом) | 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 | 2ч. |  |
| **45-46** | **26.02** | Технология изготовле­ния швейных изделий | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулис­ки под мягкий пояс (в фартуке), под ре­зинку (в юбке) | Изучать последовательность изготовле­ния швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализиро­вать ошибки.  Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | 2ч. |  |
| **47-48**  **49-50**  **51-52** | **4.03**  **11.03**  **18.03** | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных мате­риалов» | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 6ч. |  |
| **УУД:**  ***Личностные:*** использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий.  следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.  ***Метапредметные:***  ***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  ***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***- регулятивные:*** пониматьназначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить фартук.  уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. | | | | | | |
| **«Художественные ремёсла» 18 часов** | | | | | | |
| **53-54** | **25.03** | Декоратив­но-приклад­ное искус­ство | Запуск четвёртого творческого проекта. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современ­ные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.  Приёмы украшения праздничной одеж­ды в старину: отделка изделий вышив­кой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | 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 предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | 2ч. |  |
| **55-56** | **8.04** | Основы композиции и законы восприятия цвета  при создании предметов декоратив­но-приклад­ного искус­ства | Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и дина­мичная, ритмическая и пластическая ком­позиции. Симметрия и асимметрия. Фак­тура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». 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 персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов компо­зиции, в изучении различных цветовых | Зарисовывать природные мотивы с нату­ры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для сал­фетки, платка, одежды, декоративного панно.  Изучать гармонические цветовые компо­зиции.  Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора | 2ч. |  |
| **57-58**  **59-60** | **15.04**  **22.04** | Лоскутное шитьё | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лос­кутной пластики, её связь с направления­ми современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.  Материалы для лоскутного шитья, под­готовка их к работе. Инструменты и при­способления. Лоскутное шитьё по шабло­нам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Тех­нология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Изучать различные виды техники лос­кутного шитья.  Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графи­ческого редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани, соответст­вующие по цвету, фактуре, волокнисто­му составу для создания лоскутного изделия.  Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья  Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | 4ч. |  |
| **61-62**  **63-64**  **65-66** | **29.04**  **6.05**  **13.05** | Творческий  проект  по разделу «Художест­венные ремёсла» | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять проект по разделу «Художе­ственные ремёсла» | 6ч. |  |
| **УУД:**  ***Метапредметные:***  ***- познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  ***- коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***Регулятивные:*** уметь выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.  ***Личностные:*** проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия. | | | | | | |
| **67-68** | **20.05** | Оформление портфолио | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презента­цию проекта.  Составлять доклад к защите творческо­го проекта | 2ч. |  |
| **69-70** | **27.05** | Защита  творческого  проекта | Защита проекта | Защищать творческий проект | 2ч. |  |
|  |  |  |  | Всего: | 70ч. |  |

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

Направление «Технологии ведения дома»

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
* соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Выпускник научится:

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Выпускник научится:

* планировать и выполнять учебные технологические проекты:
* выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы;
* представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
* планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
* разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Выпускник научится:

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

**Лист внесения изменений.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата внесения  изменений | Характеристика изменений | Реквизиты документа  (№ приказа) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |