Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Королев Московской области
«Средняя общеобразовательная школа №15»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ СОШ №15
_____ (Мальгинова Т.Ю.)
Приказ № _____
« ____ » _____ 2018 г.
МП

Рабочая программа
по технологии

5 класс

Составили:
Дианова В. А.
Кузьменко Л. В.
учителя технологии

2018 год

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), с учетом Примерной программы по учебному предмету «технология», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), на основе Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №15.

Рабочая программа по технологии ориентирована на обучающихся 5-ых классов. Уровень изучения предмета – базовый. Тематическое планирование рассчитано **на 2 учебных часа в неделю**, что составляет **70 учебных часов в год**.

Цели и задачи технологического образования

Предметная область «Технология» это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательную деятельность ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким

образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательную деятельность содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

В данной программе изложено основное направление технологии «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Основная **форма** обучения - учебно-практическая деятельность.

Приоритетными **методами** являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, творческий проект.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Учебно-методический комплект

1. **Учебник:** Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н. В. Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2014.-192 с.
2. **Методическое пособие: /** Н.В.Синица. Технология. Технология ведения дома 5 класс. – М: Вентана-Граф, 2014 – 144с.

Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

1. **При устной проверке.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

2. **При выполнении практических работ.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

3. **При выполнении творческих и проектных работ**

Оценка «5»ставится, если учащийся:

Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

Оценка «4»ставится, если учащийся:

Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами

Оценка «3»ставится, если учащийся:

Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы.
Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы.
Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.

Оценка «2»ставится, если учащийся:

Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы.
Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.
Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.

4. **При выполнении тестов, контрольных работ**

Оценка «5» ставится, если учащийся:	выполнил	90 - 100 % работы
Оценка «4» ставится, если учащийся:	выполнил	70 - 89 % работы
Оценка «3» ставится, если учащийся:	выполнил	30 - 69 % работы
Оценка «2» ставится, если учащийся:	выполнил	до 30 % работы

Планируемые образовательные результаты

Личностные результаты – это сформировавшаяся в образовательной деятельности система ценностных отношений учащихся к себе, другим участникам образовательной деятельности, самой образовательной деятельности, объектам познания, результатам образовательной деятельности.

Личностные результаты:

У обучающегося будут сформированы

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- нравственно-эстетическая ориентация;

Обучающийся получит возможность для формирования

- установок, норм и правил научной организации умственного и физического труда;
- понимания необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- экологического сознания, в т.ч. бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.
- алгоритмического мышления, необходимого для профессиональной деятельности в современном обществе;

Метапредметные результаты – освоенные обучающимися на базе одного, нескольких или всех учебных предметов способы деятельности, применимые как в рамках образовательной деятельности, так и в других жизненных ситуациях.

Регулятивные УУД

Обучающийся научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- выделять свойства в изученных объектах и дифференцировать их;
- видеть задачу в контексте проблемной ситуации на уроке, в окружающей жизни;
- находить в различных источниках информацию, необходимую для решения проблем;
- понимать и использовать графики, таблицы, схемы;
- выполнять практические работы на компьютере, широко применяемом в практической жизни
- составлять план деятельности (цель, прогнозирование, контроль)
- приемам контроля и самоконтроля усвоения изученного.

Обучающийся получит возможность научиться:

- основам самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- использовать в самостоятельной деятельности приемы сопоставления и сравнения.
- планировать свое речевое и неречевое поведение в соответствии с ситуацией.
- отличать научные данные от непроверенной информации
- самостоятельному поиску необходимой информации
- сопоставлять способ действия и его результат с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

Познавательные УУД

Обучающийся научится:

- алгоритмизированному планированию процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определению адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- моделированию технических объектов и технологических процессов;
- проявлению инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиску новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельной организации и выполнению различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальному и натурному моделированию технических объектов и технологических процессов;
- приведению примеров, подбору аргументов, формулированию выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- отражению в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявлению потребностей, проектированию и созданию объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбору для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- умению применять полученные теоретические знания на практике – вырабатывать план действий в конкретной ситуации с учетом индивидуальных возможностей;

Обучающийся получит возможность научиться:

- творчески переосмысливать полученные знания;
- использовать информационно-коммуникационные технологии;
- самостоятельно планировать пути достижения целей;
- соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности, определять способы действий в рамках предложенных условий, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи;
- использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками;
- объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

Коммуникативные УУД

Обучающийся научится:

- умению работать в коллективе;
- планировать работу группы, работать по плану;
- умению взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы;
- формулировать проблему, высказывать свою точку зрения и сопоставлять ее с точкой зрения других, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- участвовать в дискуссии, аргументировать собственную точку зрения, обсуждать разные точки зрения и вырабатывать общую позицию;

Обучающийся получит возможность научиться:

- ✓ информировать о результатах своих исследований;
- ✓ использовать современные источники информации, в т.ч. материалы на электронных носителях, владение основами работы с учебной и внешкольной информацией, представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат и др.)

Предметные результаты включают в себя: освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, научных представлений о ключевых теориях, типах и видах отношений, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Обучающийся научится:

- разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструировать модель по заданному прототипу;

- осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получать и анализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получать и анализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получать и анализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получать и анализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Обучающийся получит возможность научиться:

- характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводить примеры функций работников этих предприятий;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающийся научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Обучающийся получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Обучающийся 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 и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся 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 «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты:
    - выявлять и формулировать проблему;
    - обосновывать цель проекта,
    - планировать последовательность (этапы) выполнения работ;
    - выбирать средства реализации замысла;
    - контролировать ход и результаты выполнения проекта;

Обучающийся получит возможность научиться:

- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий.

Содержание предмета.

Раздел «Введение»

Теоретические сведения. Правила внутреннего распорядка, организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда. Содержание и последовательность изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с учебником и кабинетом.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема1. Исследовательская и созидательная деятельность

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.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

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. 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.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

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 выкройки фартука. 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

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

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; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым 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).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. 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.

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

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

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

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

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

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. Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема1. Интерьер кухни, столовой

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Разработка модели кухни-столовой.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

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, ножом и приспособлениями. 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

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

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

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

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, 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.

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

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

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.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Тематический план

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов		
		общее	теория	практика
1	Введение	1 час	1	0
2	Технологии творческой и опытнической деятельности	1 час	1	0
3	Создание изделий из текстильных материалов	28 часов	8	20
4	Художественные ремёсла	18 часов	6	12
5	Технологии домашнего хозяйства. Электротехника	4 часа	2	2
6	Кулинария	16 часов	4	12
7	Резерв	2 часа	2	0
8	Итого	70 часов	24	46

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Дата		Тема урока	Характеристика основных видов деятельности ученика	Основные понятия темы
	план	факт			
Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа					
1-2	1 неделя сентября		Вводный урок. Инструктаж 001. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	Слушают рассказ учителя о правилах внутреннего распорядка и организации рабочего места. Получают знания о санитарно-гигиенических требованиях. Знакомятся с правилами безопасного труда, с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе, с учебником и кабинетом. Получают знания о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах, об этапах выполнения проекта.	Предмет технология, творческий проект, проектная деятельность, этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический)обоснование проекта, затраты на изготовление, защита проекта
Создание изделий из текстильных материалов – 28 часов					
3-4	2 неделя сентября		Производство текстильных материалов.	Слушают рассказ учителя о классификации текстильных волокон, способах получения и свойствах натуральных волокон растительного происхождения. Смотрят видео об изготовлении нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного производства. Учатся определять лицевую и изнаночную стороны ткани, находитьдолевую и поперечную нить в ткани.	Волокна растительного происхождения (хлопок, лен), прядение, пряжа (нити), долевые нити (основа), поперечные нити (уток), кромка; ткацкий рисунок, раппорт; прядильщик, ткач; полотняное, саржевое, сатиновое, атласное переплетение;

				Рисуют ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.	отбеливание, крашение, печатание.
5-6	3 неделя сентября		Свойства текстильных материалов.Проект «Фартук для работы на кухне»	Слушают рассказ учителя освойствах текстильных материалов: физических, эргономических, эстетических, технологических. Смотрят видео о профессиях оператор прядильного производства, ткач. Изучают материал учебника об историии видах фартука. Определяют цель проекта.	Физические, эргономические, эстетичес-кие, технологические свойства материалов; хлопчатобумажные и льняные ткани; швейные нитки, тесьма, ленты.
7-8	4 неделя сентября		Конструирование швейных изделий. Определение размеров изделия. Снятие мерок для построения чертежа.	Изучают правила снятия мерок. Готовят таблицу для записей. Выполняют практическую работу «Снятие мерок для построения чертежа фартука» в паре. Осуществляют контроль и взаимоконтроль.	Чертеж, выкройка, снятие мерок, конструктивные линии фигуры, обхват груди, обхват талии, обхват бедер, длина изделия, моделирование выкройки.
9-10	1 неделя октября		Построение чертежа швейного изделия.	Изучают последовательность построения чертежа фартука в масштабе1:4. Выполняют расчет и чертеж в тетрадях под руководством учителя. Самостоятельно выполняют практическую работу по построению чертежа в натуральную величину на миллиметровой бумаге.	Масштаб, линейка закройщика, миллиметровая бумага, чертеж изделия в масштабе 1:4, чертеж в натуральную величину,
11-12	2 неделя октября		Раскрой швейного изделия.	Работают с учебником и находят правила и приемы раскроя швейного изделия, слушают рассказ учителя о правила ТБ при раскрое. Выполняют практическую работу «Раскрой швейного изделия»	Закройщик, подготовка ткани к раскрою, раскрой ткани, детали кроя, припуски на швы.
13-14	3 неделя октября		Швейные ручные работы.	Знакомятся с понятиями: стежок, строчка, шов, с требованиями к выполнению ручных работ, с правилами выполнения прямого стежка, со	Ручные швейные работы, временные строчки, постоянные ручные стежки, ниточное

				способами переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Слушают рассказ учителя об инструментах и приспособлениях используемых для ручных работ, об основных операциях при выполнении ручных работ: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	соединение деталей, стежок, строчка, шов, копирование линий выкройки, обмётывание, сметывание, заметывание с открытым срезом, заметывание с закрытым срезом.
15-16	4 неделя октября		Бытовая швейная машина.	Смотрят презентацию об устройстве швейной машины, слушаютрассказ об организации рабочего места, правилах ТБ. Выполняют практическую работу «Подготовка швейной машины к работе»	Швейная машина, привод, моталка, шпулька, маховое колесо, стопорное кольцо, переключатель вида строчки, регулятор длины стежка, клавиша шитья назад
17-18	5 неделя октября		Приемы работы на швейной машине.	Повторяют правила ТБ. Знакомятся с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ.Выполняют образцы машинных швов.	Обметывание зигзагообразной строчкой, оверлок,стачивание, застрачивание.
19-20	2 неделя ноября		Швейные машинные работы. Влажно- тепловая обработка.	Слушают рассказ учителя об устройстве утюга, о выполнении влажно-тепловой обработке (ВТО), правилах ТБ при ВТО. Отвечают на вопросы по теме «Швейные машинные работы».	ВТО, терморегулятор, пароувлажнитель, утюжильная доска, проутюжник, приутюживание, разутюживание, заутюживание безопасной работы

					утюгом.
21-22	3 неделя ноября		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	Определяют цель проекта, обоснование проекта. Слушают рассказ учителя о технологии изготовления фартука. Выполняют моделирование.	Технология пошива фартука
23-24	4 неделя ноября		Обработка накладного кармана.	Изучают технологии обработки накладного кармана. Выполняют практическую работу.	Соеденительные, краевые, отделочные швы
25-26	1 неделя декабря		Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Изучают технологию обработки нижнего и бокового срезов фартука. Выполняют практическую работу. Осуществляют контроль и самоконтроль.	Краевые швы: вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом
27-28	2 неделя декабря		Обработка верхнего среза фартука поясом. Практическая работа. Подготовка защиты проекта.	Изучают технологию обработки верхнего среза фартука, изготовления пояса. Выполняют практическую работу и ВТО	Стачной шов вразутюжку, стачной шов взаутюжку
29-30	3 неделя декабря		Защита проекта «Фартук для кухни»	Представляют свой проект одноклассникам. Анализируют проделанную работу.	
<u>Художественные ремёсла – 18 часов</u>					
31-32	4 неделя декабря		Декоративно-прикладное искусство. Изделие для кухни.	Знакомятся с видами декоративно-прикладного искусства в России. Выбирают тему проекта в технике лоскутной пластики, осуществляют обоснование проекта, определяют цель и проблему.	Виды декоративно-прикладного искус-ства узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение,вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество

33-34	3 неделя января		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства Орнамент.	Слушают рассказ учителя о видах, правилах и средствах композиции. Составляют план проекта. Выполняют эскизы. Выполняют орнамент.	Композиция (статическая, динамическая, ритмическая, пластическая); симметрия ассиметрия, фактура, текстура, колорит, стилизация, орнамет.
35-36	4 неделя января		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	Изучают материал учебника о истории лоскутного шитья. Определяют технику шитья, наиболее отвечающую замыслу. Изготавливают шаблон.	Ахроматические и хроматические цвета, теплые и холодные цвета, гармонические цветовые композиции
37-38	5 неделя января		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутков»	Знакомятся с технологией изготовления изделий из лоскутков. Повторяют правилаТБ. Выполняют изделия.	Лоскутное шитьё, узор «спираль», узор «изба».
39-40	1 неделя февраля		Лоскутное шитье. Обоснование проекта	Формулируют цель и проблему проекта. Исследуют проблему. Анализируют идеи. Определяют способы выполнения проекта. Работают с литературой, цифровой информацией. Выполняют эскиз..	Этапы творческого проекта, обоснование проекта
41-42	2 неделя февраля		Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	Выполняют работы по изготовлению изделия с соблюдением терминологии изготовления, правил ТБ.	Технология изготовления изделия из лоскутов
43-44	3 неделя февраля		Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей	Выполняют работы по изготовлению изделия с соблюдением терминологии изготовления, правил ТБ	Технология изготовления изделия из лоскутов

			изделия»		
45-46	4 неделя февраля		Подготовка проекта к защите	Учатся осуществлять контрольную функцию,анализировать результаты проектной деятельности. Завершают изготовление изделия, рассчитывают стоимость затрат, составляют доклад к защите.	Подготовка проекта к защите
47-48	1 неделя марта		Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни»	Выступают сзащитой проекта, анализируют результаты. Учатся оценивать себя и других учащихся,выявлять достоинства и недостатки проекта.	Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни»
Оформление интерьера – 4 часа					
49-50	2 неделя марта		Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	Слушают рассказ учителя об интерьере, требованиях к инрерьеру, способах размещения оборудования, мебели на кухне. Выполняютэскиз планировки кухни в масштабе..	Интерьер эргономические, санитарно-гигиенические И эстетические требования к интерьеру; планировка кухни, рабочая зона, обеденная зона, линейная, угловая, параллельная и n-образнаяпланировки кухни, стили кухни: беревенский, классический,модерн, минимализм
51-52	3 неделя марта		Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	Формулируют цель и проблемы проекта, обсуждают возможные способы решения, выполняют проект с самоконтролем.	Цели, задачи и этапы проекта.
Кулинария – 16 часов					

53-54	1 неделя апреля		Санитария и гигиена. Здоровое питание.	Слушают рассказ учителяо санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, кухонному инвентарю, посуде. Смотрят презентацию и принимают участие в обсуждении вопросов о здоровом питании.	Санитарно-гигиенические требования, правила мытья посуды, безопасные приемы работы на кухне.
55-56	2 неделя апреля		Технология приготовления бутербродов, горячих напитков	Принимают участие в беседе о бутербродах, их видах, горячих напитках, технологииих приготовления, учатся составлять технологические карты.	Виды бутербродов, горячие напитки, технология приготовления, хлеб в питании человека, технологическая карта.
57-58	3 неделя апреля		Приготовление бутербродов и горячих напитков	Повторяют правила ТБ. Осуществляют самопроверку готовности бригад к работе. Выполняют практическую работу, оценивают качество приготовленного блюда.	Бутерброд, кофе и чай, технологическая карта их приготовления.
59-60	4 неделя апреля		Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Слушают рассказ учителя о пищевой ценности злаковых растений. Составляют технологическую карту приготовления каши.	Виды круп, бобовые, макаронные изделия, технология их приготовления, выполнять их обработку. Читать маркировку
61-62	1 неделя мая		Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей	Рассказывают о видах овощей, правилах механической обработки овощей, тепловой обработки, технологии приготовления блюд. Составляют технологическую карту приготовления салата из вареных овощей. Осуществляют взаимопроверку.	Пищевая ценность овощей и фруктов, способы хранения, механическая обработка и нарезка, технология приготовления блюд, технологическая карта.
63-64	2 неделя мая		Приготовления блюд из овощей и фруктов	Повторяют правила ТБ. Проверяют готовность бригады. Выполняют практическую работу, оценивают качество приготовленного блюда.	Технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых

					блюд.
65-66	3 неделя мая		Технология приготовления блюд из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	Изучают строение яйца, его питательную ценность, определяют свежесть, способы приготовления. Выполняют эскиз пасхального яйца. Слушают доклад о калорийности продуктов питания, правилах этикета, правилах сервировки стола к завтраку. Подготовка к выполнению проекта, распределение обязанностей в группе.	Значение яиц в питании человека, свежесть яиц, использование их в кулинарии, умение готовить из них. правила сервировки стола, этапы выполнения проекта, сервировка стол к завтраку.
67-68	4 неделя мая		Проект «Воскресный завтрак» Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».	Повторяют правила ТБ. Проверяют готовность к выполнению практической работы. Выполняютработы. Контроль и самоконтроль. Защита проекта.	Сервировка стола к завтраку, правила защиты проекта
69-70			Резерв		