

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Сосновоборская основная общеобразовательная школа»

«Утверждаю»:  
Директор школы:



Никитин В.А.

приказ № 79 от «31» августа 2017 г.

**Рабочая программа  
по предмету «Технология»  
(5 класс основной школы)  
на 2017 – 2018 учебный год**

Составитель:  
С.Г. Юдакова  
учитель технологии  
высшей квалификационной  
категории

Принято  
на заседании педагогического совета  
Пр. № 1 от «31» августа 2017 г.

## Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ООО второго поколения 2011 г, примерной программы по учебным предметам «Технология. 5-9 классы: проект» - М.: “Просвещение”, 2015 по направлению «Технология ведения дома» и программы «Технология. Трудовое обучение. 5-8 классы» Тищенко А.Т., Сеница Н.В. Москва «Вентана-Граф» 2015 г.)

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

**освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

**овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

**развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

**получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Данная программа составлена на 1 год и будет ежегодно обновляться. Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

### **Учебно – методическое обеспечение рабочей программы 5 класс**

1. Технология: программа. 5–8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Технология. Технологии ведения дома 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Сеница Н.В., Симоненко В.Д. -М.: Вентана – Граф, 2015 г.
3. Технология. Технологии ведения дома 5 класс: методическое пособие / Сеница Н.В. -М.: Вентана – Граф, 2013-144 с
4. Технология. Технологии ведения дома 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся образовательных учреждений/ (Н.В.Сеница, Н.А.Буглаева –М.: Вентана-Граф, 2013-96с.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

В данной программе изложены основные направления технологии: «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основе данной программы в образовательном учреждении допускается построение комбинированной программы при различном сочетании разделов и тем указанных выше направлений с сохранением объёма времени, отводимого на их изучение.

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;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- 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.

В результате изучения технологии обучающиеся:

*познакомятся:*

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
- информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;
- *овладеют:*
- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов,
- энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.
- Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих положений:
- распространённость изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

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.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих и проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения. Однако методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности с начала или середины учебного года.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для

школьников соответствующего возраста, а также обладал общественной или личной ценностью.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

## **МЕСТО ПРЕДМЕТА В БАЗИСНОМ УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает в 5 классе — 68 ч. из расчёта 2 ч в неделю.

## **Личностные, метапредметные и предметные результаты**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам ;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условие безопасной и эффективной социализации;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим 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;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- диагностика результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:  
*в познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения техни-ческой, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;



- владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;  
*в трудовой сфере:*
- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации 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 измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчёт себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;  
*в мотивационной сфере:*
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, предпринимательской деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей

- профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
  - оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
  - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
  - наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
  - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
  - художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
  - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
  - участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
  - разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
  - устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
  - удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
  - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
  - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
  - аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью;
  - построение монологических контекстных высказываний;
  - публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
  - достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
  - соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
  - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ НАПРАВЛЕНИЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»**

### **5класс**

#### **Раздел «Кулинария»**

##### **Тема. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.*

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим 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. 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. 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. 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. 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 свежемороженых 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. 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. 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.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **Тема. 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. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-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.

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

### **Тема. 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 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. 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 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. 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. 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 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 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 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»**

**Тема. 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. 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. 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.

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. 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. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

### **Тема. 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.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

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

## Календарно-тематический план по курсу «Технология 5 класс»

### Направление «Технология ведения дома»

*Условные обозначения, используемые в таблице:* курсивом выделены темы, интегрированные с программой «Формула правильного питания»

**ОНЗ**- урок «открытия» новых знаний

**ОН**- урок общеметодологической направленности

**ЗСТ**- здоровьесберегающая технология

**ЛР**- лабораторная работа

**ОУиР**- урок отработки умений и рефлексии

**ПР**- практическая работа

**к/п**- компьютерная презентация

№	Тема	Планируемые результаты			Деятельность учащихся	Форма контроля	Кол-во часов	Дата проведения	
		Предметные	Метапредметные	Личностные				план	факт
<b>I. Технологии ведения дома – 68 ч.</b>									
<b>1.Творческая проектная деятельность (вводная часть) (2 ч.)</b>									
1-2	<b>Введение в предмет.</b> Правила ТБ.  Что такое творческие проекты. ОНЗ к/п	Знать: правила поведения в мастерской и внутренний распорядок. цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Знать	Регулятивные УУД: - определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя; -	Формирование интереса (мотивации) к изучению технологии. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. -Ознакомление с правилами	-Ознакомление с понятиями «основные компоненты проекта», «этапы проектирования». ЗСТ	Фронтальный опрос. Контроль за действиями.	2		

		краткую формулировку задачи проекта. Уметь в совместной деятельности с учителем составлять звездочку обдумывания; организовать рабочее место.	понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу; -учиться высказывать свою версию на основе работы с алгоритмом;	поведения в мастерской и на рабочем месте;					
<b>2.Оформление интерьера. (4 ч.)</b>									
<b>запуск 1-го проекта «Планирование кухни-столовой»</b>									
3-4	Эскиз кухни-столовой.  ОН ПР	Уметь: создать интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Знать: разделение кухни на зоны, оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	-использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику. Познавательные УУД: - ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела. отвечать на вопросы учителя, находить	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности. Положительно относиться к занятиям предметно-практической деятельности. Овладение установками, нормами и правилами научной организации труда на кухне.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете ; - Выполнение эскиза кухни-столовой - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Текущий опрос. Фронтальный опрос.	2		
5-6	Планирование кухни-столовой.  ОН ТП	Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах	сформированы на основе изучения данного раздела. отвечать на вопросы учителя, находить		- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Ознакомление с историей СВЧ-печи;	Текущий опрос. Ответы на вопросы.	2		

		работы, видах и правилах эксплуатации	нужную информацию в учебнике, интернете.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником;</li> <li>- Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне;</li> <li>- Соблюдение правил ТБ. ЗСТ</li> </ul>				
<b>3. Кулинария (16 ч.)</b> <b>запуск 2-го проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b>									
7-8	Здоровое питание.  ОН ЛР к/п	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления.	-группировать предметы, на основе существенных признаков. -добывать новые знания: находить ответы на вопросы -понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить	Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Проявление инициативы в оказании помощи одноклассникам. Готовность к	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в беседе по теме;</li> <li>- Усвоение основных определений и понятий по теме;</li> <li>- Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах</li> <li>- Определение качества питьевой воды;</li> <li>- Соблюдение правил ТБ. ЗСТ</li> </ul>	Ответы на вопросы. Заслушивание сообщений об истории появления посуды, столовых приборов.	2		

9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков.  Технология приготовления блюд из яиц. ОН ПР ЛР к/п	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую.	ответ в устной форме. Коммуникативные УУД: -участвовать в диалоге на уроке и в жизненных ситуациях, -соблюдать нормы речевого этикета, -совместно работать в группе (бригаде); координировать и согласовывать совместную работу; уметь объективно оценивать вклад своей познавательной деятельности в общее дело. Формирование умения планировать, контролировать	рационально ведению домашнего хозяйства. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни. Соблюдать гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место. В предложенных ситуациях делать выбор, какой поступок совершить. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстникам и в разных социальных	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление бутербродов, горячих напитков; - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория; - Определение свежести яиц; - Приготовление блюда из яиц; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль за действиями	2		
11-12	Технология приготовления блюд из круп.  Технология приготовления блюд из бобовых.  ОН ПР ЛР	Крупы, бобовые требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	умения планировать, контролировать	ситуациях делать выбор, какой поступок совершить. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстникам и в разных социальных	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление блюда из крупы - Поиск информации в Интернете о е приготвлении «Гурьевской каши» - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль за действиями	2		
13-14	Технология приготовления блюд из макаронных	Макаронные изделия, требования к их качеству.			- Изучение упаковки из-под крупы; - Приготовление блюда из или	Контроль за действиями	2		

	изделий. ОН ПР ЛР	Пищевая ценность. Виды тепловой обработки.	и оценивать учебные действия.	ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций. Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, культуру русского народа. Формирование эстетических потребностей и ценностей.	макаронных изделий; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ				
15-16	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  ОН ПР к/п	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная обработка овощей, салат, заправка.			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление салата из сырых овощей; - Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль за действиями	2		
17-18	Тепловая кулинарная обработка овощей.  ОН ПР	Значение и виды тепловой обработки овощей. Условия варки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Приготовление блюд из вареных овощей; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль за действиями	2		
19-20	Приготовление завтрака.  Сервировка стола к завтраку  ОН ПР к/п	Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет.				Контроль за действиями	2		

21-22	Промежуточный мониторинг	Уметь: -изготовить проектируемое изделие, -оценить его качество.				Контроль качества.	1		
<b>4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (16 ч.)</b> <b>Запуск 3-го проекта</b> возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»									
23-24	Текстильные материалы и их свойства.  (Урок-исследование) ЛР к/п	Знать: классификацию текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Уметь: определять основную и уточную нити, кромку. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани.	Познавательные: проявление умения читательской компетенции(понимать текст, работать с информацией). Ученики знакомятся с разными видами тканей, осуществляют поиск необходимой информации в области обработки тканей (Лабораторная работа). <i>Коммуникативные:</i> умение слушать и вступать в диалог, умение	Формирование интереса (мотивации) к изучению материаловедения. Проявление познавательного интереса и активности в данной деятельности . Проявление познавательного интереса, экономического мышления. Формирование эстетических потребностей и ценностей. Проявление познавательных интересов и активность в раскрое шв.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани; - Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани. - Изучение свойств тканей из хлопка и льна. - Соблюдение правил ТБ.	Фронтальный опрос Ответы на вопросы.	2		
25-26	Изготовление выкроек.  ОУиР ПР к/п	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение размеров швейного изделия - Снятие мерок и изготовление выкройки - Поиск информации в Интернете	Контроль за действиями	2		



		Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i> ; конструирование модель, моделирование	полно и точно выразить свои мысли. <i>Регулятивные УУД:</i>	изделия. Соблюдать ТБ, гигиену учебного труда и уметь организовать рабочее место. Развитие трудолюбия, аккуратности и ответственности за качество своей деятельности. Развитие трудолюбия, аккуратности и	об истории фартука-передника, юбки - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ				
27-28	Раскрой швейного изделия.  ОУиР ПР	Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя.	-определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке; -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу, -использовать простейшие	ответственнос ти за качество своей деятельности. Ученик учится проявлять познавательн. инициативу в оказании помощи соученикам. У ученика формируется проявление	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою, - Настил ткани, - Раскладка выкроек, - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы, - Выкраивание деталей швейного изделия. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль за действиями	2		
29-30	Швейные ручные работы.  ОУиР ПР	Знать: терминологию ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание.	приборы, -готовить рабочее место, -выполнять контроль точности размеров деталей с помощью выкроек, -учиться давать эмоциональную	ответственнос ти за качество своей деятельности. Ученик учится проявлять познавательн. инициативу в оказании помощи соученикам. У ученика формируется проявление	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение прямого стежка, - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Изготовление образцов ручных работ. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль за действиями	2		
31-32	Изготовление сувенира	Уметь: организовать рабочее место. Изготовление	оценку деятельности класса на уроке.	У ученика формируется проявление	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме;	Контроль за действиями	2		

	ТП	деталей по эскизу. Осуществлять контроль качества деталей. Выявлять дефекты и их устранение. Соблюдать правила безопасности труда	Использование знаково-символических средств. Соблюдение требуемой величины стежка. Развитие	познавательных интересов и активность в данной области предмета «Технологии» Развитие	- Выполнение работы по изготовлению сувенира - мягкая игрушка. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ				
33-34	Швейная машина. ОУиР ЛР к/п	Знать: виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Уметь: подготовить машину к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на шв. машине. Основные детали шв. машины.	Развитие координации движений рук. <i>Познавательные:</i> знакомство с различными видами швейных машин; ученики осуществляют поиск необходимой информации в области использования швейных машин. Регулятивные: умение оценивать результат, осознание качества и уровня усвоения	трудолюбия и ответственности за качество своей работы. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Намотка нижней нитки на шпульку, - Заправка верхней и нижней ниток. - Выведение нижней нитки наверх. - Выполнение строчек с изменением длинны стежка. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ Развивающее обучение	Ответы на вопросы. Контроль за действиями	2		
35-36	Основные операции при машинной обработке изделия. ОУиР ПР	Знать: соединительные и отделочные машинные швы; стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание,	Текущий опрос. Контроль за действиями.	2		

		срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом.	приёмов работы Знакомство с выполнением машинных швов, с терминологией в области технологии. Умение слушать и вступать в диалог, выражать свою точку зрения по ходу работы. <i>Коммуникативные:</i> соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к изделию, с учётом технологических требований.		застрачивание. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ				
37	Влажно – тепловая обработка ткани.  ОУиР ПР	Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить.			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Ответы на вопросы. Реферат об истории появления утюга.	1		
38	Промежуточный мониторинг	- работа с тестовым материалом			1		1		

**5. Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) —14 ч. запуск 4-го проекта «Наряд для завтрака»**

39-40	<p>Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.</p> <p>ОУиР ПР</p>	<p>Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.</p>	<p>Регулятивные УУД: - определять и формулировать цель выполнения заданий на уроках, в жизненных ситуациях., - понимать смысл инструкции учителя и принимать учебную задачу. - учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с алгоритмом. - с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения заданий материалов, инструментов, способов.</p>	<p>-Проявление познавательных интересов и активности при изготовлении фартука. -Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве. —Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. -Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. -Формирование Эстетических потребностей и чувств. -Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками. - Знать основные нормы поведения.</p>	<p>- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. - <i>Соблюдение правил ТБ. ЗСТ</i></p>	<p>Контроль качества.</p>	2		
-------	--	---	--	--	--	---------------------------	---	--	--

41-42	Изготовления и оформление карманов. ОУиР ПР	Изготовления и оформление карманов		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в беседе по теме;</li> <li>- Усвоение основных операций и понятий по теме;</li> <li>- Изготовления и оформление карманов</li> <li>- Соблюдение правил ТБ. ЗСТ</li> </ul>	Контроль качества.	2		
43-44	Соединение карманов с нижней частью фартука. ОУиР ПР	Соединение карманов с нижней частью фартука.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в беседе по теме;</li> <li>- Усвоение основных операций и понятий по теме;</li> <li>- Соединение карманов с нижней частью фартука.</li> <li>- Соблюдение правил ТБ. ЗСТ</li> </ul>	Контроль качества.	2		

45-46	Обработка верхнего среза фартука. ОУиР ПР	Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	Использовать при-боры, шв. машины, -учиться готовить рабочее место, -выполнять контроль точности разметки припусков на швы, качества швов Коммуникативны е: -умение отвечать на вопросы, рассуждать описывать действия	нормы	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка верхнего среза фартука. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль качества.	2		
47-48	Обработка пояса. ОУиР ПР	Обработка пояса.	- умение выделять главное. -слушать учителя. -принимать участие в коллективной работе(парами, группами).		- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка пояса. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль за действия м и.	2		
49-50	Основная обработка изделия . ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. ОУиР ПР	ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. изделия.			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - ООИ. ВТИ изделия. - Проведение контроля и оценки качества готового изделия. - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль качества.	2		

51-52	Обработка проектного материала. Защита	Уметь: обосновать выбор изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего изготовления изделия. Иметь представление о эргономических требованиях. ТБ.			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Обработка проектного материала. ЗСТ	Контроль за действиями и.	2		
<b>6. Художественные ремёсла (14ч.) запуск 5-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</b>									
53	Основы композиции.  ОНЗ к/п	Виды Д-П искусства: вышивка, вязание кружевоплетение, роспись, ковроткачество. Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная, динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ритм, симметрия, асимметрия. Фактура, текстура, колорит, стилизация	Регулятивные УУД: -принятие учебной цели; -освоение способов решения проблем творческого и поискового характера; -выполнение правил ТБ, гигиены учебного труда; -учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой; -с помощью учителя объяснять	Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю Росси. Формирование целостного, социального ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в старину.	Ответы на вопросы. Поиск информац	1		

54	Орнамент.	Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России	выбор наиболее подходящих для выполнения прихватки ткани,	религий; уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете о видах орнаментов;	Ответы на вопросы. Поиск информации.	1		
55-56	Цветовые сочетания в орнаменте. Урок творчества ПР	.Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву.	прокладочных материалов, инструментов. Познавательные: -формирование умения планировать, контролировать и	других народов. Формирование эстетических потребностей; установки на	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Создание орнамента	Ответы на вопросы. Контроль за действиями.	2		

57-58	Лоскутное шитье. онз к/п ПР	Знать: историю создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.	оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы	безопасный и здоровый образ жизни. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Проявлять инициативу -	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья; - Выполнение образцов лоскутных узоров. - Соблюдение правил ТБ.	Контроль качества.	2		
-------	-----------------------------	--	---	---	--	--------------------	---	--	--



59-60	Соединение деталей изделия. ОУиР ПР	Уметь: подбирать ткани по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика.	достижения результата; - использование различных способов поиска (в справочных источниках, сети Интернета); Коммуникативные: -умение рассуждать описывать действия -выделять главное, -слушать и слышать учителя, собеседника.	в оказании Помощи одноклассника м.	- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Изготовление шаблонов; - Выкраивание деталей; - Соединение деталей кроя; - Соблюдение правил ТБ.	Контроль за действиями.	2			
61-62	Сборка изделия. ОУиЗ ПР	Знать: технологию соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Соблюдение правил ТБ.	Контроль качества.	2			
63-64	Декоративная и окончательная отделки изделий. ОУиР ПР	Декоративная и окончательная отделки изделий. Окантовочная полоса			- Участие в беседе по теме; - Усвоение основных операций и понятий по теме; - Выполнение стежки, аппликации; - Соблюдение правил ТБ. ЗСТ	Контроль качества.	2			

**7.Повторение и обобщение знаний –( 2 ч.)**

65-66	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</i>	Публичные выступления уча с обоснованием представляемых объектов.			- Защита проекта.	Тестирование.	2			
-------	--	---	--	--	-------------------	---------------	---	--	--	--

67-68	<i>Итоговый мониторинг.</i>			- Работа с тестовым материалом.	Тестирование.	2		
	<b>Итого: 68 часов</b>							

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

### Учебно- методический комплект

- Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2013.
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 6 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013год
- Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 7 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год
- Симоненко В.Д. «Технологии», учебник для обучающихся 8 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
- Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
- Рабочие программы. Технология. 5-8 класс. под редакцией О.А. Кожиной и В.М. Казакевича, Г.А. Молевой. М.: «Дрофа», 2012год
- Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2013 год
- Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2013 год
- Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Методическое пособие ФГОС Н.В. Сеница.- М.: Вентана-Граф, 2013
- Методические рекомендации по оборудованию мастерской

М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год

### Дополнительная литература:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
2. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
3. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса

4. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
5. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
6. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
7. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
8. Учителю технологии о современных информационных технологиях/ Учебное пособие. – Киров: Изд-во ВПГУ, 1998. – 124с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor.it.ru>
3. <http://www.openclass.ru/user>
4. <http://www/it-n.ru>
5. <http://www.cnso.ru/tehn>
6. <http://files.school-collection.edu.ru>
7. <http://trud.rkc-74.ru>
8. <http://tehnologia.59442>
9. <http://www.domovodstvo.fatal.ru>

### **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

В результате изучения курса технологии *ученик должен:*  
знать/понимать

- основные технологические понятия;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и производства продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий и производством продукции;

уметь

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
- определять последовательность выполнения технологических операций при изготовлении изделия или получении продукта;
- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
- осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- выполнять разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу в условиях коллективной деятельности;

#### Требования по разделам технологической подготовки СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

*Выпускник должен:*

знать/понимать

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

уметь

- выбирать ткань для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- выполнять чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
- выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
- проводить примерку изделия;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с использованием текстильных и поделочных материалов.

#### КУЛИНАРИЯ

*Ученик должен:*

знать/понимать

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов;

- санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, столовой и при обработке пищевых продуктов;
- виды оборудования современной кухни;
- виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющего на здоровье человека;

уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- приготовления пищевых продуктов, а также для их повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при их обработке;
- консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни;
- выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

## ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА

*Ученик должен:*

знать/понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- сведения об инженерных коммуникациях в жилых помещениях, видах ремонтно-отделочных работ;
- информацию о материалах и инструментах для ремонта и отделки помещений;
- основные виды бытовых домашних работ;
- средства оформления интерьера;
- назначение основных видов современной бытовой техники;

- содержание санитарно-технических работ;
- виды санитарно-технических устройств;
- причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат;
- подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
- заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

### СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

*Ученик должен:*

знать/понимать

- методы защиты материалов от воздействия окружающей среды;
- виды декоративной отделки изделий (деталей) из различных материалов;
- традиционные виды ремесел, народных промыслов;

уметь

- обосновывать функциональные качества выполняемого изделия (детали);
- выполнять разметку деталей на основе технологической документации;
- проводить технологические операции, связанные с обработкой деталей резанием и пластическим формованием;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- осуществлять монтаж изделия;
- выполнять отделку изделий;
- осуществлять один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления или ремонта изделий из конструкционных и поделочных материалов;
- защиты изделий от воздействия окружающей среды, выполнении декоративно-прикладной обработки материалов и повышения потребительских качеств изделий. щщщ

