Рабочая программа по технологии (девочки)

для 5 класса

2020-2021 учебный год

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа для 5 класса разработана на основе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования;

- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Среднетиганская СОШ Алексеевского муниципального района РТ;

- Учебного плана МБОУСреднетиганская СОШ Алексеевского муниципального района Республики Татарстан на 2020-2021учебный год;

- Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5 кл. составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: «Вентана – Граф», 2015. ФГОС;

**Цель** программы:

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

**Задачами** курса являются:

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

**2. 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 два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии веде­ния дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Независимо от изучаемых технологий содержание програм­мы предусматривает освоение материала по следующим сквоз­ным образовательным линиям:

* культура, и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование техни­ческой и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономика;
* 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 *ознакомятся:*

* 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:*
* 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, изго­товлять 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 теоретическиесведения 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 в каждом учебном году творческого проекта. 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 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.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» сле­дует организовать для учащихся летнюю технологическую прак­тику за счёт времени из компонента образовательного учрежде­ния. В период практики учащиеся под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и нагляд­ных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций и др.

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.

**3. Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

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

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

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;
* 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; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного
* ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* 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 экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения учащимисяпредмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* 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; самостоятельнаяорганизация 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;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); 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 познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;
* оценивание своей познавательно-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 обучающимися предме­та «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения ме­тодов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствую­щих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, овладение методами чтения техни­ческой, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред­метам естественно-математического цикла в процессе под­готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение 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; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* 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;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* 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; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; 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 элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, стремление внести красоту в домашний быт;
* 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.

**Требования к уровню подготовки обучащихся 5 класса**

**Учащиеся должны знать:**

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и на­резки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке про­дуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудовани­ем, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их при­готовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пря­жи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной ма­шины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

виды декоративно-прикладного искусства народов на­шей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособле­ния, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требова­ния, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о сис­темах конструирования одежды, правила построения и оформ­ления чертежей швейных изделий, особенности строения жен­ской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначе­ния и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, наклад­ного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

**Учащиеся должны уметь:**

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горя­чими жидкостями; определять качество овощей, проводить пер­вичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку ово­щей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутер­броды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

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

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

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, вы­полнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записы­вать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабаты­вать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать кар­маны, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и опреде­лять качество готового изделия.

***Должны владеть:***

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

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

**–** вести экологически здоровый образ жизни;

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

– планировать и оформлять интерьер комнаты;

– проводить уборку квартиры;

– ухаживать за одеждой и обувью;

– соблюдать гигиену;

– выражать уважение и заботу к членам семьи;

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

Содержание программы

Раздел «Кулинария» 18 часов

Тема. Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете «Технология» Санитарно – гигиенические требования.

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

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.

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.

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.

Тема. Овощи в питании. Блюда из овощей. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей.

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.

Тема. Блюда из яиц. Практическая работа.

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.

Тема. Составление меню завтрака. Разработка проекта «Завтрак для моих родителей». 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 « Рукоделие. Художественные ремёсла» 14 часов

Тема. Знакомство с видами вышивки. Вышивка

### *Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

### *Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, носового платка.

### *Варианты объектов труда.*

Скатерть, салфетка, носовой платок.

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 «Создание изделий из текстильных материалов» 18 часов

**Элементы материаловедения**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

*Варианты объектов труда .*Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Элементы машиноведения** *.*

*Основные теоретические сведения* Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

*Варианты объектов труда.* Швейная машина. Образцы машинных строчек.

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 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. 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.

Примерные проектные работы:

1. Бутерброды;
2. Салаты из овощей;
3. Вышитая салфетка;
4. Фартук

На изучение технологии отводится 2 ч в неделю. Курс рассчитан на 68 ч в 5 классе (34 учебные недели).

Список литературы

1.Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки).-Москва: 5 за знания, 2007.

2.Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы. – Москва: Экзамен, 2009.

3.Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд. – Москва: Экзамен, 2009

Учебно-тематический план

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № урока | Тема | Коли­чество часов |
|  | | |
|  | **Проектная деятельность** |  |
| 1 | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 1 |
|  | **Оформление интерьера(5ч)** | 1 |
| 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | 1 |
| 3,4 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 2 |
| 5,6 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | 2 |
|  | **Кулинария(16ч)** |  |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 |
| 8 | Здоровое питание | 1 |
| 9,10 | Бутерброды, горячие напитки. | 2 |
| 11, 12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 2 |
| 13, 14 | Практическая работа приготовление блюда из крупы или макаронных изделий | 2 |  | Фольклор в музыке русских композиторов.» Творчество отечественных композиторов-песенников, ставшее »музыкальном символом» своего времени» |
| 15 | Блюда из сырых овощей и фруктов  1 |  |
| 16 | Блюда из варёных овощей | 1 |
| 17,18  18 | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей» | 2 |
| 19 | Блюда из яиц | 1 |
| 20 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» | 1 |
| 21,22 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | 2 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)** |  |
| 23,24 | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | 2 |
| 25,26 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей их хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | 2 |
| 27,28  28 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | 2 |
| 29,30,  30 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «построение чертежа швейного изделия» | 2 |
| 31,32 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | 2 |
| 33,34 | Швейные ручные работы | 2 |
| 35,36 | Подготовка швейной машины к работе | 2 |
| 37,38, | Приёмы работы на швейной машине, практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | 2 |
| 39,40 | Швейные машинные работы. Влажно тепловая обработка ткани. | 2 |
| 41,42 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технологическое изготовление швейного изделия. | 2 |
| 43,44 | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | 2 |
| 45,46 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | *2* |
| 47,48 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | *2* |
| 49,50 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | 2 |
| **Художественные ремесла(18ч)** | **Художественные ремесла(18ч)** |  |
| 51,52 | Декоративно – прикладное изделие на кухне. | 2 |
| 53 | Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. | 1 |
| 54 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 1 |
| 55,56 | Лоскутное шитьё, технологии лоскутного шитья | 2 |
| 57,58 | Лоскутное шитьё, Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | 2 |
| 59,60 | Лоскутное шитьё. Обоснование проекта. | 2 |
| 61,62  63,64  ,6  63,64 | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | 4 |
| 65,66 | Подготовка проекта к защите | 2 |
| 67,68 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок. | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Календарно-тематический план** | | | |
| № | Тема урока | Дата проведения | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Проектная деятельность | план | факт |
| 1 | Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 3.09 |  |
|  | Оформление интерьера(5ч) |  |  |
| 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | 6.09 |  |
| 3,4 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | 10.09; 13.09 |  |
| 5,6 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | 17.09; 20.09 |  |
|  | Кулинария(16ч) |  |  |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне. | 24.09; |  |
| 8 | Здоровое питание | 27.09 |  |
| 9,10 | Бутерброды, горячие напитки. | 1.10; 4.10 |  |
| 11, 12 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 8.10; 11.10 |  |
| 13, 14 | Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 15.10; 18.10 |  |
| 15 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 22.10; |  |
| 16 | Блюда из варёных овощей | 25.10 |  |
| 17,  18 | Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и варёных овощей» | 29.10; 8.11 |  |
| 19 | Блюда из яиц | 12.11; |  |
| 20 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье» | 15.11 |  |
| 21,22 | Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи» | 19.11; |  |
| Создание изделий из текстильных материалов (28ч) | 22.11 |  |
| 23,24 | Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | 26.11; 29.11 |  |
| 25,26 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей их хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | 3.12; 6.12; |  |
| 27,28 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | 10.12; 13.12 |  |
| 29,30 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «построение чертежа швейного изделия» | 17.12; 20.12 |  |
| 31,32 | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | 24.12; 10.01; |  |
| 33,34 | Швейные ручные работы | 14.01; 17.01; |  |
| 35,36 | Подготовка швейной машины к работе | 21.01; 24.01; |  |
| 37,38, | Приёмы работы на швейной машине, практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | 28.01 ;31.01 |  |
| 39,40 | Швейные машинные работы. Влажно тепловая обработка ткани. | 4.02 ;7.02; |  |
| 41,42 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технологическое изготовление швейного изделия. | 11.02; 14.02; |  |
| 43,44 | Обработка накладного кармана. Практическая работа «Обработка накладного кармана» | 18.02; 21.02 |  |
| 45,46 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | 25.02;28.02; |  |
| 47-48 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука» | 3.03; 6.03; |  |
| 49,50 | Защита проекта «Праздничный наряд». Контроль и самооценка изделия | 10.03; 13.03; |  |
|  | Художественные ремесла(18ч) |  |  |
| 51,52 | Декоративно – прикладное изделие на кухне. | 17.03; 20.03; |  |
| 53 | Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. | 31..03; |  |
| 54 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 3.04; |  |
| 55,56 | Лоскутное шитьё, технологии лоскутного шитья | 7.04 ;10.04; |  |
| 57,58 | Лоскутное шитьё, Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» | 14.04; 17.04; |  |
| 59,60 | Лоскутное шитьё. Обоснование проекта. | 21.04; 24.04 |  |
| 61,62,  63,64 | Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия» | ;28.04; 2.05;5.05;8.05 |  |
| 65,66 | Подготовка проекта к защите | 12.05; 15.05 |  |
| 67,68 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». | 19.05; 22.05 |  |
| 69,70 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок. | 26.05; 29.05 |  |