Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Кейзесская средняя школа»

Седельниковского муниципального района Омской области

Рассмотрено на заседании

Методического совета

протокол № \_\_\_ от

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2015г.

 Утверждаю: Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Н. Цускман

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

 СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора

\_\_\_\_\_\_\_\_ В.А.Фадеева

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2015г.

**Выписка из рабочей программы**

**по технологии**

**5 класс**

 Программу разработала:

Павленко Ольга Николаевна,

учитель технологии

с. Кейзес, 2015

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе:

 - Основной образовательной программы основного общего образования, утвержденной приказом директора № 95 от 29 августа 2014г.;

 - Авторской программы «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» (авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, М.: Вентана-Граф,2012г.);

- Учебного плана МБОУ «Кейзесская СШ», утвержденного приказом директора №96 от 29 августа 2015г..

 ***Основной целью*** изучения учебного предмета «Технология» в направлении «Технологии ведения дома» в 5 классе является:

формирование целостного представления обучающихся о их жизненном пространстве и окружающем мире, как части «техносферы».

Исходя из потребностей личности обучающегося, семьи и общества, поставленной образовательной цели для обучающихся в 5 классе, определены следующие ***задачи:***

* дать представления о значении жизненного пространства на основе технологий ведения дома;
* продолжить формирование навыков обучающихся самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни за рамками учебного процесса;
* продолжить формирование представлений о здоровом образе жизни через изучение тем курса;
* формирование художественно-эстетического вкуса обучающегося по средством дизайнерского проектирования изделий, создания изделий декоративно-прикладного творчества;
* продолжить знакомство с безопасными приемами и методами труда при изготовлении рабочей одежды, выполнении кулинарных работ, создании декоративно-художественных изделий;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с технологиями ведения дома;
* продолжить развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе выполнения творческих проектов.

**Характеристика учебного предмета**

*Основной концепцией* рабочей программы пред­мета «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность обучающихся. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротех­ника» в 5 классе изучается совместно с изучением содержа­ния раздела «Технологии домашнего хозяйства».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

*Новизной* данной программы является методологический подход, направленный на здоровьесбережение обучающихся; использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с математикой при проведении расчётных операций и графических построений; с химией и биологией 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.

**Предполагаемые формы контроля:**

В программе предусмотрена система *педагогического контроля и оценивания достижений* обучающихся предметных и метапредметных результатов, которая соответствует принципам объективности, наглядности, систематичности. Основными формами контроля при получении результатов используются: на начальном этапе обучения – предварительное выявление уровня знаний обучающихся в виде письменного, устного опросов, тестирования; текущий, повторный, периодический, рубежный контроль – для проверки в виде самостоятельных работ, тестов, практических и лабораторных работ, проектной работы, проблемного опроса, ребусов, кроссвордов, алгоритмов деятельности, пооперационных карт контроля, упражнений, инструктажей по технике безопасности, критериальных самооценочных таблиц. Для определения уровня знаний и качества обученности используются итоговые и комплексные проверки в виде тестирования, выставок, творческих работ, защиты проектов.

 Развитие системы **универсальных учебных действий** в составе личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных действий осуществляется в рамках нормативно-возрастного развития личностной и познавательной сфер ребенка.

**Формы организации учебной деятельности:**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Для повышения эффективности обучения и достижения целей используются разные типы уроков: комбинированные, интегрированные, урок-путешествие, соревнования. Задачи обучения решаются с помощью практических работ, творческих заданий, творческих проектов с применением следующих методов: словесных, проблемно-поисковых, устного контроля и самоконтроля, метода проектов, иллюстраций, демонстраций, соревнований, поощрения и порицания.

**Место учебного предмета**

 Учебным планом образовательного учреждения предусмотрено в 5-м классе 68 часов в год, из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Основное содержание**

***Содержание предмета (1часа)***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

**Раздел 1 : Интерьер кухни, столовой (2 часа)**

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Раздел 2: «Электротехника» (1час)**

***Тема 1. Бытовые электроприборы***

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел 3: «Кулинария» (14 часов)**

***Тема 1. Санитария и гигиена на кухне***

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

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

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

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

***Тема 2. Физиология питания***

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

Лабораторно-практические и практические работы. Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

***Тема 3. Бутерброды и горячие напитки***

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

***Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

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

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема 5. Блюда из овощей и фруктов***

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

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

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

***Тема 6. Блюда из яиц***

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 го то вых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

***Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку***

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

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел 4: «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)**

***Тема 1. Материаловедение***

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Тема 2. Технология конструирования и моделирования 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 4. Швейная машина***

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швей ной машины к работе: на мотка 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 5. 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.

**Раздел5: «Художественные ремёсла» (8 часов)**

***Тема 1. Декоративно-прикладное искусство***

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

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

***Тема 3. Лоскутное шитьё***

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 6: «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21часов)**

***Тема 1. 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: вы бор 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 белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

 **Планируемые результаты**

Личностные результаты освоения обучающимися пред­мета «Технология»:

* 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;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* 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;
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей со временному 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 учащимися предмета «Технология»:

* 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; 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;
* 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.

Предметные результаты освоения учащимися предме­та «Технология»:

в познавательной сфере:

* осознание роли техники и технологий для 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;
* распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* 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;

*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,
* 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;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и 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;
* 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.

**Календарно-тематическое планирование по технологии 5 класса.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Основное содержание материала темы** | **Характеристики основных видов деятельности учащихся** | **Плановые сроки прохождения темы** | **Фактические сроки** | **Планируемые результаты на тему** |
| **Научится**  | **Получит возможность** |
| **Содержание предмета тема №1 (1 час)** |
| **1** | 1.Цели курса. Правила поведения в кабинете.Что такое предмет «технология» | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. | **4.09** |  | Находить информацию при работе с учебником, строить кластер, обобщать информацию. Строить несложный рассказ | Представлять полученную информацию виде схем, конструировать презентацию. |
| **«Технологии творческой и опытнической деятельности»№2 (1 ч)** |
| **2** | 1.Что такое проектная деятельность. Как создать проект и что такое мини-проект. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяет цель и задачи проектной деятельности. Изучает этапы выполнения проекта.  | **4.09** |  | Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.  | Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; ■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  |
| **«Оформление интерьера» тема № 3(2ч)** |
| **3** | 1.Интерьер кухни, столовой. Знакомство с профессией дизайнер . | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру | **11.09** |  | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.Выполнять эскизы элементов декоративного оформления столовой | Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |
| **4** | 2.Пр «Разработка интерьера современной кухни»  | Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | **11.09** |  |
| **«Электротехника» тема№4 (1ч)** |
| **5** | 1.Бытовые электроприборы на кухне. Изучаем историю электроприборов | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | **18.09** |  | Находить и представлять информацию об истории электроприборов | Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)** |
| **6** | Выбор темы проекта «Кухня – столовая моей мечты» | Выбор темы проект, обоснование необходимости изготовления изделия.Творческий проект по разделу «Кухня столовая моей мечты» | Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера» Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;  осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  | **18.09** |  | Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.  | Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  |
| **7** | Разработка нескольких вариантов. Расчет затрат на изготовление проекта | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Составлять технологическую карту изготовления изделия; | **25.09** |  |
| **8** | Выполнение эскиза интерьера кухни. | Контролировать ход и результаты выполнения проекта. Пользоваться основными видами проектной документации. Готовить пояснительную записку к проекту.  | **25.09** |  |
| **9** | Защита проекта. | Оформлять проектные материалы. Представлять проект к защите | **2.10** |  |
| **«Кулинария» тема № 5 (18 ч)** |
| **10** | 1.Санитария и гигиена на кухне | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах | **2.10** |  | Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.  | Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;  определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека. |
| **11** | 2.Физиология питания | 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 | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | **9.10** |  |
| **12** | **3.Бутерброды и горячие напитки(2ч)** | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе.  | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.  | **9.10** |  |
| **13** | 4.П\Р «Приготовление простых открытых бутербродов».Технология приготовления горячих напитков | Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь | **16.10** |  |
| **14** | **5.Технология приготовления блюд из круп и бобовых(2ч)** | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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.  | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. | **16.10** |  |
| **15** | 6.Приготовление блюда из круп или макаронных изделий | Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар | **23.10** |  |
| **16** | **7.Значение овощей в питании человека. Блюдо из овощей. Т\б при работе с ножом (4ч)** | 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 их 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 гарниров к мясным и рыбным блюдам.  | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.  | **23.10** |  |
| **17** | 8.П/Р «Приготовление витаминного салата» | Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. | Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. | **30.10** |  |
| **18** | 9.Тепловая кулинарная обработка овощей | Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | **30.10** |  |
| **19** | 10.Пр «Приготовление блюд из варенных овощей – салат Винегрет» | 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 | Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. | **13.11** |  |
| **20** | **11.Яйца. Определение доброкачественности яиц** | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.  | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | **13.11** |  |  |  |
| **21** | 12.П/Р «Приготовление омлета» | Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд |  Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | **20.11** |  |
| **22** | **13.Приготовление завтрака. Сервировка стола. Правила этикета (2ч)** | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.  | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.  | **20.11** |  |
| **23** | 14.Пр «сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток» | Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | **27.11** |  |
| **24** | 15. Разработка творческого проекта №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Выбор темы проект, обоснование необходимости изготовления изделия.Творческий проект по разделу «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Выполнять проект по разделу. Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; ■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  | **27.11** |  | Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.  | Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; ■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  |
| **25** | 16.Разработка нескольких вариантов. Расчет затрат на изготовление проекта | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Составлять технологическую карту изготовления изделия; | **4.12** |  |
| **26** | 17. Выполнение эскиза интерьера кухни. | Контролировать ход и результаты выполнения проекта. Пользоваться основными видами проектной документации. Готовить пояснительную записку к проекту.  | **4.12** |  |
| **27** | 18.Защита проекта по теме «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Оформлять проектные материалы. Представлять проект к защите | **11.12** |  |
| **«Создание изделий из различных материалов» тема № 6 (26ч)** |
| **28** | 1.Материаловедение.Производство текстильных материалов. Исторические сведения. Натуральные волокна. Знакомство с профессией ткач.(4 час) | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.  | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям  | **11.12** |  | ■ Изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; ■ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.  | ■ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий; ■ определять и исправлять дефекты швейных изделий; ■ выполнять художественную отделку швейных изделий; ■ изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов; ■ определять основные стили одежды и современные направления моды.  |
| **29** | 2.П/р «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани» | Лицевая и изнаночная стороны ткани.  | Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.  | **18.12** |  |
| **30** | 3.Текстильные материалы и их свойства | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.  | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | **18.12** |  |
| **31** | 4. П/р «Изучение свойств нитей основы и утка. Изготовление макета из бумаги полотняного переплетения» | Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | .Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. | **25.12** |  |
| **32** | 5.Конструирование швейных изделий( 4 час) | 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 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | **25.12** |  |
| **33** | 6.П/р «Снятие мерок.» | Снятие мерок для изготовления одежды. | Снимать мерки с фигуры человекаи записывать результаты измерений. | **15.01** |  |
| **34** | 7.Изготовление выкройки изделий | Изготовление выкройки изделий | Строить чертёж основы изделия с цельнокроеным рукавом. | **15.01** |  |
| **35** | 8.Изготовление выкройки изделия в М1::4 | Изготовление выкройки изделия в М1::4 | Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. | **22.01** |  |
| **36** | **9.Швейная машина (4ч**)Подготовка швейной машины к работе | Устройство машинной иглы. Неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы.  | Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену машинной иглы. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине. Находить и предъявлять информацию о фурнитуре для одежды, об истории пуговиц | **22.01** |  |
| **37** | 10.Пр «Неполадки швейной машины» | Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины | Определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машинук работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. | **29.01** |  |
| **38** | 11.Приёмы работы на швейной машине | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.  | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.  | **29.01** |  |
| **39** | 12.Швейные машинные работы.Влажно-тепловая обработка | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание ( с открытым и закрытым срезами). Требование 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 открытыми обмётанными срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | **5.02** |  |
| **40** | **13.Технология изготовления швейных изделий. (10ч)**Понятие о дублировании деталей кроя | Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. | Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки. Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. | **5.02** |  |
| **41** | 14.П/р «Технология соединения деталей с клеевой подкладкой | Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом | Дублировать детали кроя клеевой прокладкой. Выполнять правила безопасной работы утюгом. | **12.02** |  |
| **42** | 15.Копировальные стежки и основные операции при ручных работах | Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. | **12.02** |  |
| **43** | 16.Основные машинные операции | Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. | Изготовлять образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.  | **19.02** |  |
| **44** | 17.Обработка припусков шва.18.Классификация машинных швов | Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (и обтачной с расположением шва на сгибе и в кант). | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. | **19.02** |  |
| **45** | 19.Обработка мелких деталей. | Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей | Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом. | **26.02** |  |
| **46** | 20.Подготовка и проведение примерки одежды | Подготовка и проведение примерки одежды Устранение дефектов после примерки. | Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефекты после примерки | **26.02** |  |
| **47** | 21.Последовательность изготовления одежды . | Последовательность изготовления одежды. |  Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. | **5.03** |  |
| **48** | 22.Технология обработки среднего шваОкончательная отделка изделия | Технология обработки среднего шва с застёжкой и разрезом.Окончательная отделка изделия | Обработать средний шов с застежкой и разрезом.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.  | **5.03** |  |
| **49** | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | Выбор темы проект, обоснование необходимости изготовления изделия.Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | Выполнять проект по разделу Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; ■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  | **12.03** |  | Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.  | Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; ■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  |
| **50** | Разработка нескольких вариантов. Расчет затрат на изготовление проекта | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Составлять технологическую карту изготовления изделия; | **12.03** |  |
| **51** | Выполнение эскиза интерьера кухни. | Контролировать ход и результаты выполнения проекта. Пользоваться основными видами проектной документации. Готовить пояснительную записку к проекту.  | **19.03** |  |
| **52** | Защита проекта. | Оформлять проектные материалы. Представлять проект к защите | **19.03** |  |
| **«Художественные ремесла» тема № 7 (12ч)** |
| **53** | 1.Декоративно-прикладное искусство | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.  | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).  | **26.03** |  | * Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России.
* Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно
 | * Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона.
* Изучать различные виды техники лоскутного шитья.
* Изготовлять образцы лоскутных узоров.
* Обсуждать наиболее удачные работы.
* Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья
 |
| **54** | 2.П/р вышивка. Зарисовка традиционных орнаментов, определение материалов для вышивки | Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | **26.03** |  |
| **55** | 3.Основы композиции и законы восприятия цвета. Орнамент символика в орнаменте. | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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.  | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.  | **9.04** |  |
| **56** | 4.Цветовые сочетания в орнаменте | 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | **9.04** |  |
| **57** | 5.Лоскутное шитье. Техники выполнения- узор «изба», «мозаика» | 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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.  | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | **16.04** |  |
| **58** | 6.Технология изготовления лоскутного изделия по шаблонам | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). | **16.04** |  |
| **59** | 7.Изготовление образцов лоскутных узоров | Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. | **23.04** |  |
| **60** | 8.Обработка срезов лоскутного изделия | Обработка срезов лоскутного изделия | **23.04** |  |
| **61** | Разработка творческого проекта №4 «Лоскутное изделие для кухни столовой» | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять проект по разделу Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **7.05** |  | Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.  | Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; ■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  |
| **62** | Разработка нескольких вариантов. Расчет затрат на изготовление проекта | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Составлять технологическую карту изготовления изделия; | **7.05** |  |
| **63** | Выполнение эскиза интерьера кухни. | Контролировать ход и результаты выполнения проекта. Пользоваться основными видами проектной документации. Готовить пояснительную записку к проекту.  | **14.05** |  |
| **64** | Защита проекта. | Оформлять проектные материалы. Представлять проект к защите | **14.05** |  |
| **Комплексный творческий проект(4ч)** |
| **65** | Комплексный творческий проект №5 «Портфолио или мои достижения в области технологии» | Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять проект по разделу «Портфолио или мои достижения в области технологии».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | **21.05** |  | Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.  | Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; ■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.  |
| **66** | Разработка нескольких вариантов. Расчет затрат на изготовление проекта | Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Составлять технологическую карту изготовления изделия; | **21.05** |  |
| **67** | Выполнение эскиза интерьера кухни. | Контролировать ход и результаты выполнения проекта. Пользоваться основными видами проектной документации. Готовить пояснительную записку к проекту.  | **28.05** |  |
| **68** | Защита проекта. | Оформлять проектные материалы. Представлять проект к защите | **28.05** |  |

**Учебно – методическое обеспечение:**

1. Примерные программы по учебным предметам: Технология 5-9 классы: проект. – 2-е изд. - М.: Просвещение, 2011г.;

2. Программа «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» /авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, - М.: Вентана-Граф,201г.;

3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012г...

4. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс: Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 201г...

**Материально – техническое обеспечение:**

Дидактические материалы по всем разделам каждого направления

технологической подготовки учащихся.

Справочные пособия по разделам и темам программы.

 Методические пособия для учителя.

Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских.

**Печатные пособия**

Раздаточные и дидактические материалы по темам всех разделов

каждого направления технологической подготовки учащихся.

Информационно-коммуникационные средства

**Технические средства обучения**

Стол рабочий универсальный

Санитарно-гигиеническое оборудование кухни

Фильтр для воды

Сушка для посуды

Комплект разделочных досок

Ящики для хранения таблиц и плакатов

Специализированное место учителя

Гладильная доска

Швейная машинка

Электрическая плита

Утюг

Набор кухонной посуды, тарелки, ножи, разделочные доски, кастрюли, чашки.

Ножницы, линейки, напёрстки, резец портновский, иглы швейные и машинные, сантиметровые ленты, портновские булавки, вязальные спицы и крючки.

 **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ИКТ**

1. Технология: 5 кл. (Для девочек) / Под ред. В. Д. Симоненко. – М: Вентана-граф, 2004
2. Чернякова В. Н. Технология обработки. Ткани: 5 кл. — М: Просвещение, 2003.

3. Технология. 5 – 11 классы: проектная деятельность учащихся / авт.-сост.

 Л.Н. Морозова, Н.Г. Кравченко, О.В. Павлова. – 2-ое изд., стереотип. – Волгоград: Учитель,2010. – 204 с.

 4. Презентации к урокам, подготовленные самостоятельно