

| | |
|--|--|
| <p>Рассмотрено на заседании МС Протокол № _____ от «__» _____ 2016__</p> <p>Руководитель (МС) Затулина С.С. _____</p> | <p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор МБОУ «Суховская СОШ №3» Безденежная Л.В. № ____ «__» _____ 2016 г.</p> |
|--|--|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предметная область: __ Технология __

Учебный предмет: _ Технология _

Класс: _____ 5 _____

Срок реализации __ 2016 \ 2017 _____

Учитель: __ Лушникова Лилия Давыдовна _____

с. Сухово 2016 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства образования и науки РФ № 1897 от 17.12.2010 года «Об утверждении федерального образовательного стандарта основного общего образования» (ред. пр. №1644 от 29.12.2014)
3. Приказ Министерства образования и науки РФ №1577 от 31.12.2015 «О внесении изменений в федеральный образовательный стандарт основного общего образования»
4. Авторская программа «Технология» 5-8 классы, Сеница Н.В., Тищенко А.Т., -М: Вентана-Граф 2015 год ФГОС

Учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включает 70 учебных часа для обязательного изучения предметной области «Технология»: из расчёта в 5 классе – 2 часа в неделю.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

На конец обучения в 5 классе.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов».

Учащийся научится:

- находить в учебной литературе и сети Интернет сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов;
- изготавливать 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.

Получит возможность научиться:

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

Раздел «Кулинария».

Учащийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, бутерброды, горячие напитки, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Получит возможность научиться:

- 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 с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Учащийся научится:

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

Получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Изучение технологии в 5 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

| | |
|--------------------------------|--|
| Личностные | <ol style="list-style-type: none">1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.4. Осознание необходимости общественно полезного труда.5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам |
| Метапредметные | <ol style="list-style-type: none">1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| Предметные в сфере | |
| а) познавательной деятельности | <ol style="list-style-type: none">1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных |

| | |
|------------------------------|--|
| | материалов», «Художественные ремесла». 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду. 2. Осознание ответственности за качество результатов труда. 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ. 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в) трудовой | 1. Планирование технологического процесса. 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности. 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены. 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов. 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций. 3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований. 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия. 2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е) коммуникативной | 1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта. 2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда. 3. Умение разработать варианты рекламных образцов |

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В рабочей программе представлено следующее распределение часов на изучение разделов курса, примерное количество часов для выполнения учащимися самостоятельных заданий, практических и лабораторных работ:

| № п/п | Наименование раздела | Количество часов | Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы в том числе |
|-------|---------------------------------|------------------|---|
| 1 | Технологии домашнего хозяйства | 2 | 1 |
| 2 | Электротехника | 1 | 1 |
| 3 | Кулинария | 14 | 8 |
| 4 | Создание изделий из текстильных | 22 | 11 |

| № п/п | Наименование раздела | Количество часов | Примерное количество часов на самостоятельные задания, лабораторные и практические работы в том числе |
|-------|---|------------------|---|
| | материалов | | |
| 5 | Художественные ремесла | 10 | 5 |
| 6 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 | 21 |
| | Всего | 70 | 47 |

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

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

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

Раздел «Кулинария»

Тема. 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. Физиология питания

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима

питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

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

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

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

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

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

Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы

хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

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

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов.

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепков.

Тема. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом

направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ.

Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

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

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| № урока | Тема урока | Количество во часов | Формы организации и виды деятельности учащихся | Сроки изучения | |
|---|--|---------------------|--|----------------|------|
| | | | | план | факт |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч) | | | | | |
| 1–2 | Вводное занятие. Инструктаж по ОТ. Творческая проектная деятельность | 1 1 | Знакомятся с содержанием и условными обозначениями учебника. Участвуют в игре «Загадки, пословицы и поговорки о труде». Знакомятся с примерами творческих проектов в 5 классе. Изучают этапы выполнения проекта. Проходят инструктажи по охране труда при работе в кабинете технологии | | |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (3 ч) | | | | | |
| Творческий проект «Планирование кухни-столовой» (1ч) | | | | | |
| 3-4 | Интерьер и планировка кухни-столовой | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Изучают информацию в Интернете по истории интерьера кухни. Выполняют эскиз кухни-столовой с помощью шаблонов и ПК (практическая работа) | | |
| 5-6 | Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | 1 1 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Выполняют лабораторную работу «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне». <u>Завершают работу над творческим проектом «Планирование кухни-столовой»</u> | | |
| Раздел «Кулинария» (14 ч) | | | | | |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» Проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (2 часа) | | | | | |
| 7-8 | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изучают санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Повторяют известные сведения о процессе пищеварения, питательных веществах и витаминах, микроорганизмах, инфекциях, пищевых отравлениях. Проводят лабораторную работу «Исследование качества питьевой воды» | | |
| 9-10 | Технология приготовления | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. <u>Выполняют мини-проект «Чай пить – приятно жить».</u> Выполняют | | |

| | | | | | |
|-------|---|---|--|--|--|
| | бутербродов. Технология приготовления горячих напитков | | практические работы «Приготовление бутербродов» и «Приготовление горячих напитков» | | |
| 11-12 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме урока. Изучают упаковку крупы (лабораторная работа). Готовят блюда из крупы или макаронных изделий (практическая работа). <u>Ищут информацию в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши».</u> Соблюдают правила безопасной работы | | |
| 13-14 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 2 | Изучают основные определения и понятия по теме урока. Узнают о видах овощей, содержании в них питательных веществ и витаминов. Знакомятся с методами определения качества овощей и фруктов. Выполняют нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками. Выполняют художественное украшение салатов. Осваивают безопасные приемы работы с ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Выполняют лабораторную и практическую работы: «Определение содержания нитратов в овощах». «Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов». | | |
| 15-16 | Технология приготовления блюда из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей | 2 | Изучают основные определения и понятия по теме урока. Узнают о назначении и видах первичной и тепловой обработки овощей, видах салатов, заправках и украшении блюд из овощей и фруктов. Выполняют практические работы «Приготовление салата из сырых овощей» и «Приготовление блюда из вареных овощей». <u>Проводят исследование об истории появления и значения слова «винегрет».</u> | | |
| 17-18 | Технология приготовления блюд из яиц | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме: «овоскоп», «диетические яйца», «столовые яйца», «в мешочек», «вкрутую». Выполняют лабораторную работу «Определение свежести яиц», практическую работу «Приготовление блюда из яиц». Соблюдают правила безопасной работы. | | |
| 19-20 | Приготовление завтрака. Сервировка | 2 | <u>Беседуют по завершающим этапам проекта.</u> Изучают основные определения и понятия по теме: «сервировка стола», | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|
| | стола к завтраку | | «этикет», «способы складывания салфеток». Составляют меню завтрака. Выполняют практическую работу «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». Соблюдают правила безопасной работы с острыми инструментами, правила поведения за столом | | |
| 21-22 | <u>Творческий проект «Воскресный завтрак для всей семьи»</u> | 2 | <u>Выполняют проект по разделу «Кулинария», «Воскресный завтрак для всей семьи».</u> Определяют цель и задачи проектной деятельности. Реализуют этапы выполнения творческого проекта. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия. | | |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч) | | | | | |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности», Творческий проект: «Фартук для работы на кухне»(8 ч) | | | | | |
| 23-24 | Производство текстильных материалов | 2 | Беседуют о тканях, известных способах получения волокон. Выполняют лабораторные работы «Определение направления долевой нити в ткани», «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». Соблюдают правила ТБ при сжигании нитей и при работе с утюгом. <u>Смотрят отрывок из мультфильма «Ситцевая улица»</u> | | |
| 25-26 | Текстильные материалы и их свойства. | 2 | Беседуют о выборе тканей для различных швейных изделий. Расширяют понятия о дополнительных материалах (нитки, тесьма, ленты). Выполняют лабораторные работы «Сравнительный анализ прочности окраски тканей», «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». <u>Читают по ролям сказку «Как кроту штанишки шили».</u> | | |
| 27-28 | Изготовление выкроек. | 2 | Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку. Выполняют практическую работу «Снятие мерок и изготовление выкроек». Находят и представляют информацию об истории швейных изделий. | | |
| 29-30 | Раскрой швейного изделия. | 2 | Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия. Выполняют практическую работу «Раскрой швейного изделия». Находят и представляют информацию об истории создания инструментов для раскроя. | | |
| 31-32 | Швейные ручные работы | 2 | Беседуют по теме. Усваивают основные определения и понятия по теме. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов ручных | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| | | | работ». Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Соблюдают правила ТБ при работе с иглами, булавками, ножницами. | | |
| 33-34 | Швейная машина | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют лабораторную работу «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины». Соблюдают правила техники безопасности при работе с использованием швейной машины | | |
| 35-36 | Основные операции при машинной обработке изделия | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изучают работу переключателя вида строчек и регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов машинных работ» | | |
| 37-38 | Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют практическую работу «Проведение влажно-тепловых работ». Соблюдение правил безопасной работы. | | |
| 39-40 | Машинные швы | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Анализируют полученную информацию в Интернете о значении старинного слова «тачать». Выполняют практическую работу: «Выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку». Соблюдение правил ТБ | | |
| 41-42 | Машинные швы | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Анализируют полученную информацию в Интернете о значении старинного слова «тачать». Выполняют практическую работу: «Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами». Соблюдение правил ТБ | | |
| 43-44 | Технология изготовления швейных изделий | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные действия при изготовлении швейного изделия в технологической последовательности. Знакомятся с технологией пошива фартука. Соблюдают правила ТБ. | | |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» | | | | | |
| Тема проекта: «Фартук для работы на кухне»(8 ч) | | | | | |
| 45-46 | Обработка накладных карманов | 2 | Практическая работа: Изготовление и оформление карманов. Соблюдение правил безопасной работы | | |
| 47-48 | Обработка нижней и | 2 | Практическая работа: Обработка нижней части фартука швом «вподгибку с | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| | боковых срезов фартука | | закрытым срезом» или тесьмой. | | |
| 49-50 | Обработка верхнего среза фартука | 2 | Изучают основные определения и понятия по теме: «пояс-кулилка», «пояс-завязка», «мягкие складки». Практическая работа: Обработка верхнего среза фартука. Соблюдают правила безопасной работы | | |
| 51-52 | Обработка пояса Окончательная отделка изделия | 2 | Практическая работа: Обработку пояса выбранным способом. Соблюдают правила безопасной работы. Самооценка выполненной работы, выявление недочетов. Выбирают и выполняют художественную отделку проектного изделия: вышивка, аппликация. Устраняют выявленные недочеты. Выполняют влажно-тепловую обработку проектного изделия. Проводят самооценку выполненной работы. <u>Участвуют в итоговом занятии по теме: «Проектирование и изготовление одежды», проводится в нетрадиционной форме в виде показа – дефиле.</u> | | |
| Раздел «Художественные ремесла» (10 ч) | | | | | |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности», тема проекта: «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (4 ч) | | | | | |
| 53-54 | Декоративно-прикладное искусство. <u>Экскурсия в краеведческий музей.</u> | 2 | Беседуют по теме урока. Изучают лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывают или фотографируют наиболее интересные образцы рукоделия. Обсуждают увиденные творческие работы, какие произведения декоративно-прикладного искусства можно изготовить из ниток и тканей для <u>проекта «Фартук для работы на кухне».</u> Обосновывают выбор проектного изделия из ниток и тканей | | |
| 55-56 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Осуществляют поиск информации в Интернете о видах орнаментов. Выполняют практическую работу «Создание композиции в графическом редакторе» | | |
| 57-58 | Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте. | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Выполняют эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создают графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. | | |
| 59-60 | Лоскутное шитье | 2 | Беседуют и знакомятся с основными определениями и понятиями по теме. | | |

| | | | | | |
|--|--|----------|--|--|--|
| | | | Ищут информацию в Интернете об истории лоскутного шитья. Выполняют образцы лоскутных узоров. Соблюдают правила ТБ при работе с колющими и режущими инструментами | | |
| 61-62 | Технология изготовления лоскутного изделия | 2 | Беседуют по теме. Изучают основные определения и понятия по теме. Изготавливают шаблоны изделий. Выкраивают детали. Выполняют задания по созданию стежки, аппликации. Выполняют практическую работу «Изготовление образцов лоскутных узоров». | | |
| 63-64 65-66 | Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» | 4 | Определяют цель и задачи проектной деятельности. Выполняют работы по изготовлению проектного лоскутного изделия для кухни-столовой (по выбору учащегося). Выполняют требования к готовому изделию, рассчитывают затраты на изготовление проекта. Соблюдают правила ТБ. | | |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (обобщение выполненных творческих проектов за год) (4 ч) | | | | | |
| 67-68 | Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии. 5 класс» | 2 | Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Делают самоанализ творческих проектов. Составляют доклад к защите творческого проекта. <u>Подготавливают сценарий презентации: фотографии с изображением салфетки, прихватки, фартука; эскизы кухни; фотографии семьи за завтраком; фотографии с выставки «Мои поделки» и т. д. Подбирают текст и оформляют презентацию. Готовятся к защите проекта.</u> | | |
| 69-70 | Защита творческого проекта | 2 | Защищают творческий проект. <u>Комментируют творческие собственные проекты, делают самоанализ работы за год.</u> | | |