

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 11»
Муниципального образования «Город Майкоп»

«Рассмотрено»
Методическим
советом

Протокол № 4
от «26» 04 2021 г.

«Согласовано»
Заместитель
директора по УВР

Коршунова Л.Н.
«26» 04 2021 г.

«Утверждено»
Директор МБОУ «СШ
№ 11»

И.В.Ткаченко
Приказ № 5
От «26» 04 2021 г.



Рабочая программа
по технологии
«Технологии ведения дома»
5 класс
на 2020 – 2021 учебный год

учитель
Назаренко Светлана Стефановна

Настоящая рабочая программа по предмету «Технология» для 5 класса МБОУ «СШ №11» разработана на основе:
Закона «Об образовании в Российской Федерации».

Приказа Минобрнауки России № 253 от 31.03.2014г. Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих гос. Аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Минобр. России».

Приказа Минобрнауки России № 1067 от 19.12.2012г. « Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию».

Закона об образовании в Р.А;

ООП ООО «СШ № 11»;

Учебного плана МБОУ «СШ № 11»;

Авторской программы: Н.В.Синица, П.С. Самородский. Технология 5-8 классы. Рабочая программа для общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2015.-212с.

Раздел 1 Планируемые результаты освоения программы. Личностные, метапредметные и предметные результаты

освоения курса «Технология».

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

Регулятивные УУД:

- 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;

- 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;

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 своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД:

- 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;

- 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;

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Коммуникативные УУД:

- 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.

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

В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих

технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; 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; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом 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;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, 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.

В процессе обучения выпускники 5 класса

научатся	получат возможность научиться
Раздел «Кулинария»	
<ul style="list-style-type: none"> –организовывать рабочее место; –правильно мыть посуду; –пользоваться кухонным оборудованием и инструментами; –готовить блюда с использованием сырых и вареных овощей, яиц, бутербродов и горячих напитков; –сервировать стол к завтраку; –правилам этикета. 	<ul style="list-style-type: none"> –составлять рацион питания здорового человека; –оказывать первую помощь при бытовых травмах и пищевых отравлениях; –составлять меню; –определять качество продуктов органолептическим методом, эстетическое оформление готовых блюд; –изучить правила обработки обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов; –рассчитывать калорийность приготовленных блюд.
Раздел «Технология ведения дома»	
<ul style="list-style-type: none"> –правильно обращаться с кухонным оборудованием; –определять современные стили в интерьере. 	<ul style="list-style-type: none"> –правильно размещать кухонное оборудование, ухаживать за ним, делить кухни на зоны.
Раздел «Основы материаловедения»	
<ul style="list-style-type: none"> –различать натуральные ткани растительного происхождения; –определять виды переплетения нитей в ткани, направление долевой нити, изнаночную и лицевую сторону ткани. 	<ul style="list-style-type: none"> –сравнивать характеристики тканей из натуральных растительных волокон; –изготовлению нитей и тканей в условиях современного производства и домашних условиях
Раздел «Рукоделие»	
<ul style="list-style-type: none"> –выполнять ручные швы «вперед иголку», «назад иголку»; 	<ul style="list-style-type: none"> –способам изменения величины рисунка и перевода его на ткань;

научатся	получат возможность научиться
<ul style="list-style-type: none"> –простейшие вышивальные швы стебельчатый, тамбурный, «Козлик», «Петельный». –выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты для лоскутного шитья; 	<ul style="list-style-type: none"> –выполнять швы: «Елочка», фигурные стежки, «Треугольник», крестообразные стежки, «вперед иголку дважды перевить». –пэчворку;
Раздел «Элементы машиноведения»	
<ul style="list-style-type: none"> –организовывать рабочее место для выполнения машинных работ; –соблюдать ТБ; –первичным навыком работы на швейной машине. 	<ul style="list-style-type: none"> –устранять причины сбоев в работе швейной машине, –применять различные приспособления к швейной машине, –подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани; –заменять иглу в швейной машине
Раздел «Технология изготовления рабочей одежды»	
<ul style="list-style-type: none"> –Снимать мерки. Строить чертеж по описанию. Читать чертеж. Вносить модельные изменения в выкройку. Рационально раскладывать ткань. Кроить фартук. Переносить линии и точки на ткани. Соединять детали кроя вручную и при помощи швейной машины. 	<ul style="list-style-type: none"> –Конструировать и моделировать любую модель фартука.

Раздел 2 Содержание учебного предмета.

Направление «Технологии ведения дома» 5 класс (68 ч, 2 ч — резервное время)

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)		
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). 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	
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	
Раздел «Кулинария» (14 ч)		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	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	

<p align="center">Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p align="center">Основное содержание материала темы</p>	
<p>Тема «Физиология питания» (1 ч)</p>	<p>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</p>	
<p>Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. 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. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	
<p>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)</p>	<p>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. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	
<p>Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)</p>	<p>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</p>	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	
	<p>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. 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</p>	
<p>Тема «Блюда из яиц» (2 ч)</p>	<p>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. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p>	
<p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)</p>	<p>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</p>	
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)		

<p align="center">Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p align="center">Основное содержание материала темы</p>	
<p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)</p>	<p>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. 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</p>	
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)</p>	<p>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</p>	
<p>Тема «Швейная машина» (4 ч)</p>	<p>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</p>	
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p>	<p>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.</p>	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	
	<p>Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (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)</p>	
Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)		
Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	
Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета	<p>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</p>	

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	
при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2 ч)	<p>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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	
Тема «Лоскутное шитьё» (4 ч)	<p>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. 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</p>	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)	<p>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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	

Раздел 3 Тематический план 5 класс

Разделы и темы программы	Количество часов	Лабораторно-практические и практические работы	Тесты	Проекты	Презентация проектов
Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б	1				
Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов	1				
Технологии домашнего хозяйства (2ч)	2		1	1	
1. Интерьер кухни-столовой	2	1			
Электротехника (1ч)	1				
1. Бытовые электроприборы	1	1			
Кулинария	14		1	1	
1. Санитария и гигиена на кухне	1	1			
2. Физиология питания	1	1			
3. Булочки и горячие напитки	2	1			
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1			
5. Блюда из овощей и фруктов	4	1			
6. Блюда из яиц	2	1			
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	1			
Создание изделий из текстильных материалов (22ч)			1	1	

1. Свойства текстильных материалов	4	1			
2. Конструирование швейных изделий	4	1			
3. Швейная машина	4	1			
4. Технология изготовления швейных изделий	10	1			
Художественные ремесла (8)			1	1	
1. Декоративно-прикладное искусство	2	1			
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2	1			
3. Лоскутное шитье	4	1			
Технологии творческой и опытнической деятельности (21ч)					1
Разделы и темы программы	Количество часов	Лабораторно-практические и практические работы	Тесты	Проекты	Презентация проектов
Исследовательская и созидательная деятельность	21			4	2

(приложение)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
Направление “Технологии ведения дома” 5 класс - 70 часов

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование темы урока</i>	<i>Основное содержание</i>	<i>Виды деятельности учащихся</i>	<i>Домашнее задание</i>	<i>План</i>	<i>Факт</i>
1	Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б	Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета “технология” в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.	- Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;	конспект		
2	Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов	Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.	- Ознакомление с понятиями “проект”, “основные компоненты проекта”, “этапы проектирования”	§1.2		
3	Интерьер и планировка кухни-столовой	Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и ее рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.	-Участие в беседе по теме; -Освоение основных определений и понятий по теме;	Конспект		
4	Эскиз кухни-столовой		-Поиск информации в Интернете “кухни с островом” -Выполнение эскиза кухни-столовой	§3		
5	Бытовые электроприборы на кухне	Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации	-Участие в беседе по теме; -Освоение основных определений и понятий по теме;	конспект		
6	Творческий проект “Планирование кухни-столовой”		-Ознакомление с историей СВЧ-печи; -Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником -Изучение потребности в	§4		

			бытовых электрических приборах на кухне -Соблюдение правил ТБ			
7	Санитария и гигиена	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизмах, инфекциях, пищевых отравлениях.	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме; -Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», и витаминах, содержащихся в овощах и фруктах -Определение качества питьевой воды -Соблюдение правил ТБ	Конспект		
8	Здоровое питание			§5		
9	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания чая, кофе, какао.	-Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория -Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме; -Приготовление бутербродов и напитков	§7		
10	П.Р. Приготовление бутербродов т горячих напитков			§8		
11	Блюда адыгейской кухни. НК	Особенности адыгейской кухни. Продукты, используемые для приготовления картоф-щипс	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме -Приготовление картоф-щипс -Соблюдение правил ТБ	Конспект		
12	Адыгейская кухня (картоф-щипс) НК			Конспект		
13	Технология приготовления блюд из круп и бобовых	Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме -Изучение упаковки из-под	Конспект		

14	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	ценность. Виды тепловой обработки.	крупы -Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий -Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши» -Соблюдение правил ТБ	§9		
15	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей. Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме -Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики -Соблюдение правил ТБ	Конспект		
16	Тепловая кулинарная обработка овощей			§10		
17	Приготовление блюд из овощей и фруктов	Методы определения качества овощей. Способы нарезки овощей	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме -Приготовление салата из сырых овощей и фруктов, блюд из варенных овощей	Конспект		
18	Приготовление блюд из овощей и фруктов			§11		
19	Технология приготовления блюд из яиц	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Канапе, сэндвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме -Определение свежести яиц -Приготовление блюда из яиц -Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов	Конспект		
20	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.			§12		

		поведения за столом. Сервировка, салфетка, этикет	-Складывание столовых салфеток -Выполнение сервировки стола к Завтраку -Соблюдение правил ТБ			
21	Проект «Воскресный завтрак»	Работа с проектом Тест	-Выполнение «основных компонентов проекта», «этапов проектирования» -Работа с тестовым материалом	Проект		
22	Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария»			Проект		
23	Производство текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме -определение долевой нити в ткани -Определение лицевой и изнаночной сторон ткани -Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани -Изучение свойств тканей из хлопка и льна. -Соблюдение правил ТБ	Конспект		
24	Текстильные материалы и их свойства			§14		
25	Изготовление выкроек	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер,	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме -Определение размеров швейного изделия -Снятие мерок и	Конспект		
26	Изготовление выкроек фартука			§16		

		мерки, Ст, Сб, Ди, Дн; Конструирование модели, моделирование	изготовление выкройки -Поиск информации в Интернете об истории			
27	Моделирование швейного изделия	Моделирование, виды моделирования. Расчет количества ткани на изделие. Декатирование.	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме	Конспект		
28	Подготовка выкроек к раскрою	Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия. Выпады, дефекты ткани, направленный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя.	- выполнение элементов моделирования - подготовка ткани к раскрою - настил ткани - раскладка выкроек - обмеловка выкройки с учетом припусков на швы - выкраивание деталей швейного изделия - соблюдение правил ТБ	конспект		
29	Подготовка ткани к раскрою	Правила раскроя деталей изделия. Настил ткани, обмеловка, детали кроя. Припуски на обработку швов.	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме	Конспект		
30	Раскройка швейного изделия	Раскрой изделия		§17		
31	Швейные ручные работы	Терминология ручных работ. Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме	Конспект		
32	Прямые, косые смёточные стежки		- выполнение прямого стежка - перенос линий выкройки на детали кроя - изготовление образцов ручных работ - соблюдение правил ТБ	§18		

33	Бытовая швейная машина	Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преимущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине. Платформа, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтальная доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - намотка нижней нитки на шпульку - заправка верхней и нижней ниток - выведение нижней нитки наверх - выполнение строчек с изменением длины стежка - соблюдение правил ТБ	Конспект		
34	Устройство швейной машины			§19		
35	Основные операции при машинной обработке изделия	Соединительные и отделочные машинные швы; Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание - соблюдение правил ТБ	конспект		
36	Стачной шов взаутюжку и вразутюжку			§20		
37	Влажно-тепловая обработка ткани	Терминология влажно-тепловых работ. Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить -соблюдение правил ТБ	Конспект		
38	Основные операции при влажно-			§21		

	тепловой обработке ткани					
39	Машинные швы	Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва	<ul style="list-style-type: none"> -Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - поиск информации в Интернете о значении старинного слова «стачать» -выполнение стачных швов вразутюжку и взаутюжку - выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами - соблюдение правил ТБ 	Конспект		
40	Шов вподгибку с открытым и закрытым срезом			§22		
41	Обработка нижней части фартука	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.	<ul style="list-style-type: none"> -Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом - соблюдение правил ТБ 	Конспект		
42	Обработка боковых срезов фартука			§23, с.137-139		
43	Изготовление и оформление карманов	Изготовление и оформление карманов	<ul style="list-style-type: none"> -Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - изготовление и оформление карманов - соблюдение правил ТБ 	§23, с.139-140		
44	Обработка верхнего среза кармана			Конспект		
45	Обработка боковых и нижних срезов кармана. Копирование	Соединение карманов с нижней частью фартука	<ul style="list-style-type: none"> -Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - соединение карманов с нижней частью фартука 	§23, с.140-143		

	места расположение карманов		- соблюдение правил ТБ			
46	Копирование места расположение карманов			Конспект		
47	Соединение карманов с нижней частью фартука	Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - обработка верхнего среза фартука	Конспект		
48	Обработка верхнего среза фартука		- соблюдение правил ТБ	Конспект		
49	Обработка пояса	Обработка пояса	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме	Конспект		
50	Обработка концов пояса		- обработка пояса - соблюдение правил ТБ	Конспект		
51	ВТО изделия	ВТО изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - ВТО изделия - проведение контроля и оценки качества готового изделия - соблюдение правил ТБ	Конспект		
52	Контроль качества готового изделия			Конспект		
53	Обработка проектного материала	Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргометрические требования. ТБ	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - обработка проектного материала	Проект		
54	Оформление проекта			Проект		

55	Декоративно-прикладное искусство	Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме	Конспект		
56	Основы композиции	Композиция: правила, приемы, динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, асимметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация	- поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину	§24		
57	Орнамент. Адыгейский орнамент	Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов Адыгеи, России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме	Конспект		
58	Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте	Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов Адыгеи, России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву	- поиск информации в Интернете о видах орнамента	Конспект		
59	Выполнение адыгейского национального орнамента	Выполнение простейших вышивальных швов по рисованному контуру	- определение места и размера узора на изделии - заправка изделия в пальцы - вышивка по рисованному контуру	Конспект		
60	Выполнение адыгейского национального орнамента	Выполнение простейших вышивальных швов по рисованному контуру	контур	Конспект		
61	Лоскутное шитье	История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве.	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме	Конспект		
62	Техника выполнения	Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды	- поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья - выполнение образцов лоскутных узоров - соблюдение правил ТБ	§28		

63	Раскрой элементов	Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - изготовление шаблонов - выкраивание деталей - соединение деталей кроя - соблюдение правил ТБ	Конспект		
64	Соединение деталей изделия			§29		
65	Сборка изделия	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - соблюдение правил ТБ	Конспект		
66	Технология обработки			Конспект		
67	Декоративная отделка изделий	Декоративная и окончательная отделки изделия. Окантовочная полоса	-Участие в беседе по теме - Освоение основных определений и понятий по теме - выполнение стежки, аппликации - соблюдение правил ТБ	Конспект		
68	Окончательная отделка изделий			Конспект		
69	Защита творческого проекта	Публичные выступления учащихся с обоснованием представляемых изделий	- защита проекта - работа с тестовым материалом	Проект		
70	Итоговый урок					