**Рабочая программа по технологии для 5 класса**/

**технология ведения дом**

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 5 класса составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, примерной программы по технологии и авторской программы В.Д. Симоненко.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

*Личностные результаты:*

* Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
* Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* Самооценка умственных и физических способностей;
* Осознание необходимости общественного полезного труда;
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

*Метапредметные результаты:*

* Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;
* Соблюдение норм и правил культуры труда;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

*Предметные результаты:*

научить приготовлению пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности;

* научить составлять технологические карты с соблюдением норм, стандартов и ограничений;
* сохранять витамины при кулинарной обработке;
* научить приемам нарезки овощей и приемам первичной и тепловой обработке продуктов;
* научить экономному расходованию продуктов.
* научить организации рабочего места и приемам безопасного труда на швейной машине и утюге;
* научить рациональному выбору рабочего костюма и опрятному содержанию рабочей одежды;
* научить последовательности изготовления одежды от эскиза до готового изделия;
* научить раскраивать изделие, экономно расходуя ткань;
* научить работать с инструкционными картами;
* научить выполнять различные виды швов и оценивать качество выполненной работы.
* научить техническим приемам и условиям выполнения лоскутного шитья и ручной вышивки;
* научить оценке технологических свойств материалов и областей их применения;
* развить моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами;
* достичь необходимой точности движений при выполнении технологических операций.

рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектиро­вания и создания объектов труда;

* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
* проектирование последовательности операций и состав­ление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* соблюдение трудовой и технологической дисципли­ны;
* формирование рабочей группы для выполнения проек­та с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* презентация и защита проекта изделия;
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета**

**Введение (2ч)**

**ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских**

*Основные теоретические сведения*

Правила поведения в мастерской, соблюдение ТБ и санитарно-гигиенических требований. Практические работы: составление инструкций.

**Проектная деятельность**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**Интерьер дома. (3ч +3ч проект)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и ин­терьера. Интерьер жилых помещений и их комфорт­ность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигие­нических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка ин­терьеру произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудова­ния на кухне.

**Творческий проект** «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполне­ние эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ (12 ч + 4 ч проект)**

**Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хра­нению продуктов и готовых блюд. Правила мытья по­суды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведе­ния о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству вита­минов в различных продуктах. Работа с пищевой пи­рамидой.

**Технология приготовления пищи (10 ч)**

***Бутерброды, горячие напитки***

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутер­бродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербро­дов и горячих напитков к завтраку.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

*Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, мака­ронных изделий. Технология приготовления блюд из бо­бовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необхо­димого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и мака­ронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

***Блюда из овощей***

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных ве­ществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и теп­ловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления са­латов. Выполнение эскизов оформления салатов для различнойф^рмы салатниц: круглой, овальной, ква­дратной. Приготовление блюд из сырых и вареных ово­щей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Блюда из яиц***

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготов­ления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку.**

**Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи го­рячих напитков. Столовые приборы и правила пользо­вания ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

*Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфе­ток различными способами. Защита проекта.

**Примечание:** В разделе «Кулинария» практические работы по приготовлению пищи изучаются теоретически с использованием игровых и мультимедийных технологий. Закрепление практических работ выполняется в виде домашнего задания с последующим отзывом родителей о проделанной работе.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МА­ТЕРИАЛОВ» (32 ч)**

**Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натураль­ные растительные волокна. Изготовление нитей и тка­ней в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и попереч­ная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения/Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

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

**Конструирование швейных изделий (10ч)**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и при­надлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Моделирование.

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Определение количества ткани на изделие.

Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в нату­ральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Расчет количества ткани на изделие.

Подготовка выкройки швейного изде­лия к раскрою.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяе­мых в швейной промышленности. Бытовая универсаль­ная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы*

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

**Проект «Фартук для работы на кухне» (12ч)**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в за­висимости от ширины ткани и направления рисун­ка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Об­работка нижней части фартука швом вподгибку с закры­тым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (12 ч)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (5 ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (5 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пла­стики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Компози­ция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хро­матические и ахроматические цвета. Цветовые контра­сты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для ши­тья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Ма­териалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при ра­боте с иголками, булавками, ножницами. Ручные строч­ки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при вы­полнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Исследовательская и созидательная деятель­ность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходи­мой информации для решения проблемы. Разработка вариан­тов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вари­анта и его реализация.

Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

***Творческие проекты:***

1. «Кухня моей мечты»
2. «Воскресный завтрак в моей семье»
3. «Фартук для работы на кухне»
4. «Лоскутное изделие для кухни»
5. **Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов** | **Дата по плану** | **Дата по факту** |
|  | **«Введение» (2ч)** |  |  |
| 1 | ТБ и санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских |  |  |
| 2 | Проектная деятельность на уроках «Технологии» |  |  |
|  | **«Интерьер дома» (3ч + 3ч проектной деятельности)** |  |  |
| 3  4 | Интерьер кухни-столовой.  Оборудование кухни |  |  |
| 5  6 | Бытовые электроприборы»  Творческий проект «Кухня моей мечты» |  |  |
| 7  8 | Творческий проект «Кухня моей мечты»  Защита проекта |  |  |
|  | **«Кулинария» (12ч +4ч)** |  |  |
| 9  10 | Санитария и гигиена на кухне.  Физиология питания. |  |  |
| 11  12 | Бутерброды и горячие напитки.  Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков» |  |  |
| 13  14 | «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»  Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» |  |  |
| 15  16 | «Блюда из сырых овощей и фруктов»  Практическая работа «Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов» |  |  |
| 17  18 | Тепловая кулинарная обработка овощей  Блюда из вареных овощей  Практическая работа «Приготовление салатов из вареных овощей» |  |  |
| 19  20 | «Блюда из яиц»  Практическая работа «Приготовление блюда из яиц» |  |  |
| 21  22 | Сервировка стола к завтраку.  Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» |  |  |
| 23  24 | Практическая работа «Групповой проект  «Воскресный завтрак для всей семьи» |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов» (20ч +12ч)** |  |  |
| 25  26 | Производство текстильных материалов. Ткацкие переплетения.  Практическая работа: «Определение лицевой и изна-ночной сторон ткани» |  |  |
| 27  28 | Свойства текстильных материалов.  Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». |  |  |
| 29  30 | Проект «Фартук для работы на кухне»  Конструирование швейных изделий.  Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» |  |  |
| 31  32 | Построение чертежа швейного изделия.  Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия» |  |  |
| 33  34 | Практическая работа «Построение  чертежа швейного изделия в натуральную величину».  Подготовка выкройки. |  |  |
| 35  36 | Моделирование фартука.  Практическая работа «Моделирование фартука» |  |  |
| 37  38 | Раскрой швейного изделия.  Практическая работа «Раскрой швейного изделия» |  |  |
| 39  40 | Подготовка швейной машины к работе.  Практическая работа « Подготовка универсальной бытовой швейной ма­шины к работе» |  |  |
| 41  42 | Приемы работы на швейной машине. Практическая  работа «Выполнение образцов машинных швов» |  |  |
| 43  44 | Приемы работы на швейной машине.  Влажно-тепловая обработка ткани. |  |  |
| 45  46 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» Технология изготовления швейного изделия. |  |  |
| 47  48 | Обработка накладного кармана.  Практическая работа «Обработка накладного кармана» |  |  |
| 49  50 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.  Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука». |  |  |
| 51  52 | Технология соединения деталей.  Практическая работа «Соединение карманов с нижней частью. |  |  |
| 53  54 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». |  |  |
| 55  56 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» |  |  |
|  | **«Художественные ремесла» (7ч +5ч)** |  |  |
| 57 | Декоративно-прикладное изделие для кухни.  Швейные ручные работы. |  |  |
| 58 | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства |  |  |
| 59 | Орнамент.  Цветовые сочетания в орнаменте. |  |  |
| 60  61 | Лоскутное шитье.  Технологии лоскутного шитья. |  |  |
| 62  63 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.  Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов» |  |  |
| 64  65 | Лоскутное шитье.  Обоснование проекта. |  |  |
| 66  67 | Выполнение проекта.  Практическая работа «Стачивание деталей изделия» |  |  |
| 68 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».  Итоговый урок. |  |  |

**Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

|  |  |
| --- | --- |
| Программа к завершённой предметной линии и системе учебников | Рабочая программа по технологии,5 класс/ Сост. О.Н.Лонгвинова- М.: «ВАКО», 2015 г. |
| Учебник, учебное пособие | «Технология.Технологии ведения дома», 5 класс, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, М.: «Вентана - Граф», 2013 г. |
| Рабочая тетрадь для обучающихся | «Технология.Технологии ведения дома», 5 класс, Н.В. Синица, Н.А. Буглаева.- М.: «Вентана - Граф», 2014 г. |
| Дидактический материал | Раздаточный материал по всем темам курса |
| Материалы для контроля (тесты и т.п.) | Тесты, самостоятельные работы, электронные образовательные ресурсы - ОМС (в тестовой форме) |
| Методическое пособие с поурочными разработками | «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: методическое пособие/ Н.В. Синица, М.: «Вентана - Граф», 2015 г. |
| Список используемой литературы | 1.И.П.Арефьев: «Занимательные уроки технологии» 5 класс, М.: «Школьная пресса»2006;  2.. Е.Г. Баранюк: «Основы экономической культуры» 5 класс, Ек.: «Сократ» 2002;  3. Г.Н.Калашникова: «Настольная книга для девочек», М.: «Эксмо - Пресс» 200;  4.М. Максимова, М.Кузьмина: «Лоскутная мозаика», М.: «Эксмо» 2006;  5. С.И. Припеченко, Э.Ю. Глушкова: «Уроки труда: макраме, вышивание»5 класс, В.: «Учитель» 2002;  6. Ф.Уатт, Л.Майлс: «Книга для девочек. Косы, бусы, ожерелья», М.: «Росно» 1998 г. |
| Цифровые и электронные образовательные ресурсы | Электронные образовательные ресурсы по всем темам курса |