

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ПРИ ПОСОЛЬСТВЕ РОССИИ В МОНГОЛИИ

УТВЕРЖДЕНО

Посол России в Монголии
Евсиков А.Н.
Приказ №247
От «15» сентября 2023г.

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
совета
Директор школы Рыжов А.И.

Протокол №1
От «31» августа 2023г.

РАССМОТРЕНО

на заседании МО
Заместитель директора по
УВР Баранов А.С.

Протокол №1
От «29» августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

уровень общего образования: основное общее образование

класс 5 «А»

Программу составила:

Гусева Анастасия Вячеславовна.

Улан-Батор

2023-2024 уч. Год

Пояснительная записка

Рабочая программа предмета «Технология» разработана для учащихся 5-6 класса на основании нормативных документов:

- Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования, разработанного в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в РФ», приказ Министерства Образования и Науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
- Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2011. – 96с.- (Стандарты нового поколения).
- Программы Технология.:5 – 8 классы/авт.-сост. А.Т.Тищенко, Н.В. Синеца. – М.: Вентана-Граф, 2014.-146 с.
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2015/2016 учебный год;
- СанПиНа 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (от 3 марта 2011г).

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях; формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности в условиях рыночной экономики.

Целями изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе является формирование представлений о роли техники в жизни человека на примере технологий ведения дома, создание у обучающихся мотивации к дальнейшему изучению предмета в основной школе, формирование познавательных, коммуникативных, личностных и регулятивных УУД.

Поставленные цели будут решаться посредством следующих задач:

- ознакомление обучающихся с ролью технологий в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- воспитание ответственного отношения к здоровью, через освоение приемов безопасной работы с инструментами, приспособлениями и техникой, применения экологически чистых материалов;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием инструментов, приспособлений и машин, способами управления распространенной в быту техники: швейных машин, утюга, электроприборов на кухне;
- формирование представлений о культуре труда, производства;
- воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности;
- развитие творческой активности, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно применять знания, полученные в результате изучения разделов и тем по предмету «Технология» для решения практических задач;
- формирование умений находить необходимую информацию об изучаемых материалах и объектах труда для выполнения проектных и творческих работ.

Исходя из образовательных потребностей, интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения обучение школьников предмету «Технология» будет осуществляться по направлению «Технологии ведения дома».

Базовыми для программы по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности». В содержании данной рабочей программы сквозной линией проходит экологическое и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий ДПИ.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, лабораторные и практические работы, предусматривает знакомство с профессиями в области труда, связанного или с обработкой текстильных материалов, или с производством и обработкой пищевых продуктов, что будет способствовать в дальнейшем выявлению осознанного профессионального самоопределения обучающимися. Учащиеся осваивают необходимый минимум технологических операций, которые позволят выполнить творческие проекты.

Раздел «Кулинария» включает общие сведения о процессе пищеварения, здоровом питании, роли витаминов в обмене веществ, правила санитарии и гигиены при обработке продуктов, информацию о технологии приготовления бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, сервировки стола к завтраку, этикете. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, а также развитию опыта экологически ориентированной, рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» знакомит со свойствами текстильных материалов, их производством, устройством швейной машины и приемами работы на ней, правилами безопасной работы с ручными инструментами и на швейной машине, общими сведениями о конструировании одежды, технологиями изготовления простейших швейных изделий – салфетки, подушки для стула, фартука. На этих занятиях учащиеся выполняют эскизы к творческим проектам, чертежи швейных изделий, знакомятся с техническими возможностями современного швейного оборудования.

Раздел «Художественные ремесла» дает информацию о виды традиционных народных промыслов, возможностях лоскутного шитья. Эти занятия направлены на развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия многонационального российского общества.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» включает общие требования, предъявляемые к интерьеру помещения, оборудованию кухни и его рациональному размещению, планировке кухни, ее цветовому решению и декоративному оформлению. Кроме того, содержание раздела «Электротехника», который дает информацию о бытовых электроприборах и помогает осознать их потребность на кухне, изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности» содержит информацию о творческих проектах, этапах его выполнения.

При обучении технологии в 5 классе используются разнообразные методы обучения: исследовательский, проблемный, проектный, частично-поисковый, объяснительно-иллюстративный. Будут применяться различные формы обучения (индивидуальная, групповая, фронтальная) на разных видах урока: урока «открытия» нового знания; урока отработки умений и рефлексии; урока общеметодологической направленности, урока развивающего контроля, урока-исследования (творчества).

Для реализации рабочей программы используется учебник, рекомендованный Министерством образования и науки РФ, который входит в федеральный перечень учебников, материально – технического обеспечения кабинета технологии:

- 1) Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко Технология. Технология ведения дома. 5 класс. Учебник ФГОС.- М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013
- 2) Технология. Технология ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Сеница, Н.А.Буглаева. - М.: Вентана-Граф. 2013.-96 с.: ил.

Для формирования познавательных, личностных, коммуникативных, регулятивных УУД, в рабочую программу внесены 10 лабораторных работ, 25 практических работ, 1 экскурсия, которые могут быть реализованы в части урока и оцениваться по усмотрению учителя.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»

Рабочая программа направлена на достижение учащимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Требования к результатам обучения

Требования	Содержание требований
<i>личностные</i>	<p>Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»</p> <p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p> <p>Овладение установками, нормами и правилами организации труда</p> <p>Осознание необходимости общественно-полезного труда</p> <p>Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам</p> <p>Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ</p>
<i>метапредметные</i>	<p>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</p> <p>Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук</p> <p>Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности</p> <p>Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда</p> <p>Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой</p> <p>Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП</p>
<i>предметные</i> в сфере	
а) познавательной	<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	<ol style="list-style-type: none"> 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 деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической

	<p>последовательности</p> <p>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</p> <p>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении <u>учебных разделов</u></p>
г) физиолого-психологической деятельности	<p>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</p> <p>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</p> <p>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</p> <p>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</p>
д) эстетической	<p>1. Основы дизайнерского проектирования изделия</p> <p>2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»</p> <p>3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</p>
е) коммуникативной	<p>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта</p> <p>2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</p> <p>3. Разработка вариантов рекламных образцов</p>

Средствами реализации рабочей программы для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов являются книгопечатная и печатная продукция, ТСО, инструкционные и технологические карты, плакаты и таблицы, тесты (печатные, электронные), мультимедийные презентации, раздаточный и дидактический материал, натуральные объекты, учебно-практическое оборудование кабинетов технологии по кулинарии и обработке текстильных материалов, творческие и исследовательские работы учащихся.

Содержание учебного предмета

Раздел	Программное содержание	Характеристика деятельности учащихся (универсальные учебные умения и действия)
	<p><i>Интерьер и планировка кухни – столовой (2ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i></p> <p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение. Использование современных материалов в отделке кухни.</p>	<p><i>Находить и представлять</i> информацию об устройстве современной кухни.</p> <p><i>Знакомиться</i> с эргономическими, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.</p> <p><i>Выполнять</i> эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.</p> <p><i>Выполнять</i> эскизы элементов декоративного оформления кухни, столовой.</p> <p><i>Планировать</i> кухню с помощью шаблонов.</p>

	<p>Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.</p> <p>Проектирование кухни с помощью ПК.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</p>	
	<p><i>Бытовые электроприборы (2ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i></p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p><i>Лабораторная работа.</i></p> <p>Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.</p>	<p><i>Осознавать</i> роль электрической энергии в нашей жизни и необходимость ее экономии.</p> <p><i>Находить</i> информацию и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p><i>Изучать</i> потребность в бытовых электроприборах на кухне, принципы действия и эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>
	<p><i>Санитария и гигиена (1ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Уход за поверхностью стен и пола. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, стен и пола.</p> <p>Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p>Оказание первой помощи при ожогах и порезах</p>	<p><i>Овладевать</i> навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p> <p><i>Организовывать</i> рабочее место.</p> <p><i>Определять</i> набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p><i>Анализировать</i> требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.</p> <p><i>Осваивать</i> безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.</p> <p><i>Оказывать</i> первую помощь при ожогах и порезах.</p>
	<p><i>Физиология питания (1 ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i></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><i>Лабораторные и практические работы.</i></p> <p>Определение качества питьевой воды.</p> <p>Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе</p>	<p><i>Изучать</i> основы физиологии питания человека.</p> <p><i>Находить</i> и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов.</p> <p><i>Составлять</i> индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.</p> <p><i>Находить</i> рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания</p> <p><i>Осваивать</i> исследовательские навыки по определению качества пищевых продуктов.</p>

	пищевой пирамиды.	
	<p><i>Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки (4ч)</i> <i>Теоретические сведения.</i> Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. <i>Лабораторные и практические работы.</i> Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).</p>	<p><i>Изучать</i> способы определения свежести яиц. <i>Выполнять</i> эскизы художественного оформления бутербродов. <i>Приготавливать и оформлять</i> бутерброды, горячие напитки. <i>Определять</i> вкусовые сочетания продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе». <i>Проводить</i> сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. <i>Знакомиться с профессией пекарь.</i></p>
	<p><i>Блюда из овощей (2 ч)</i> <i>Теоретические сведения.</i> Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Назначение, правила и санитарные условия</p>	<p><i>Определять</i> доброкачественность овощей по внешнему виду <i>Выполнять</i> сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. <i>Экономно расходовать</i> продукты. <i>Выполнять</i> нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. <i>Выполнять</i> фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. <i>Отрабатывать</i> точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки. <i>Читать</i> технологическую документацию.</p>

	<p>механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.</p> <p>Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей.</p> <p>Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.</p> <p>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><i>Лабораторные и е и практические работы.</i></p> <p>Определение доброкачественности овощей. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей. Дегустация блюд. Оценка качества.</p>	<p><i>Соблюдать</i> последовательность приготовления блюд по инструкционной карте.</p> <p><i>Готовить</i> салат из сырых овощей.</p> <p><i>Осваивать</i> безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p><i>Готовить</i> гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p><i>Оценивать</i> готовые блюда. <i>Выполнять</i> эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.</p> <p><i>Рассчитывать</i> калорийность приготовленных блюд.</p> <p><i>Овладевать</i> навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p>
	<p><i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i></p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.</p> <p>Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</p> <p>Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.</p> <p>Способы варки макаронных изделий.</p> <p>Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.</p> <p>Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p><i>Анализировать</i> состав пищевых веществ в продуктах.</p> <p><i>Выполнять</i> механическую и кулинарную обработку крупы.</p> <p><i>Определять</i> экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p><i>Готовить</i> рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.</p> <p><i>Готовить</i> гарнир из макаронных изделий.</p> <p><i>Готовить</i> и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p><i>Читать</i> маркировку и штриховые коды на упаковках.</p>

	<p><i>Лабораторные и практические работы.</i> Исследование упаковки крупы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	
	<p><i>Сервировка стола. Этикет (2 ч)</i> <i>Теоретические сведения.</i> 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. <i>Практические работы.</i> Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>	<p><i>Проводить</i> сравнительный анализ видов сервировки стола. <i>Подбирать</i> столовое белье для сервировки. <i>Подбирать</i> столовую посуду и приборы. <i>Рассчитывать</i> количество и стоимость продуктов для праздничного стола. <i>Составлять</i> меню. <i>Выполнять</i> сервировку стола к завтраку. <i>Овладевать</i> навыками эстетического оформления стола. <i>Участвовать</i> в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».</p>
	<p><i>Свойства текстильных материалов (4 ч)</i> <i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Профессии оператор прядильного производства, ткач. <i>Лабораторные работы.</i> Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Сравнительный анализ прочности окраски ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.</p>	<p><i>Исследовать</i> свойства долевой и уточной нитей в ткани. <i>Определять</i> лицевую и изнаночную стороны ткани. <i>Определять</i> направление долевой нити в ткани. <i>Проводить</i> сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. <i>Оформлять</i> результаты исследований. <i>Изучать</i> характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. <i>Исследовать</i> свойства тканей из натуральных волокон. <i>Находить</i> информацию о новых свойствах современных тканей. <i>Распознавать</i> виды ткани. <i>Определять</i> виды переплетения нитей в ткани. <i>Знакомиться</i> с профессиями оператор прядильного производства, ткач.</p>
	<p><i>Элементы машиноведения (4 ч)</i> <i>Теоретические сведения.</i> Классификация машин швейного производства по назначению. Характеристики и области применения современных швейных, и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной</p>	<p><i>Находить</i> информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней. <i>Изучать</i> устройство современной бытовой швейной машины. <i>Включать и выключать</i> маховое колесо. Наматывать нить на шпульку. <i>Заправлять</i> верхнюю и нижнюю нити. <i>Выполнять</i> машинные строчки на ткани по намеченным линиям. <i>Выполнять</i> машинные строчки с различной длиной стежка, закреплять строчку обратным ходом машины. <i>Регулировать</i> качество машинной</p>

	<p>машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.</p> <p><i>Лабораторные и практические работы.</i></p> <p>Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.</p> <p>Изготовление образцов машинных работ.</p>	<p>строчки для различных видов тканей.</p> <p><i>Заменять иглу в швейной машине.</i></p> <p><i>Овладевать безопасными приемами труда.</i></p>
	<p><i>Конструирование швейных изделий (4 ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, топа.</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою.</p> <p>Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.</p> <p>Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.</p>	<p><i>Анализировать</i> особенности фигуры человека различных типов.</p> <p><i>Снимать</i> мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p><i>Строить</i> чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p><i>Рассчитывать</i> по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p><i>Рассчитывать</i> количество ткани на изделие.</p> <p><i>Копировать</i> выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фигуры.</p> <p><i>Находить и предъявлять</i> информацию об истории швейных изделий.</p>
	<p><i>Технология изготовления швейных изделий (8 ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.</p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.</p> <p>Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p>Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия, критерии качества. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами, ножницами.</p> <p>Правила выполнения следующих технологических операций: обработка</p>	<p><i>Выполнять</i> образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов.</p> <p><i>Отрабатывать</i> точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.</p> <p><i>Подшивать</i> низ изделия потайными подшивочными стежками.</p> <p><i>Обосновывать</i> выбор вида соединительных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.</p> <p><i>Определять</i> способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p><i>Планировать</i> время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.</p> <p><i>Выполнять</i> раскладку выкроек на раз-</p>

	<p>деталей кроя; обработка застежек, карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.</p> <p>Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.</p> <p>Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.</p> <p>Контроль качества готового изделия.</p> <p>Профессии закройщик, портной.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.</p> <p>Изготовление образцов ручных и машинных работ.</p> <p>Проведение влажно-тепловых работ.</p> <p>Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p>	<p>личных тканях.</p> <p><i>Переводить</i> контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.</p> <p><i>Читать</i> технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки швейных изделий.</p> <p><i>Подготавливать и проводить</i> примерку, исправлять дефекты.</p> <p><i>Стачивать</i> детали и выполнять отделочные работы.</p> <p><i>Овладевать</i> безопасными приемами труда.</p> <p><i>Выбирать</i> режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.</p> <p><i>Осуществлять</i> самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p><i>Знакомиться</i> с профессиями закройщик, портной.</p>
	<p><i>Декоративно-прикладное искусство (2 ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.</p> <p>Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.</p> <p>Традиции, обряды, семейные праздники, изготовление сувениров к праздникам.</p> <p>Профессия художник декоративно – прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p><i>Практические работы.</i></p> <p>Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, краеведческий музей).</p> <p>Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.</p> <p>Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.</p>	<p><i>Проводить</i> сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.</p> <p><i>Изучать</i> лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.</p> <p><i>Анализировать</i> особенности декоративного искусства народов России.</p> <p><i>Находить</i> информацию для изучения видов народных промыслов данного региона.</p> <p><i>Зарисовывать и фотографировать</i> наиболее интересные образцы рукоделия.</p>
	<p><i>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (4 ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Эмоциональное воздействие декоративной композиции.</p> <p>Статичная и динамичная композиции.</p> <p>Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение.</p>	<p><i>Определять</i> соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия.</p> <p><i>Выполнять</i> статичную, динамичную, симметричную и асимметричную композиции.</p> <p><i>Зарисовывать</i> природные мотивы с на-</p>

	<p>Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.</p> <p>Приемы стилизации реальных форм.</p> <p>Элементы декоративного решения реально существующих форм.</p> <p>Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.</p> <p>Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов</p> <p><i>Практические работы.</i> Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание композиций.</p>	<p>туры и осуществлять их стилизацию.</p> <p><i>Выполнять</i> эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.</p> <p><i>Выполнять</i> орнаменты с помощью графического редактора компьютера.</p> <p><i>Создавать</i> композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам.</p>
	<p><i>Лоскутное шитьё (2 ч)</i></p> <p><i>Теоретические сведения.</i> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.</p> <p><i>Практические работы.</i> Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>	<p><i>Изучать</i> различные виды техники лоскутного шитья.</p> <p><i>Составлять</i> орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.</p> <p><i>Рационально</i> использовать отходы.</p> <p><i>Изготавливать</i> шаблоны из картона или плотной бумаги, образцы лоскутных узоров.</p> <p><i>Подбирать</i> лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.</p> <p><i>Находить и предъявлять</i> информацию об истории лоскутного шитья.</p>
	<p><i>Теоретические сведения.</i></p> <p>Понятие о творческой проектной деятельности. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Виды проектов. Этапы выполнения проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Защита проекта.</p> <p><i>Практические работы.</i> 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».</p>	<p><i>Собирать</i> коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края.</p> <p><i>Изготавливать</i> изделия в технике лоскутного шитья.</p> <p><i>Изготавливать</i> изделия декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.</p> <p><i>Участвовать</i> в проектах социальной направленности.</p> <p><i>Знакомиться</i> с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p><i>Определять</i> цель и задачи проектной деятельности.</p> <p><i>Изучать</i> этапы выполнения проекта.</p> <p><i>Выполнять</i> проекты по разделам программы,</p> <p><i>Оформлять</i> портфолио и пояснительную записку к творческому</p>

	Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.	проекту.
--	--	----------

Тематическое планирование 5 класса

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов	
			Теоретическая часть	Практическая часть
	Вводное занятие	2	1	1
I	Технологии домашнего хозяйства (Оформление интерьера)	4	2	2
1	Интерьер и планировка кухни - столовой	2	1	1
2	Цветовое решение. Декоративное оформление кухни.	2	1	1
II	Электротехника.	2	1	1
1	Бытовые электроприборы	2	1	1
III	Кулинария	12	6	6
1	Санитария и гигиена. Физиология питания.	2	1	1
2	Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки	4	2	2
3	Блюда из овощей	2	1	1
4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	1
5	Сервировка стола. Этикет	2	1	1
IV	Создание изделий из текстильных материалов	20	5	13
1	Свойства текстильных материалов	4	1	3
2	Элементы машиноведения	4	1	3
3	Конструирование швейных изделий	4	1	3
4	Технология изготовления швейных изделий	8	2	6
V	Художественные ремёсла	8	3	5
1	Декоративно-прикладное искусство	2	1	1
2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	4	1	3
3	Лоскутное шитьё	2	1	3
VI	Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности	19	5	14
	<i>Итоговый мониторинг.</i>	1		1
	Итого	68	23	45

Календарно- тематическое планирование 5а

№	Раздел	№	Тема урока	Дата проведения
1	Вводное занятие 2ч	1.1	Содержание курса. ТБ и СГТ при работе в мастерской	04.09.
2	Кулинария 12ч	2.1	Физиология питания Рациональное питание. Пр.р.№1	11.09.
		2.2	Бутерброды, горячие напитки Приготовление бутербродов и горячих напитков. Пр.р.№2	18.09.
		2.3	Блюда из яиц Приготовление блюд из яиц. Пр.р.№3	25.09.
		2.4	Блюда из сырых овощей и вареных овощей Приготовление блюд из овощей. Пр.р.№4	02.10.
		2.5	Заготовка продуктов Консервирование сахаром. Пр.р.№5	09.10.
		2.6	Проект по теме: День рождения подруги Сервировка стола. Зачетная работа№1	16.10.
3	Оформление интерьера 4ч	3.1	Интерьер кухни, столовой. ОБЖ Создание интерьера кухни, столовой. Пр.р.№6	23.10.
		3.2	Проект оформления окна кухни, столовой Декоративное оформление в интерьере. Зачетная работа№2	13.11.
4	Создание изделий из текстильных материалов 32ч	4.1	Материаловедение. Натуральные волокна растительного происхождения Определение свойств нитей основы и утка. Пр.р. №7	20.11.
		4.2	Ручные стежки и строчки Изготовление образцов со строчками, выполненными ручными стежками. Пр.р.№8	27.11.
		4.3	Машиноведение Безопасные приемы работы на швейной машине. Заправка верхней и нижней ниток. Пр.р.№9	04.12.
		4.4	Виды машин и их технические характеристики Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Зачетная работа№3	11.12.
		4.5	Снятие мерок. Пр.р.№10 Построение чертежа фартука М 1:4Пр.р.№11	18.12.
		4.6	Моделирование фартука Моделирование фартука. Пр.р.№12	25.12.
		4.7	Технология раскроя Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Пр.р.№13	15.01.

		4.8	Подготовка деталей кроя к обработке Обработка деталей кроя. Пр.р.№14	22.01.
		4.9	Способы обработки срезов изделия Выполнение краевых швов. Пр.р.№15	29.01.
		4.10	Способы обработки карманов Обработка накладных карманов. Пр.р.№16	05.02.
		4.11	Способы обработки бретелей фартука Обработка бретелей фартука. Пр.р.№17	12.02.
		4.12	Способы обработки пояса на изделии Обработка пояса фартука. Пр.р. №18	19.02.
		4.13	Сборка изделия Сборка изделия. Пр.р.№19	26.02.
		4.14	Декоративная отделка изделия Декоративная отделка фартука. Пр.р.№20	26.02.
		4.15	Обработка срезов косынки ВТО Обработка косынки. Пр.р.№21	04.03.
		4.16	Контроль качества готового изделия Определение качества готового изделия. Зачетная работа№22	11.03
		5.1	Декоративно-прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ Пр.р.№23	18.03.
5	Художественные ремесла 18ч	5.2	Лоскутное шитье. Создание шаблонов и раскрой. Пр.р.№24	01.04.
		5.2	Лоскутное шитье. Создание шаблонов и раскрой. Пр.р.№24	08.04.
		5.3	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике Пр.р.25,26,27. Изготовление салфетки, прихватки. Зачетная работа№4	15.04.
		5.3	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике Пр.р.25,26,27. Изготовление салфетки, прихватки. Зачетная работа№4	22.04

	5.4	История вышивки. Виды швов ручной вышивки. Пр.р.№28	29.04.
	5.5	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.№29	06.05.
	5.6	Технология выполнения образца с вышивкой Отделка вышивкой образца. Пр.р.№30	13.05.
	5.7	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой Оформление образца с вышивкой. Пр.р.№31	20.05.
	5.8	Критерии оценки проекта по ДПИ. Защита проекта по теме: ДПИ.Зачет	27.05.
	5.8	Критерии оценки проекта по ДПИ. Защита проекта по теме: ДПИ.Зачет	27.05.