**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 5А класса (девочки) составлена в соответствии с требованиями Федерального закона РФ №273-ФЗ «Об образовании РФ» от 29.12.2012г., Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), ( с изменениями от 31 декабря 2015., на основании приказа №1577 Министерства образования и науки РФ), с учётом Примерной программы по учебному предмету «Технология», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), на основе Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №20 г.о Королёв Московской области.

Рабочая программа по технологии ориентирована на обучающихся 5-ых

классов, составлена на основе программы «Технология» 5-8 классы,

А.Т.Тищенко, Н.В. Синица .М.: «Вентана-Граф», 2014.

В системе предметов общеобразовательной школы курс технология представлен в предметной области «Технология».

Уровень изучения предмета - базовый. Тематическое планирование

рассчитано на 2 учебных часа в неделю, что составляет 70учебных часов вгод.

Для выполнения обучающимися 5 класса (девочки) всех видов работ по технологии имеется учебник Синица Н.В., Симоненко В.Д., Технологии. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / М.: Вентана-Граф, 2014.

Программа учитывает интеллектуальный и психолого-физиологический уровень развития обучающихся 5А класса, продолжает преемственность в изучении курса «Технология (труд).

В системе предметов общеобразовательной школы курс технологии представлен в предметной области «Технология». Назначение предмета«Технология в основной школе состоит в том, чтобы обеспечить формирование и развитие коммуникативной, социально-трудовой, информационной и учебно-познавательной компетенций.

**Цели изучения технологии в основной школе (5 класс):**

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

**Для достижения поставленных целей в 5 классе необходимо решение следующих** **задач:**

- освоение различных технологий преобразования материалов;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями;

- формирование умения анализировать и оценивать результаты своей деятельности по созданию нового продукта;

- развитие у обучающихся воображения и творческого мышления;

- воспитание ответственности за результат своего труда;

- воспитание эстетических чувств.

**Планируемые результаты освоения курса**

**по технологии к концу 5 класса**

**Личностные результаты:**

***В результате изучения курса у обучающегося будет сформировано***

* Готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов;
* сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде;

современному уровню экологического мышления.

***Обучающийся получит возможность для формирования:***

* сформированность целостного мировоззрения, соответствующего; современному уровню развития науки и общественной практики;
* сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни;
* развитость эстетического сознания;
* современному уровню экологического мышления.

**Метапредметные результаты:**

познавательные УУД:

* выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
* самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения
* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата;

коммуникативные УУД:

* определять возможные роли в совместной деятельности;
* представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
* договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
* устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога;
* критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
* предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
* организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;

регулятивные УУД:

* ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
* формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
* определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
* оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
* самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
* принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
* идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему.

Обучающийся научится:

-проводить и анализировать разработку и /или реализацию проектов, предполагающих:

* + планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
  + планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения:
* получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сфере производства продуктов питания.
* называть и характеризовать актуальные технологии производства и обработки материалов;
* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* проводить оценку и испытание полученного продукта;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сфере производства и обработки материалов.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* + модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
  + выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
  + модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии.

**Предметные результаты:**

Обучающийся научится:

* наматывать нитку на шпульку, заправлять верх­нюю и нижнюю нитки, запускать швейную ма­шину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать дайну стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять мо­делирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, ри­сунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики

между собой, ис­пользовать прокладочные материалы.

* работать с кухонным оборудованием, инстру­ментами, горячими жидкостями, проводить пер­вичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, го­товить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и из­наночную стороны;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформле­ния помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
  + технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты.
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготов­ления, чистить посуду из металла, стекла, кера­мики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
  + выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
  + модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

**Тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Разделы, темы** | **Кол-во часов** |
| 1 | **Введение. Правила ТБ и СГТ.** | **2** |
| 1 | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** |
|  | Интерьер кухни, столовой | 2 |
| 2 | **Электротехника** | **1** |
|  | Бытовые электроприборы | 1 |
| 3 | **Кулинария** | **14** |
|  | Санитария и гигиена кухни | 1 |
|  | Физиология питания | 1 |
|  | Бутерброды и горячие напитки | 2 |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронные изделия | 2 |
|  | Блюда из овощей и фруктов | 4 |
|  | Блюда из яиц | 2 |
|  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 |
| 10 | **Создание изделий из текстильный материалов** | **22** |
|  | Свойства текстильных материалов | 4 |
|  | Конструирований швейных изделий | 4 |
|  | Швейная машина | 4 |
|  | Технология изготовления швейных изделий | 10 |
| 14 | **Художественные ремесла** | **8** |
|  | Декоративно прикладное искусство | 2 |
|  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно прикладного искусства | 2 |
|  | Лоскутное шитье | 4 |
| 15 | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **21** |
| 16 | Исследовательская и созидательная деятельность | 21 |
|  | **Всего** | **70** |

Выделено 2 часа на изучение темы «Введение. Правила ТБ и СГТ».Представляется целесообразным изучение данной темы в начале учебного года.

Добавлено 2 часа на изучение темы «Интерьер кухни, столовой»: 1 час из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности», т.к. обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект; 1 час из раздела «Электротехника»: материал этого раздела изучается в рамках темы «Интерьер кухни, столовой».

Выделено 2 часа из раздела «Технологии творческой и опытной деятельности, так как обучающиеся выполняют творческий проект по теме «Кулинария».

На изучение темы «Технология выполнения ручных работ» выделено 6 часов из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности», т.к. обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект.

На изучение темы «Технология изготовления швейных изделий» добавлено 2 часа из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Часы, отведённые на раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» распределяются таким образом, чтобы можно было выполнить несколько небольших творческих проектов в течение учебного года и один большой творческий проект в конце учебного года.

**Содержание программы**

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

*Тема 1.* Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

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.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

**Региональный компонент.** Мебельные фабрики Москвы и Подмосковья.

**Практическая работа:** Выполнение эскиза интерьера кухни.

*Тема 2.* **Творческий проект «Моя любимая кухня». Защита проекта.**

Исследование проблемы, обсуждение возможных способов её решения. Выполнение проекта.

Защита проекта. Анализ результатов проектной деятельности и затруднений, самооценка и оценка проектов.

**Практическая работа:** Выполнение и защита проекта.

Раздел « Кулинария»

***Тема 1*. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомо­ечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблю­дения температурного режима и длительности тепловой кули­нарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Практическая работа:** Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в по­мещении кабинета кулинарии.

***Тема 2*. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

**Практическая работа:**

Составление меню, соответствующего принципам раци­онального питания.

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

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. 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. Сорта чая, их вку­совые достоинства и. способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

**Региональный компонент.** ЗАО «Калининградхлеб». История предприятия. Ассортимент продукции.

**Практическая работа:** Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Тема 4.* Пищевая ценность яиц.**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы хранения яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Региональный компонент.** Оформление яиц к празднику Пасхи. **Практическая работа:** Приготовление блюд из яиц.

***Тема 5*. Значение овощей в питании человека**

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 и влияние ее на качество, и сохранность продуктов.

Классификация овощей. Механическая обработка овощей. Виды нарезки овощей Назначения, правила и санитарные условия механической обработки овощей кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Требования к качеству салатов. Правила приготовления салатов. Оформление салатов из свежих овощей.  **Практическая работа:**  Приготовление блюд из сырых овощей.

***Тема 6.* Тепловая обработка овощей**

Значение и виды тепловой кулинарной обработки: варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование. бланширование. Преимущества и недостатки разных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству тепловой обработки овощей.

**Практическая работа:** Приготовление блюд из варёных овощей.

***Тема 7*. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку.

Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкаль­ное оформление. Культура использования звуковоспроизводя­щей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

**Практическая работа:** Творческий проект «Оформление стола к завтраку».

Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»

**Материаловедение *Тема 1***.**Швейные материалы. Производство ткани.** Классификация текстильных волокон. Свойства и производство текстильных волокон. Растения для производства бельевых тканей. Понятие о хлопке - сырце и льне. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

**Региональный компонент.** Текстильное предприятие «Трёхгорная мануфактура» История предприятия. Ассортимент продукции.  **Л.Практическая работа:** Определение хлопчатобумажных и льняных тканей.

***Тема 2*. Свойства ткани из растительных волокон.** Свойство тканей из натуральных и растительных волокон**.** Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Общее понятие о пряже и процессе прядения Ткачество. Изготовление нитей и тканей в условиях современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны в ткани. Признаки определения сторон. Полотняное переплетение.  **Лабораторная работа.**  Определение в ткани направления нити основы и утка**.**

**Технология выполнения ручных работ**

***Тема 1*. Виды ручных работ.** **Правила ТБ** Техника безопасности при выполнении ручных швов. Подготовка рабочего места при выполнении ручных работ. Материалы, инструменты и приспособления для выполнения ручных работ.

**Практическая работа:** Выполнение прямых, петельных, петлеобразных стежков.

***Тема 2*. Швейные ручные работы**

Что такое стежёк, что такое строчка. Строчки временного назначения. Терминология ручных работ (сметочная, наметочная, заметочная). **Практическая работа:** Выполнение косых, крестообразных стежков.

***Тема 3***. **Выполнение ручных швов. Перевод рисунка на ткань**

Способы переноса рисунка на ткань. Приемы выполнения ручных стежков и строчек. Способы контроля качества.

**Практическая работа:** Выполнение ручной вышивки.

**Элементы машиноведения**

***Тема 1.*** **Знакомство со швейной машиной**

Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. Техника безопасности.

История создания швейной машины. Ее технические характеристики.Классификация швейных машин по назначению. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейных машин. Принципы действия отдельных узлов (регулятор длины стежка, устройство для намотки ниток). Заправка верхней и нижней нити. Устройство швейной иглы. Подбор ниток, иглы для различных тканей. Правила установки швейной иглы. Организация рабочего места.

**Региональный компонент.** Подольский завод по производству швейного оборудования

**Практическая работа:**  Подготовка машины к работе.

***Тема 2.* Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.** Правил техники безопасности. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Терминология машинных швов. Виды машинных швов (стачной, накладной, в подгибку с открытым и закрытым срезом.). Требования к выполнению машинных швов. Влажно -тепловая обработка изделия. **Практическая работа:** Выполнение швов: стачной, накладной, в подгибку.

**Конструирование моделирование швейных изделий**

***Тема* 1.**  **Конструирование швейных изделий.**

**Рабочая одежда. Правила снятия мерок.** Краткие сведения из истории одежды**.** Народный костюм как основа в построении современных форм в одежде. Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Система конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Мерки для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок.

**Региональный компонент.** Специальная одежда – космический скафандр. **Практическая работа**: Снятие мерок с фигуры.

***Тема 2.* Построение чертежа швейного изделия**

Основы чертежа фартука. Чтение чертежа Фартука Построение**.** Последовательность построения чертежа основы фартука по своим размерам в М. 1:4. Расчетные Формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

**Региональный компонент.** Фартук в национальном русском костюме.

**Практическая работа:** Изготовление выкройки изделия.

***Тема*** *3.* **Способы моделирования выкроек**

Моделирование швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою. **Практическая работа:** Моделирование выкройки фартука.

**Технология изготовления швейных изделий**

***Тема 1*** **. Подготовка ткани к раскрою. ВТО** Технология изготовления швейных изделий*.* Подготовка фартука к раскрою**.** Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя.

**Практическая работа:** Раскрой изделия.

***Тема 2* Подготовка кроя к обработке** Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань*.* Правила переноса контрольных линей и точек на изделия кроя.   
**Практическая работа:**  Перенос контрольных линей на детали кроя.

***Тема 3-6****.* **Выполнение машинных операций** Поузловая обработка изделия, обработка бретелей и деталей пояса фартука*;*

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.

Обработка нагрудника;

Обработка накладного кармана; Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Контроль качества готового изделия;Затратына изготовление швейного изделия. **Практическая работа**: Поузловая обработка деталей фартука**. Практическая работа:** обработка накладных деталей. Соединение с изделием. **Практическая работа:** Обработканагрудника обтачкой. **Практическая работа:** Обработка накладного кармана, соединение с нижней частью фартука. **Практическая работа:** Обработка пояса, бретелей.

**Практическая работа:** Сборка, отделка изделия. ВТО.

Раздел « Художественные ремесла»

*Тема 1.* Декоративно-прикладное искусство. **Основы композиции. Цветовые сочетания.**

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. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные компо­зиции, их основные решения в построении. Роль компози­ции, колорита, фактуры материала в художественном выраже­нии произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоратив­ного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды ор­наментов. Возможности графических редакторов персональ­ных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

1. **Практическая работа:** Зарисовка и стилизация природных мотивов. Выполнение эскиза декоративного изделия для кухни.

***Темы 2-4.* Лоскутное шитьё. Изготовление прихватки.**

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.

**Региональный компонент.** Традиции изготовления изделий в лоскутной технике.

**Практические работы:** Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Темы 1-5. Выполнение творческого проекта.

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

**Примерные темы проектов:**

Изготовление изделий декоративно-прикладного искус­ства для украшения интерьера.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рож­дения, Масленица и др.).

Блюда национальной кухни для традиционных праздни­ков.

Изготовление сувенира или декоративного панно в техни­ке ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народ­ных сказок.

**Календарно тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема | Кол-во часов | Планируемая дата | Скорректированная (фактическая) дата |
| 1 | Введение. Правила ТБ и СГТ. | 1 |  |  |
| 2 | Практическая работа, знакомство с мастерской. | 1 |  |  |
|  | Проектная деятельность (1ч) |  |  |  |
| 3 | Проект­ная дея­тельность на уроках «Техноло­гии» | 1 |  |  |
|  | Оформление интерьера (5ч) |  |  |  |
| 4 | Интерьер кухни-сто­ловой. Обо­рудование кухни | 1 |  |  |
| 5, 6 | Творческий проект «Кухня моей меч­ты» | 2 |  |  |
| 7, 8 | Защита про­екта «Кухня моей меч­ты» | 2 |  |  |
|  | **Кулинария** | **16** |  |  |
| 9 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |
| 10 | Здоровое питание | 1 |  |  |
| 11, 12 | Бутербро­ды. Горячие напитки | 2 |  |  |
| 13, 14 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 2 |  |  |
| 15, 16 | Практиче­ская работа «Приготов­ление блю­да из крупы или мака­ронных из­делий» | 2 |  |  |
| 17 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 1 |  |  |
| 18 | Блюда из вареных овощей | 1 |  |  |
| 19, 20 | Практиче­ская работа «Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» | 2 |  |  |
| 21 | Блюда из яиц | 1 |  |  |
| 22 | Сервиров­ка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулина­рия» «Вос­кресный завтрак в моей се­мье» | 1 |  |  |
| 23, 24 | Практиче­ская работа. Групповой проект «Воскрес­ный завтрак для всей семьи» | 2 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **28** |  |  |
| 25, 26 | Производ­ство тек­стильных материалов. Практиче­ские работы «Определе­ние лицевой и изнаноч­ной сторон ткани», «Определе­ние направ­ления до­левой нити в ткани» | 2 |  |  |
| 27, 28 | Свойства текстиль­ных ма­териалов. Практиче­ская работа «Изучение свойств тка­ней из хлоп ка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | 2 |  |  |
| 29, 30 | Конструи­рование швейных изделий. Опре­деление размеров швейного изделия. Практиче­ская работа «Снятие ме­рок для по­строения чертежа проектного изделия» | 2 |  |  |
| 31,32 | Построение чертежа швейного изделия. Практиче­ская работа «Построе­ние чертежа швейного изделия» | 2 |  |  |
| 33,34 | Раскрой швейного изделия. Практичеекая работа «Раскрой швейного изделия» | 2 |  |  |
| 35,36 | Швейные ручные ра­боты | 2 |  |  |
| 37,38 | Подготовка швейной машины к работе | 2 |  |  |
| 39,40 | Приемы работы на швейной машине. Практиче­ская работа «Выполне­ние образ­цов машин­ных швов» | 2 |  |  |
| 41,42 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани | 2 |  |  |
| 43,44 | Выполне­ние проекта «Фартук для работы на кухне». Техноло­гия изго­товления швейного изделия | 2 |  |  |
| 45,46 | Обработка накладного кармана. Практиче­ская работа «Обработка накладного кармана» | 2 |  |  |
| 47,48 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практиче­ская работа «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука» | 2 |  |  |
| 49,50 | Обработка верхне­го среза фартука притачным поясом. Практиче­ская работа «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготов­ление пояса». Подготов­ка защиты проекта | 2 |  |  |
| 51,52 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | 2 |  |  |
|  | **Художественные ремесла** | **18** |  |  |
| 53,54 | Декоратив­но-при­кладное изделие для кухни | 2 |  |  |
| 55 | Основы компози­ции при создании предметов декоратив­но-при­кладного искусства | 1 |  |  |
| 56 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 1 |  |  |
| 57,58 | Лоскутное шитье. Тех­нологии лоскутного шитья | 2 |  |  |
| 59,60 | Лоскутное шитье. Тех­нологии лоскутного шитья. Практиче­ская работа «Изготовле­ние образца изделия из лоскутов» | 2 |  |  |
| 61,62 | Лоскутное шитье. Об­основание проекта | 2 |  |  |
| 63,64,65,66 | Выпол­нение проекта. Практиче­ская работа «Стачива­ние деталей изделия» | 4 |  |  |
| 67,68 | Подготовка проекта к защите | 2 |  |  |
| 69,70 | Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок | 2 |  |  |
|  | Всего | 70 |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано.**  Протокол ШМО учителей  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (название предмета(ов))  №\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_19\_\_\_\_г. | **Согласовано.**  Зам. директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (фамилия, инициалы)  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_19\_\_\_\_г. |