


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа города Багратионовска»

238420, Калининградская обл., г. Багратионовск, ул. Пограничная, д. 68. Тел. (8-256) 3-22-63, 3-27-46

<p>«Рассмотрено» Руководитель МО <u>Н.В. Бабкина</u> Протокол № <u>6</u> «<u>25</u>» <u>05</u> 2018г.</p>	<p>«Согласовано» Зам.директора по УВР <u>А.Г. Афанасенко</u> «<u>30</u>» <u>05</u> 2018 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор школы <u>Г.Р. Жаркова</u> «<u>05</u>» <u>05</u> 2018 г.</p> 
---	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «ТЕХНОЛОГИЯ»
для 5 кл.

Учитель Федурова Жанетта Александровна
(Ф.И.О. учителя)

Составлена на основе: Тримерных программ
по учебному предмету «Технология» 5-9 кл.
Авторы - Сикина Ж.В., Симоженко В.В.
Москва. Просвещение 2013г.

1.-Планируемые результаты освоения учебной программы.

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- ✓ Определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- ✓ Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- ✓ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- ✓ Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- ✓ Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

- ✓ Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся должны:

- овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
- овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
- овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
- познакомиться с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла», «Сельскохозяйственный труд», «Технология ведения дома».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА "ТЕХНОЛОГИЯ"

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда;
- проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей;
- проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.

Метапредметные:

- ❖ алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ❖ определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ❖ комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- ❖ проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- ❖ поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- ❖ самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- ❖ виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- ❖ приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- ❖ отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- ❖ выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- ❖ выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет - ресурсы и другие базы данных;
- ❖ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- ❖ согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- ❖ объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- ❖ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- ❖ диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ❖ обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- ❖ соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ❖ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.
- ❖ Регулятивные:
 - ❖ уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
 - ❖ организовывать рабочее место;
 - ❖ понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
 - ❖ уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата;
 - ❖ овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.
- ❖ Коммуникативные:

- ❖ формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- ❖ выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- ❖ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- ❖ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- ❖ разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- ❖ потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

Предметными результатами освоения учащимися предмета «Технология» являются:

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
4. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
5. владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
6. применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
3. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
4. проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
5. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
6. соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
7. подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

8. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен освоить:

Освоить основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и

последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

Система оценки и видов контроля

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты.

Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам).

Выполнение проверочных заданий целесообразно проводить после изучения больших разделов программы «Технология».

Опрос целесообразно проводить по карточкам - заданиям разных типов. Ниже приводятся несколько вариантов, которые могут быть использованы учителем технологии. Следует лишь сказать, что в зависимости от целей, которые выдвигает преподаватель, карточки-задания в частности и программы в целом могут носить обучающий, контролирующий и контрольно-обучающий характер.

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

2. - Содержание программы для учащихся 5 класса.

Вводное занятие.

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы.

Технология кулинарных работ.

Здоровое питание. Пирамида правильного питания.

Запуск первого творческого проекта. Тема: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения, усвояемости пищи. Пищевые и питательные вещества: белки, жиры, углеводы. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. Режим питания.

Технология приготовления пищи:

Бутерброды, горячие напитки.

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы

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

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей и фруктов.

Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Блюда из круп, бобов и макаронные изделия.

Основные теоретические сведения

Роль бобовых, макаронных изделий и круп в рационе питания человека. Способы приготовления из них различных блюд, технология приготовления. Первичная и тепловая обработка. Правила их хранения Условия и сроки хранения.

Приготовление воскресного завтрака. Сервировка стола.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Создание изделий из текстильных материалов.

Запуск второго творческого проекта. Тема: «Наряд для завтрака».

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения.

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных волокон растительного и животного происхождения.. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей .

Практические работы

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

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки.

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения.

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *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.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды.

Основные теоретические сведения

Виды швейных изделий. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование изделия выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка изделия. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды.

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки изделия, раскрой ткани. Перенос линий выкройки на детали кроя. Обработка деталей кроя. Обработка срезов изделия. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, швейное изделие.

Декоративно-прикладное творчество.

Запуск третьего творческого проекта: «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

Лоскутное шитье.

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика – один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном costume. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном costume.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Технологии ведения дома

Запуск четвертого творческого проекта « Планирование кухни-столовой».

Оформление интерьера.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: *Выполнение эскиза интерьера кухни.*

Объект труда. *Интерьер кухни.*

Сельскохозяйственные работы.

Основные теоретические сведения

Основные направления растениеводства. Технология производства продукции растениеводства. Способы размножения растений. Ведущие цветочно-декоративные культуры региона.

Практические работы

Обработка почвы на цветочных клумбах. Правила безопасного рационального труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями.

Варианты объектов труда *Пришкольные цветочные клумбы.*

Творческие проектные работы.

Темы:

1-Кулинария:

«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

2-Технология обработки текстильных материалов:

«Наряд для завтрака».

3-Декоративно-прикладное творчество:

«Лоскутное изделие для кухни – столовой».

4-Технология ведения дома:

«Планирование кухни - столовой».

3.-Тематическое планирование

5 класс

№ п/п	<u>Тема урока</u>	Количество часов
<u>1.</u>	<u>Вводный урок.</u>	- 2ч.
<u>1</u>	Вводное занятие. Цели и задачи изучения предмета. Правила внутреннего распорядка.	1
<u>2</u>	Санитарно - гигиенические требования. Первичный инструктаж на рабочем месте.	1
<u>2.</u>	<u>С/х труд.</u>	- 4 ч.
<u>3</u>	Пересадка и перевалка комнатных растений.	1
<u>4</u>	Работа на клумбе.	1
<u>5</u>	Обработка почвы на цветочной клумбе.	1
<u>6</u>	Работа на клумбе. ВПМ - Сборка семян на хранение.	1
<u>3.</u>	<u>Технология кулинарных работ.</u>	- 14 ч.
<u>7</u>	Санитария и гигиена на кухне. Безопасные приемы работы на кухне. ВПМ - История гигиены.	1

8	Требования к приготовлению бутербродов. Горячие напитки.	1
9	Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов»	1
10	Практическая работа «Приготовление горячих напитков». ВПМ - Оформление стола для детского завтрака.	1
11	Здоровое питание. Пирамида питания. ВПМ - Составление индивидуального режима питания на основе пищевой пирамиды.	1
12	Технология приготовления блюд из яиц. ВПМ - Оформление яиц к народным праздникам.	1
13	Практическая работа « Определение свежести яиц».	1
14	Практическая работа «Приготовление блюд с применением яиц».	1
15	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. ВПМ - История гурьевской каши.	1
16	Блюда из овощей и фруктов. ВПМ – Роль витаминов в детском питании.	1
17	Приготовление завтрака.	1
18	Сервировка стола к завтраку. ВПМ - Культура поведения за столом.	1
19	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Подготовка к	1

	защите проекта.	
20	Защита творческого проекта.	1
4	<u>Материаловедение</u>	-4 ч.
21	Производство текстильных материалов.	1
22	Волокна растительного происхождения.	1
23	Текстильные материалы и их свойства.	1
24	Изучение свойств тканей из хлопка и льна. ВПМ -Ткани из крапивы и конопли.	1
5.	<u>Швейная машина.</u>	-4 ч.
25	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.	1
26	Приемы работы на швейной машине. ВПМ - История создания швейной машины.	1
27	Основные операции при машинной обработке изделия.	1
28	Машинные швы. Изготовление образцов машинных работ.	1
6.	<u>Конструирование и моделирование одежды.</u>	-10ч.
29	Изготовление выкроек.	1
30	Снятие мерок. ВПМ – История поясных изделий.	1

31	Построение чертежа фартука и косынки (М 1:4).	1
32	Построение чертежа изделия в натуральную величину.	1
33	Виды отделки швейных изделий.	1
34	Выбор модели фартука. Моделирование фартука .	1
35	Швейные ручные работы.	1
36	Изготовление образцов ручных работ. ВПМ - История создания иглы и наперстка.	1
37	Инструктаж по Т.Б. при работе с тканями. Способы раскладки выкройки на ткани.	1
38	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. ВПМ - Профессия «закройщик одежды».	1
39	Подготовка к примерке.	1
40	Перенос контурных и контрольных линий. ВПМ - Профессия «портной».	1
41	Подготовка к примерке.	1
42	Обработка нижней части фартука.	1
43	Подготовка к примерке	1
44	Обработка накладных карманов.	1
45	Подготовка к примерке.	1

46	Обработка пояса.	1
47	Сборка и отделка изделия.	1
48	Влажно - тепловая обработка изделия. Т.Б при В.Т.О. ВПМ - История утюга.	1
49	Творческий проект « Наряд для завтрака». Подготовка к защите проекта.	1
50	Защита проекта.	1
<u>7.</u>	<u>Декоративно- прикладное творчество</u>	-10 ч.
51	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. ВПМ - Профессия « художник декоративно-прикладного искусства».	1
52	Орнамент. Символика в орнаменте.	1
53	Цветовое сочетание в орнаменте.	1
54	Гармонические цветовые композиции.	1
55	Технология изготовления лоскутного изделия.	1
56	Лоскутное шитье по шаблонам.	1
57	Узор « спираль» и « изба». ВПМ - Техника в лоскутном шитье « русский квадрат».	1
58	Изготовление образцов лоскутных узоров. ВПМ - История лоскутного шитья.	1

59	Творческий проект « Лоскутные изделия для кухни- столовой». Подготовка к защите проекта.	1
60	Защита проекта.	1
<u>8</u>	<u>Технология ведения дома</u>	-4ч.
61	Интерьер и планировка кухни - столовой	1
62	Практическая работа « Планировка». ВПМ - История кухни - столовой.	1
63	Бытовые электроприборы на кухне. ВПМ - История микроволновой печи.	1
64	Творческий проект « Планирование кухни - столовой». Защита проекта.	1
<u>9.</u>	С/х труд	-4ч.
65	Разметка и оформление рабаток и клумб.	1
66	Работа на клумбе.	1
67	Посадка, уход и выращивание декоративных растений в естественных условиях. ВПМ - Посадка и уход за декоративными растениями в кабинете.	1
68	Работа на клумбе.	1
69	Создание портфолио.	1
70	Контрольно - обобщающий урок.	1

4.-В П М -21 час.

« Технологии творческой и опытнической деятельности».

- 1-Сборка семян на хранение.
- 2- История гигиены.
- 3-Оформление стола для детского завтрака.
- 4-Составление индивидуального режима питания на основе пищевой пирамиды.
- 5-Оформление яиц к народным праздникам.
- 6-История гурьевской каши.
- 7-Роль витаминов в детском питании.
- 8-Культура поведения за столом.
- 9-Ткани из крапивы и конопли.
- 10-История создания швейной машины.
- 11-История поясных изделий.
- 12-История создания иглы и наперстка.
- 13-Профессия «закройщик одежды».
- 14-Профессия «портной».
- 15- История утюга.
- 16-Профессия «художник декоративно - прикладного искусства»
- 17-Техника лоскутного шитья «русский квадрат».
- 18- История лоскутного шитья.
- 19- История кухни-столовой.
- 20- История микроволновой печи.
- 21-Посадка и уход за декоративными растениями в школьном кабинете.