

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №53»

Рассмотрено
на заседании
экспертного совета
Пр.№ 1 от 01 СЕН 2015
Председатель
 /И.В. Горячева

УТВЕРЖДАЮ
Директор гимназии

С.Н. Голубева
Пр.№ 343-0 от 01 СЕН 2015

**Рабочая программа
по технологии
5 классы**

Разработчик:	Кочеткова Татьяна Алексеевна учитель технологии высшей квалификационной категории
Разработана на основе программы:	Программа. Технология 5-8 классы под редакцией И.А.Сасовой, А.В.Марченко М.: Вентана-Граф, 2013 г.
Рассчитана на:	68 часов в год (2 часа в неделю)

г.Нижний Новгород,
2015 г.

Рабочая программа по технологии (девочки) для 5 класса

I. Пояснительная записка.

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» « Технологии ведения дома» для 5-х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

Данная рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документах:

1. Закон «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.
(<http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html>)
2. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 № 1897 (<http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/55070507/>))
3. Программа «Технология» 5-8 классы, М.: «Вентана-Граф», 2013 год ФГОС
4. Учебный план Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия №53» города Нижнего Новгорода на 2015-2016 учебный год.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10
(http://www.epidemiolog.ru/law/san/?ELEMENT_ID=3240117)
6. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях (приказ № 1067 от 19.12.2012)
(<http://www.glavbukh.ru/edoc/?docId=902392158&modId=99>)

7. Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. N МД-1552/03 "Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием"

Рабочая программа ориентирована на использование учебника:

Сасова И. А., Технология. 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций – М.: Вентана-Граф, 2014 г.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Программой предусмотрено выполнение 3-х творческих проектов с защитой.

Основной целью курса "Технология" в 5 классе в соответствии с требованиями ФГОСООО является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

II. Общая характеристика учебного предмета

Содержание курса строится на основе системно-деятельностного подхода. «Технология» - учебный предмет в основной школе, фундаментом которого являются научные знания о человеке, его физиологии, о технологических процессах, применяемых как в быту, так и в промышленном производстве. Предмет "Технология" обобщает знания, полученные обучающимися по другим предметам, преподаваемым в школе, показывает их практическое применение в повседневной жизни

«Технология» в основной школе является логическим продолжением обучения учащихся в начальных классах в рамках учебного предмета «Технология».

Результатом изучения курса является развитие у учащихся широкого круга компетентностей:

- Социально – адаптивной (гражданственной)
- Когнитивной (познавательной)
- Информационно – технологической
- Коммуникативной.

Новизна данной программы определяется тем, что при её реализации:

Больше внимания уделяется продуктивной деятельности на уроках и во внеурочной деятельности учащихся; у учащихся формируются и развиваются универсальные учебные действия (УУД); реализуется главная задача образования – гражданское становление личности.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение педагогических технологий обучения:

- Технология проектной деятельности;
- Технология исследовательской деятельности;
- Технология проблемного обучения;
- Технология формирования универсальных учебных действий;
- Технология оценки достижения планируемых образовательных результатов.

Формы контроля:

- Самостоятельная работа
- Контрольная работа
- Тестовые задания
- Устный опрос.
- Защита проекта.

III. Описание места учебного предмета в учебном плане

Согласно учебному плану ОУ рабочая программа для 5 класса предусматривает обучение предмету «Технология» в объёме 2 часа в неделю, 68 часов в год. 1 четверть – 18 часов; 2 четверть – 14 часов; 3 четверть – 20 часов; 4 четверть – 16 часов.

IV. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета

Личностные:

- Формирование познавательных интересов и активности
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности

- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

Метапредметные:

- 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
- Умение применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

Предметные:

В познавательной сфере

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
- Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности и готовности к труду
- Осознание ответственности за качество результатов труда

- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
- Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса
- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

В эстетической сфере:

- Основы дизайнерского проектирования изделия
- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»
- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ

В коммуникативной сфере:

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта
- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

- Разработка вариантов рекламных образцов

V. Содержание учебного предмета

Вводное занятие (1час.)

Основные теоретические сведения. Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места.

Технологии в жизни человека и общества (1 час)

Технология как способ создания рукотворного мира. Источники удовлетворения человеческих потребностей. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.

Раздел 1. Создание изделий из текстильных материалов с элементами проектирования(36 ч)

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения (4часа).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях, структура ткани, виды простейших переплетений, виды отделки ткани, определение направления нитей основы и утка в ткани, кромка и ширина ткани , определение лицевой и изнаночной стороны, свойства тканей, способы определения прочности окраски ткани. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Лабораторные работы

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

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки (2 часа.)

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.

Практическая работа

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образцов ручных швов: сметочного, заметочного, наметочного, копировального, строчек для образования сборок.

Элементы машиноведения (6 часов).

Основные теоретические сведения

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Устройство швейной машины с эл.приводом. Правила подготовки швейной машины к работе. Правила ТБ при работе на швейной машине. Приемы работы на швейной машине. Виды машинных швов и сфера их применения. Условные обозначения швов. Терминология машинных работ. Технология выполнения машинных швов.

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. Выполнение образцов машинных швов: стачного в заутюжку, стачного в разутюжку, накладного, шва вподгибку с закрытым срезом.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных швов.

Проектирование и изготовление простых швейных изделий (24 часа)

Запуск проекта "Фартук для юной хозяйки". Определение потребности. Постановка задачи. Анализ изделий. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Требования к рабочей одежде. **(2 часа)**

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов).

Основные теоретические сведения

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Отличия технического рисунка, эскиза, чертежа. Типы линий в системе

ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе.

Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Правила снятия мерок. Моделирование швейных изделий: понятие техническое и художественное моделирование. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам, выполнение эскизов моделей фартуков, создание собственной модели. Выполнение технического моделирования фартука по образцу в М 1:4, по индивидуальному эскизу в натуральную величину, изготовление выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технологии изготовления швейных изделий (16 часов).

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка, с учетом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учетом припуска на швы. Раскрой швейного изделия. Технология изготовления фартука . Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной.

Практические работы

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой изделия. Обработка деталей кроя, пояса и бретелей. Соединение бретелей с нагрудником. Обработка накладных карманов и соединение их с нижней частью фартука, обработка срезов фартука. Соединение деталей фартука. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук.

Художественные ремесла. (14 час)

Вышивка (8 часов)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Практические работы

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших украшающих швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Образцы вышивки простейшими украшающими швами, салфетка, фартук, носовой платок.

Русская тряпичная кукла (6 часов)

История возникновения и развития русской тряпичной куклы. Виды кукол. Подбор ткани для изготовления куклы. Изготовление куклы-закрутки. Плетение пояса из 4-х нитей. Оценка изделия пользователями.

Практическая работа

Изготовление куклы-закрутки, выполнение пояса в технике плетения.

Кулинария (12 час).

Физиология питания (2 часа).

Основные теоретические сведения.

Общие сведения о пище. Понятие о процессе пищеварения. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания.

Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания.

Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов, минеральных веществ в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах и минеральных веществах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология обработки пищевых продуктов. (10 час):

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.

Оформление части проекта по приготовлению бутербродов для воскресного завтрака.

Виды горячих напитков. Инвентарь и посуда для приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Способы заваривания кофе, какао, чая. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Сервировка стола, соблюдение правил этикета за столом.

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Требования, предъявляемые к качеству блюд и яиц. Способы приготовления блюд из яиц: вареный яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет.

Оформление части проекта по приготовлению блюд из яиц к воскресному завтраку.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление омлета.

Объекты труда. Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей(2 часа)

Основные теоретические сведения

Виды овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов.

Влияние экологии на качество овощей. Виды нарезки овощей. Салаты из сырых и вареных овощей. Оформление готовых блюд. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта.

Оформление части проекта по приготовлению салатов для воскресного завтрака.

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.

Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета (4часа)

Основные теоретические сведения

Виды сервировки стола к завтраку. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Проект "Завтрак для всей семьи". Выполнение и защита проекта.

Технологии домашнего хозяйства (4часа)

Основные теоретические сведения

Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока ее носки. Пришивание пуговиц, крючков.

Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях,

по уходу за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни. 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:

Разработка памятки по уходу за одеждой. Пришивание пуговиц, крючков. Выполнение эскиза интерьера кухни.

Объект труда. Интерьер кухни.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Основные элементы содержания программы	К-во час	Тип урока (формы проведения урока)	Примерные сроки проведения
1	Вводное занятие. Первичный инструктаж учащихся по охране труда.	Вводный инструктаж по охране труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Ознакомление с основными разделами программы обучения.	1	Урок-беседа	1 неделя
2	Технология в жизни человека и общества	Технология как способ создания рукотворного мира. Источники удовлетворения человеческих потребностей. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.	1	Урок-беседа	1 неделя
	Создание изделий из текстильных материалов.		36		
	Элементы материаловедения.		4		
3-4	Классификация текстильных волокон. Производство ткани.	Понятие о волокне. Виды текстильных волокон и их свойства. Производство ткани. Ткачество как один из способов получения ткани. Способы определения нитей основы и утка в ткани. Способы определения лицевой и изнаночной сторон	2	Лабораторная работа	2 неделя

		ткани. Кромка.			
5-6	Свойства тканей из натуральных волокон. Ассортимент льняных и х/б тканей.	Свойства тканей из х/б и льняных волокон. Виды х/б и льняных тканей. Уход за изделиями, изготовленных из разных видов волокон.	2	Лабораторная работа	3 неделя
	Ручные работы.		2		
7-8	Технология выполнения ручных стежков и строчек.	Виды ручных швов, технология их выполнения. Терминология ручных работ. Правила безопасной работы с иглой, булавками, ножницами.	2	Комбинированный	4 неделя
	Элементы машиноведения.		6		
9-10	Назначение и устройство швейных машин. Подготовка швейной машины к работе.	Назначение и устройство швейной машины с эл.приводом. Правила подготовки швейной машины к работе.	2	Комбинированный	5 неделя
11-12	Правила безопасной работы на швейной машине. Выполнение пробных строчек на швейной машине.	Правила ТБ при работе на швейной машине. Приемы работы на швейной машине.	2	Комбинированный	6 неделя
13-14	Технология выполнения соединительных и краевых швов.	Виды машинных швов и сфера их применения. Условные обозначения швов. Терминология машинных работ. Технология выполнения машинных швов.	2	Комбинированный	7 неделя
	Проектирование и изготовление простых швейных изделий.		24		
15-16	Запуск проекта "Фартук для юной хозяйки".	История появления одежды. Виды одежды, требования к ней. Определение потребностей в изделиях. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка задачи.	2	Урок-беседа	8 неделя
17-18	Разработка критериев для изготовления изделия. Размерные признаки, их определение и приемы измерения фигуры.	Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Размер одежды. Правила снятия мерок. Стандартные (типовые) мерки. Мерки, необходимые для конструирования фартука.	2	Комбинированный	9 неделя
19-20	Конструирование фартука.	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Отличия технического рисунка, эскиза, чертежа. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами принадлежностями. Понятие о масштабе. Понятие о конструировании одежды. Расчет	2	Комбинированный	10 неделя

		конструкции по своим меркам. Построение чертежа фартука в М 1:4			
21-22	Моделирование фартуков.	Моделирование – художественное, техническое. Модельер – конструктор, художник-модельер. Моделирование фартука. Расчет количества ткани на фартук.	2	Комбинированный	11 неделя
23-24	Поиск решения поставленной цели. Выработка первоначальных идей.	Способы поиска информации. Набор первоначальных идей. Метод «мозгового штурма».	2	Комбинированный	12 неделя
25-26	Выбор и проработка лучшей идеи. Планирование процесса изготовления изделия.	Выбор лучшей идеи. Критерии выбора. Проработка выбранной идеи. Планирование процесса изготовления изделия, технологическая карта	2	Комбинированный	13 неделя
27-28	Раскрой изделия.	Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Раскрой изделия.	2	Комбинированный	14 неделя
29-30	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и концов пояса.	Контрольные и контурные линии. Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки бретелей и концов пояса.	2	Комбинированный	15 неделя
31-32	Обработка нагрудника и соединение с ним бретелей.	Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей с нагрудником.	2	Практическая работа	16 неделя
33-34	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	Обработка накладных карманов. Настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.	2	Практическая работа	17 неделя
35-36	Обработка срезов нижней части фартука. Соединение деталей изделия. ВТО фартука.	Обработка срезов нижней части фартука. Соединение нагрудника с нижней частью фартука при помощи пояса. ВТО фартука.	2	Практическая работа	18 неделя
37	Окончательная отделка изделия.	Виды отделки изделия (вышивка, аппликация и т.п.).	1	Практическая работа	19 неделя
38	Защита проектов.	Оценка проекта и его презентация.	1	Урок-презентация	19 неделя
	Художественные ремесла		14		
39-40	Русская вышивка: ее мотивы: сказочные и местные. Материалы и инструменты для вышивки. Простые швы.	История вышивки. Мотивы вышивки: сказочные, местные. Инструменты и материалы для вышивания. Упражнения в подготовке пасмы мулине к работе и закрепление нити. Выполнение украшающих швов на основе шва «вперед иголку».	2	Комбинированный	20 неделя
41-42	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Простейшие украшающие приемы на основе шва	Элементы узора вышивки. Способы перевода рисунка на ткань. Увеличение или уменьшения рисунка. Выполнение шва «назад иголку»: россыпь,	2	Комбинированный	21 неделя

	«назад иголку».	строчной, зигзаг.			
43-44	Технология выполнения простейших ручных швов.	Технология выполнения простых украшающих швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, узелки.	2	Комбинированный	22 неделя
45-46	Варианты узоров вышивки простейшими швами.	Выполнение зачетной работы: отделка вышивкой образца.	2	Практическая работа	23 неделя
	Русская тряпичная кукла.				
47-48	Тайны куклы-домоделки. Куклы-закрутки.	История возникновения и развития русской тряпичной куклы. Виды кукол. Подбор ткани для изготовления куклы.	2	Урок-беседа	24 неделя
49-50	Изготовление конструкции куклы.	Изготовление куклы-закрутки: кувадка, вепсская, пеленашка.	2	Практическая работа	25 неделя
51-52	Изготовление пояса в технике плетения. Оформление кукольной конструкции.	Окончательная отделка куклы. Плетение пояса из 4-х нитей; Оценка изделия пользователями.	2	Комбинированный	26 неделя
	Кулинария.		12		
53-	Оборудование современной кухни. Правила санитарии, гигиены, безопасной работы.	Интерьер помещения, в котором готовят пищу. Требования, предъявляемые к современной кухне. Виды оборудования для кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	1	Урок-объяснение	27 неделя
54	Физиология питания.	Функции питания. Состав пищевых продуктов. Рациональное питание.	1	Урок-беседа	27 неделя
55-56	Приготовление блюд из яиц.	Значение яиц в питании человека. Способы определения доброкачественности яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	2	Комбинированный	28 неделя
57-58	Бутерброды и горячие напитки.	Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Пищевая ценность кофе, какао, чая. Технология приготовления горячих напитков.	2	Комбинированный	29 неделя
59-60	Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление салатов.	Пищевая ценность овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов. Фигурная нарезка овощей; Технология приготовления салата из свежих или вареных овощей.	2	Комбинированный	30 неделя
61-62	Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета.	Виды сервировки стола к завтраку. Виды посуды для сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом. Выбор меню для воскресного завтрака.	2	Комбинированный	31 неделя

63-64	Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	2	Комбинированный	32 неделя
	Технология ведения домашнего хозяйства.		4		
65-66	Интерьер жилых помещений. Оформление интерьера кухни.	Характеристика основных функциональных зон в жилых помещениях. Интерьер жилых помещений. Декоративное оформление кухни.	2	Комбинированный	33 неделя
67-68	Обычаи, традиции, правила поведения. Учет национальных традиций при выборе средств оформления интерьера кухни.	Создание культуры дома. Оформление интерьера жилых помещений с учетом запросов и потребностей семьи.	2	Урок-беседа	34 неделя

VII. Планируемые результаты изучения учебного предмета

Учащиеся должны знать/понимать:

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик».
- Правила ухода за готовой вышивкой
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, элементы машиноведения, принцип работы швейной машины;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- основы конструирования фартука;
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- основы кулинарии, физиологии питания;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

Учащиеся должны уметь:

- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность

- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- выполнять элементарные операции на швейной машине;
- Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять элементы технического моделирования;
- подготавливать выкройку к раскрою; выполнять технологическую обработку узлов и деталей фартука;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни;
- накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

Учащиеся должны использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

обслуживания себя и членов своей семьи;
 планирования учебной деятельности
 формирования здорового образа жизни

VII. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для учителя:

1. Сасова И. А. Технология: 5-8 классы. Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013 г.
2. Сасова И. А. Сборник нормативно-методических материалов. - М.: Вентана-Граф, 2002 г.
3. Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя - М.: Вентана-Граф, 2008 г.
4. ***Список дополнительной литературы для учащихся:***

5. **Технология -5.** Тетрадь творческих работ для девочек. – М.: Вентана-Граф, 2005;
6. Технология. Предметные недели в школе. 5-11 классы. Изд. «Учитель», 2007 г.
7. Технология. Деловые и ролевые игры на уроке 5-8 классы.
8. Изд. «Учитель» 2011 г.
9. Кузьмина М., Максимова М. - **Вышивка.** - М. ЭКСМО-Пресс, 1997.
10. Е. Глинская Азбука вышивания. Изд. «Мехнат», 1994 г..
11. Рожков С. **Рукоделие.** - М. Асцендент, 1993.
12. Котова И.Н., Котова А.С. Русские обряды и традиции. Санкт-Петербург «Паритет» 2003 г.
13. Дайн Галина и Мария. Русская тряпичная кукла. Изд. «Культура и традиции» 2008 г.
14. Азбука шитья. /Зарецкая Т. И. Издательство: ЭКСМО-Пресс, 2000 г
15. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005
16. Волкова Н, Т. Новоселова, Азбука кройки и шитья. Издательство: Феникс 2002г
17. Двинских Л. Как шить красиво: Практическое руководство для начинающих портных. – М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2002. – 192 с.
18. Савостицкий Н.А., Амирова Э.К. Материаловедение швейного производства. М. «Академия» 2000 г.

Цифровые образовательные ресурсы:

1. Электронная библиотека "Технология".
2. Презентации к урокам.
3. Интернет-ресурсы.

Материально-техническое обеспечение:

1. Компьютер -1
2. Проектор – 1
3. Экран – 1