

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«средняя общеобразовательная школа №96»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ  
(девочки)  
ДЛЯ 5 КЛАССА**

**НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Учитель  
Лесникова Е.В.

Рекомендована к утверждению  
на заседания ШМО  
протокол

№ 4 от 4 августа 2020 г

Согласовано  
Зам. директора школы

  
В.Е. Чугаева

Пермь, 2020 г

## Пояснительная записка.

Программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 "Об образовании в Российской Федерации";
2. Приказом Минобрнауки РФ от 30.08.2013 № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
3. Федеральным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным Министерством образования и науки РФ от 17.12.2010 №1897 с изменениями и дополнениями 2014-2017 г
4. Приказом Минобрнауки РФ от 04.10.2010 № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»;
5. Приказом Минобрнауки РФ от 08.06.2015 № 576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253».
6. Постановление Главного государственного врача РФ от 29.12.2010 № 189 об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
7. Примерные программы, созданные на основе федерального государственного образовательного стандарта: «Программа по русскому языку для 5-9 классов общеобразовательных учреждений» / М.М. Разумовская и П.А. Лекант, Программно-методические материалы. Русский язык. 5-9 клас-сы / Сост. М.М. Разумовская, М.: Дрофа, 2012
8. Образовательной программой основного общего образования 5-9 классы МАОУ «СОШ №96»
9. Примерной программы по учебным предметам «Технология. 5-9 классы» под редакцией А.А.Кузнецова 2011 г., издательство «Просвещение».
10. Авторской программы по технологии (предметная линия учебников «Вентана-Граф» под редакцией В.Д.Симоненко, допущенной Министерством образования и науки РФ, в соответствии с Федеральными Государственными стандартами образования и основной образовательной программой ОУ. Программа рассчитана на 68 часов по 2 часа в неделю.

## Распределение часов в течение года

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов
I.	Оформление интерьера.	6
II.	Кулинария.	16

III.	Рукоделие. Художественные ремесла.	18
IV.	Создание изделий из текстильных материалов.	26
	Итого	68

### Общая характеристика учебного предмета «Технология».

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Для направления «Технология. Обслуживающий труд» базовыми являются разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Создание изделий из текстильных материалов», «Оформление интерьера». После каждого раздела выполняется творческий проект. Программа ориентирована на приобретение жизненно необходимых знаний, умений и навыков. На всех занятиях рассматриваются вопросы технологии обработки различных материалов, знакомство с их технологическими и потребительскими свойствами, приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые могут выполняться методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Задания направлены на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и помогает каждому обучаемому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

#### Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать личностно или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### Общеучебные умения, навыки и способы деятельности:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих 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. Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, чертёж, технологическая карта и т.д.) 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 её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Метапредметные результаты** освоения учащимися предмета «Технологи» в основной школе: самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и других базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления; умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.
- **Предметные результаты** освоение учащимися предмета «Технология» в основной школе:
- **в познавательной сфере**
- сознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;
- **в трудовой сфере**
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- **в мотивационной сфере**
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- **в эстетической сфере**
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;
- **в коммуникативной сфере**
- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;
- **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;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований.

**Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект, включающий учебники:**

- Технология. Технологи ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013.
- Девятова М.И. Тестовые задания по технологии – Елабуга: Изд-во ЕГПУ, 2007.
- Стили интерьера: от классики до авангарда / Советы профессионалов: Пер с англ.- С 80 М.:Издательский дом «Ниола 21 век», 2005. – 96 с.: ил. - /Ваш дом: планировка и оформление/.
- Вышивка в умелых руках.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2003. – 288 с.:ил. – (Умелица).
- Пэчворк, или Лоскутная техника.: Практическое пособие./Сост. Барышникова Т. – СПб.: КОРОНА принт, 1999. – 64 с., ил.
- Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака".  
<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>
- Сайт для тех, кто любит вышивать.  
<http://www.rukodelie.ru>
  - Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.  
<http://kuking.net/>.
  - Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.  
<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>
  - Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl\\_dt/models1.html](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html)

### Перечень учебного оборудования и наглядных пособий

Наименование	Количество	Примечание
1. Программа по технологии 5-8 класс. «Вентана-Граф», 2013	1 шт.	
2. Учебник «Технология 5 класс» под ред. Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. «Вентана-Граф», 2013г.	14 шт.	
3. Швейные машины	2 шт.	
4. Ученические столы с комплектом	Класс-комплект	

стульев		
5. Стол для раскроя	1 шт.	
6. Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов и пособий.	5 шт.	
7. Гладильный стол	1 шт.	
8. Утюг	1 шт.	

### **Учебно-тематический план**

## **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА (8 ч)**

### **Тема: «Интерьер кухни, столовой» (2ч)**

*Основные теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

*Практические работы.* Планировка кухни.

### **Бытовые электроприборы (1ч)**

*Основные теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Лабораторные работы.* Изучение потребности электрических приборов на кухне.

## **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (5ч)**

### **Тема: «Оформление интерьера»**

*Основные теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

## **КУЛИНАРИЯ (16 Ч)**

### **Санитария и гигиена (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

*Основные теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

### **Здоровое питание (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

*Практические работы.*

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

Лабораторная работа «Определение качества питьевой воды».

### **Бутерброды, горячие напитки (2ч).**

*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.*

Приготовление бутербродов и горячих напитков.

### **Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий(2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

Знакомство с видами круп, бобовых и макаронных изделий. Технология подготовки продуктов к приготовлению блюд.

*Практические работы.*

Изучение упаковки какой-либо крупы. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

### **Технология приготовления блюд из овощей (2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

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

Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов.

Назначение, виды и технология механической обработки овощей и фруктов.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

*Практические работы.*

Современные инструменты и приспособления 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.

### **Технология приготовления блюд из яиц(2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

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

*Лабораторная работа.* Определение свежести яиц.

*Практические работы.*

Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку(2 ч).**

*Основные теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

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

## **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)**

**Тема: «Приготовление воскресного завтрака всей семьи» (2 ч).**

## *Основные теоретические сведения.*

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

## *Практические работы.*

Реализация проекта по составленному плану. Защита проекта.

## **РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18ч).**

### **Тема: «Декоративно-прикладное искусство» (2ч)**

#### *Основные теоретические сведения.*

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

#### *Практические работы.*

Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема: «Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2ч)**

*Основные теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

### **Тема: «Лоскутное шитье» (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения.*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

*Практические работы.* Разработка узоров для лоскутного изделия.

### **Тема: «Технология изготовления лоскутного изделия» (2 ч)**

*Основные теоретические сведения.* Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

## **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)**

***Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (10ч)***

**Основные теоретические сведения.** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

## **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 Ч).**

**Тема: «Производство текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

**Лабораторные работы.** Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

**Тема: «Текстильные материалы и их свойства» (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

**Лабораторная работа.** Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема: «Изготовление выкроек» (2 ч)**

**Основные теоретические сведения.** Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

**Практические работы.**

Снятие мерок и запись результатов измерений.

**Тема: Построение чертежа (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

**Практическая работа.** Построение чертежа изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема: Швейные ручные работы (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания –

ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

**Практическая работа.** Изготовление образцов ручных работ.

**Тема: Швейная машина (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Лабораторная работа..** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

**Тема: Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания – обметывание. Постоянное соединение деталей – стачивание. Постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание. Удаление строчки временного назначения.

**Практическая работа.** Изготовление образцов машинных работ. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема: Влажно-тепловая обработка ткани(2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

**Практическая работа.** Проведение влажно-тепловых работ.

**Тема: Машинные швы (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

**Практическая работа.** Изготовление образцов машинных швов.

**Тема: Технология изготовления швейного изделия (2ч)**

**Основные теоретические сведения.** Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессия портной.

**Практическая работа.** Обработка проектного изделия.

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч)**

**Тема: «Наряд для завтрака»**

*Основные теоретические сведения.* Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

### **Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень)**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов.**

*Должны знать:*

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- 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 и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

- технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

### *Должны уметь:*

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- 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;
- 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;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- 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; читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

№ №	Содержание раздела  Темы уроков	Кол-во часов	Кален- дарны е сроки	Факт и- ческ ие срок и	Деятельность учащихся	Общеучебные знания,  умения	Коррекцион ные задания	Контрольно- измерительный материал
					Универсальные учебные действия			
<b>I. Введение (2ч)</b>								
1- 2	Что такое творческие проекты.  Этапы выполнения проекта.	2			Знакомство с понятием «проект», с этапами творческого проекта. Последовательность этапов творческого проекта.	Приведение примеров творческих проектов. Обсуждение этапов проекта.		
<b>II. Оформление интерьера (3 ч)</b>								
3- 4	Интерьер и планировка кухни- столовой.  Планировка кухни.	1   1			Знакомство с понятием «интерьер», с требованиями, предъявляемым к интерьеру. Планировка, зонирование кухни. Варианты планировки кухни. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни.	Умение планировать и оформлять интерьер кухни- столовой в соответствии с требованиями, используя один из вариантов планировки.	Работа по образцу.	Практическая работа «Планировка кухни».

5	Бытовые электроприборы на кухне.	1			Знакомство с понятием «бытовые электроприборы», которые используются на кухне.	Знать ПТБ при пользовании с электроприборами.		
<b>III. Технологии творческой и опытнической деятельности (5 ч)</b>								
6-10	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	5			Умение планировать творческий проект. Чтение чертежей. Применение знаний на практике.	Планирование проекта и его реализация.	Работа по образцу. Повторение упр. с линейкой.	Практическая работа «Творческий проект «Планирование кухни-столовой».
<b>IV. Кулинария (16 ч)</b>								
11-12	Санитария и гигиена на кухне.	2			Использовать правила санитарии и гигиены, ТБ на практике.  Оказывать первую медицинскую помощь при ожогах, порезах и других травмах.	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей, оказание первой мед. помощи;		

13 - 14	Здоровое питание. Планирование рационального питания. Пищевая пирамида.	1  1			Определение количества и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.	Овладение умениями совместной деятельности:  согласование и координация деятельности с другими ее участниками.	Работа в группах.	Опрос, Лабораторная работа.
15 - 16	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	2			Приготовление бутербродов и какао. Сервировка стола к завтраку.	Овладение умениями.	Индивидуальная работа с учителем.	Практическая работа, отзыв на блюдо.
17 - 18	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2			Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.	Объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.	Индивидуальная работа с учителем.	Практическая работа, отзыв на блюдо.
19	Технология				Приготовление холодных блюд. Фигурная нарезка овощей.	Комбинирование известных алгоритмов деятельности в	Индивидуальная работа	Практическая

- 20	приготовлен ия блюд из овощей и фруктов.  Тепловая и кулинарная обработка овощей.	1          1			Определение зрелости овощей по внешнему признаку. Определение качества овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. Подбор овощных гарниров к мясу, рыбе.	ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них.  Объективное оценивание своего вклада.	с учителем.	кая работа,  отзыв на блюдо.
21 - 22	Технология приготовлен ия блюд из яиц.	2			Определение свежести яиц, отваривание яйца, применение яйца для приготовления блюд к завтраку.	Творческое решение учебных и практических задач: самостоятельное выполнение различных творческих работ.	Индивидуальная работа с учителем.	Лабораторная работа.  Практическая работа,  отзыв на блюдо.
23 - 24	Приготовлен ие завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2			Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	Индивидуальная работа с учителем.	Практическая работа.
<b>V. Технологии творческой и опытнической деятельности (2ч)</b>								
25 - 26	Приготовлен ие воскресного	2			Обсуждение плана проекта.  Реализация проекта по составленному плану. Защита	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	Работа в группах.	Практическая работа.

	завтрака всей семьи.				проекта.			
<b>VI.Рукоделие и художественные ремесла (18ч.)</b>								
2 7- 2 8	Декоративно- прикладное искусство.	2			Знакомство с понятием «Декоративно-прикладное искусство», виды декоративно-прикладного искусства. Роль в современном мире.  Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Выполнение работы по образцу.	Практическая работа.
2 9- 3 0	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2			Знакомство с понятием «композиция», с правилами, приемами и средствами композиции, с видами композиции. Значение симметрии и асимметрии в композиции. Фактура, текстура и колорит в композиции.	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.		

3 1- 3 2	Лоскутное шитье.	2			<p>Знакомство с историей создания изделий из лоскутков, с возможностями лоскутной пластики, с узорами.</p> <p>Разработка узоров для лоскутного изделия.</p>	Оценивание своей деятельности с точки зрения эстетических ценностей.	Работа по образцам.	Практическая работа.
3 3- 3 4	Технология изготовления лоскутного изделия.	2			<p>Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с</p>	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Закрепление умений и навыков работы с линейкой. Повторение понятий «квадрат», «прямоугольник», «треугольник»	Практическая работа

					подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.		к».	
<b>VII. Технологии творческой и опытнической деятельности (10 ч)</b>								
3 5- 4 5	Лоскутное изделие для кухни-столовой.	10			Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Работа в группах.	Практическая работа.
<b>VIII. Создание изделий из текстильных материалов (26 ч).</b>								
46 - 47	Производство текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	2			Знакомство с общими свойствами текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного	Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов.	Работа в группах.	Лабораторная работа.

					производства, ткач.			
48 - 49	Текстильные материалы и их свойства.	2			Знакомство с общими свойствами текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Работа в группах.	Лабораторная работа
50 - 51	Изготовление выкроек.	2			Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.	Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов.	Работа по образцу. Работа в парах.	Практическая работа.

52 - 53	Построение чертежа.	2			<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.</p>	<p>Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.</p>	<p>Работа по образцу.</p>	<p>Практическая работа.</p>
54 - 55	Швейные ручные работы.	2			<p>Знакомство с требованиями к выполнению ручных работ, правилами выполнения прямого стежка, способами переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым</p>	<p>Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.</p>	<p>Работа по образцу.</p>	<p>Практическая работа.</p>

				срезами). Изготовление образцов ручных работ.			
56 - 57	Швейная машина.	2		Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Индивидуальная работа с учителем. Демонстрационные упр. по заправке шв.машины, шитье на машине.	Лабораторная работа.
58 - 59	Основные операции при машинной обработке изделия.	2		Изготовление образцов машинных работ. Упражнение в выполнении закрепок.	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Индивидуальная работа с учителем.	Практическая работа
60 - 61	Влажно-тепловая обработка ткани.	2		Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Овладение умениями.	Работа в парах.	Практическая работа.
62 - 63	Машинные швы.	2		Знакомство с классификацией машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Работа по образцу.	Практическая работа.

					краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Изготовление образцов машинных швов.			
64 - 65	Технология изготовления швейного изделия.	2			Знакомство с технологией пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессия портной.	Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.	Работа по образцу.	Практическая работа.
<b>IX. Технологии творческой и опытнической деятельности» (6ч)</b>								
66 - 68 + 2ч	Наряд для завтрака.	4+2			Деятельность по этапам. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с	Объективное оценивание своей работы.	Индивидуальная работа.	Практическая работа.

					соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.			
--	--	--	--	--	--	--	--	--