1. **Пояснительная записка**

**Направление «Технологии ведения дома»**

Данная программа составлена на основе Закона РФ «Об образовании» (от 10.07.1992г. №3266, с изменениями и дополнениями), Типового положения об общеобразовательном учреждении, Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. №1897), примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, (М.: Просвещение, 2011); примерной основной образовательной программы образовательного учреждения (основная школа, 2011г.); Федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений (пр.Минобрнауки России от 4 октября 2010 г. № 986); СанПиН (2.4.2. 2821-10 от 29 декабря 2010 г. №189); Федеральные требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников (пр.Минобрнауки России от 28 декабря 2010 г. №2106); образовательного (учебного) плана Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Памятнинская СОШ» Ялуторовского района Тюменской области на 2015-2016 учебный год, с учетом СанПиНа №2.4.2.2821-10

* 1. **Направленность рабочей программы**

**«Технологии ведения дома»**

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей:**

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* **овладение** общетрудовыми 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.

На изучение программы в 5 классе выделено 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы**

С учетом

* интересов обучающихся,
* возможностей ОУ и материально-технической базы,
* наличия методического и дидактического обеспечения
  1. **Новизной данного стандарта по направлению «Технологии ведения дома» является** новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у самих школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку именно в школьном возрасте неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.
* В отличие от предыдущего стандарта, в содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся от оформления кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.
* При изучении курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.
* При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.
* При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.
* Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.
* При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.
* Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.
  1. **Цели и задачи образовательной области**

**«Технология» в 5 классе**

***Основной целью*** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

***Задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
* Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
  1. **Общая характеристика предмета**

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

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* Технологическая культура производства,
* Культура и эстетика труда,
* Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
* Основы черчения, графики, дизайна,
* Знакомство с миром профессий,
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
* Творческая и проектная деятельность

Содержание рабочей программы по технологии в 5 классе предусматривает изучение программы по следующим направлениям:

* Творческая проектная деятельность
* Технология ведения домашнего хозяйства (Оформление интерьера кухни-столовой)
* Кулинария
* Создание изделий из текстильных материалов

-Производство текстильных материалов

-Свойства текстильных материалов

-Изготовление выкройки

-Швейные ручные работы

-Швейная машина

-Машинные швы

-Влажно-тепловая обработка ткани

* Художественные ремесла (Лоскутное шитье)

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

На изучение теоретического материала отводится около 30% учебного времени. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – формирование универсальных учебных действий.

Основным видом деятельности учащихся 5 класса, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют не менее одного проекта в рамках содержания одного из четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», что и является итоговой работой по окончанию изучения курса предмета «Технология», 5 класс.

* 1. **Результаты освоения учебного предмета**

**«Технология» в 5 классе**

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;

формирования уважительного отношения к труду;

формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты*** освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе:

самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; 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 другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; 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 безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

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 и профессиональной ориента­ции.

***Предметные результаты*** освоения учащимися предме­та «Технология» в 5 классе:

***в познавательной сфере:***

осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

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, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;

овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов;

формирование умений устанавливать взаимосвязь зна­ний по разным учебным предметам для решения приклад­ных учебных задач;

применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;

овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культу­ре производства;

***в трудовой сфере:***

планирование технологического процесса и процесса тру­да;

подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;

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; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом 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, свя­занных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

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 учётом 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 опрятное со­держание рабочей одежды;

участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

***в коммуникативной сфере:***

практическое освоение умений, составляющих основу ком­муникативной компетентности: действовать с учётом пози­ции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта;

сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора;

аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;

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 проект­ной деятельности.

* 1. **Содержание учебного предмета**

**Раздел «Кулинария»**

*Выпускник научится:*

самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. *Выпускник получит возможность научиться:*

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;

определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;

выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

*Выпускник научится:*

изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

*Выпускник научится:*

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовить

пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда.

В результате изучения технологии обучающиеся ***ознакомятся:***

с ролью технологий в развитии человечества, механиза­цией труда, технологической культурой производства;

функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

экологическими требованиями к технологиям, социаль­ными последствиями применения технологий;

производительностью труда, реализацией продукции;

устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производст­ва (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

предметами потребления, материальным изделием или не­материальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

информационными технологиями в производстве и сфе­ре услуг, перспективными технологиями;

***овладеют:***

основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной преобразующей, творческой деятельности;

умением распознавать и оценивать свойства конструкцион­ных, текстильных и поделочных материалов;

умением выбирать инструменты, приспособления и обору­дование для выполнения работ, находить необходимую ин­формацию в различных источниках, в том числе с использо­ванием компьютера;

навыками чтения и составления конструкторской и техно­логической документации, измерения параметров техноло­гического процесса и продукта труда; выбора, проектирова­ния, конструирования, моделирования объекта труда и тех­нологии с использованием компьютера;

навыками подготовки, организации и планирования тру­довой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

навыками организации рабочего места с соблюдением тре­бований безопасности труда и правил пользования инстру­ментами, приспособлениями, оборудованием;

навыками выполнения технологических операций с исполь­зованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

умением разрабатывать учебный творческий проект, изго­товлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

умением соотносить личные потребности с требования­ми, предъявляемыми различными массовыми профессиями  
к личным качествам человека; возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления мето­дов и средств осуществления технологических процессов;

возможность познавательного, интеллектуального, творче­ского, духовно-нравственного, эстетического развития обучающихся.

Программа по предмету «Технология», 5 класс предусматривает проведение на занятиях инструктажа по охране труда и технике безопасности. Преподавателем ведется журнал по охране труда в соотвествии с существующими нормативными документами и локальными актами школы.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практиче­ских работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учеб­но-практическая деятельность. Приоритетными методами явля­ются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждо­го года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обу­чающихся необходимо акцентировать их внимание на потреби­тельском назначении и стоимости продукта труда — изделия, ко­торое они выбирают в качестве объекта проектирования и изго­товления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имею­щимися возможностями). При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использова­ние межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений. С *химией* при изучении свойств конструкционных и текстиль­ных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей* и *искусством* при изучении техноло­гий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдель­ных разделов.

* 1. **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

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.

С учётом общих требований федерального государственно­го образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

развитие инновационной творческой деятельности обучаю­щихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изуче­нии других учебных предметов, и сформированных универ­сальных учебных действий;

совершенствование умений осуществлять учебно-исследо­вательскую и проектную деятельность;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

формирование способности придавать экологическую на­правленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

* 1. **Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов дея­тельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся **овладеют:**

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

навыками применения распространённых ручных инстру­ментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; культуры тру­да, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независи­мо от изучаемого направления, получает возможность ***ознакомиться:***

с основными технологическими понятиями и характери­стиками;

технологическими свойствами и назначением материалов;

назначением и устройством применяемых ручных инстру­ментов, приспособлений, машин и оборудования;

видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;

видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных техноло­гий обработки материалов и получения продукции на окру­жающую среду и здоровье человека;

профессиями и специальностями, связанными с обработ­кой материалов, созданием изделий из них, получением про­дукции;

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

***выполнять по установленным нормативам следующие* *трудовые операции и работы:***

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источ­никах;

применять конструкторскую и технологическую докумен­тацию;

составлять последовательность выполнения технологи­ческих операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инстру­менты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

выполнять по заданным критериям технологические опе­рации с использованием ручных инструментов, приспособ­лений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользова­ния ручными инструментами, приспособлениями, электрооборудованием, машина­ми;

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта по изготов­лению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и усло­вий; распределять работу при коллективной деятельности;  
***использовать приобретённые знания и умения в практи­ческой деятельности и повседневной жизни в целях:***

понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высо­ких результатов преобразующей творческой деятельности;

получения технико-технологических сведений из разно­образных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

выполнения безопасных приёмов труда и правил электро­безопасности, санитарии, гигиены;

оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

* 1. **Система оценки и видов контроля**

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты.

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.

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

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.

**Инструментарий для оценивания результатов:**

* тесты,
* практические работы
* творческие работы,
* творческие проектные работы,
* лабораторные работы

**Система оценки достижений учащихся:**

* пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

**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 подтвердит ответ конкретным 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 исправились 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.

1. **Учебный план и календарно-тематическое планирование**
   1. **Учебный план**

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 -7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классе — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю.

В соответствии с Учебным планом МАОУ «Памятнинская СОШ» Ялуторовского района, Тюменской области, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю)

В 1 четверти – 16 часов

Во 2 четверти – 16 часов

В 3 четверти – 20 часов

В 4 четверти – 16 часов

**Краткая характеристика каждого раздела**

с указанием общих и частных моментов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | Практические  работы | Творческие проектные  работы | Контрольные работы,  тесты |
| 1. | Творческая проектная деятельность | 10 | 4 | - | - |
| 2. | Оформление интерьера кухни | 2 | 1 | 1 | - |
| 3. | Кулинария | 14 | 7 | 1 | 1 |
| 4. | Создание изделий  из текстильных материалов | 28 | 11 | 1 | 2 |
| 5. | Художественные  ремесла | 14 | 4 | 1 | - |
|  | Итого | 68 | 27 | 4 | 3 |

В разделах указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом, которая проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта.

* 1. **Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Тема урока | Кол  час | Цели урока | Планируемые результаты (УУД) | Вид контроля | Дата | |
| план | факт |
|  | **Раздел «Кулинария» 16ч.** | | | | |  |  |
| 1-2. | Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта. | **2** | Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности | Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П)  Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К)  Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла. Умение применять известные знания на практике (П)  Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р | Опрос. |  |  |
| 3-4. | Санитария и гигиена на кухне. ТБ при работе по кулинарии.  Здоровое питание. | **2** | Изучение процессов приготовления пищи: изучение процессов первичной и тепловой обработки, правил санитарии, гигиены и ТБ. | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П)  Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)  Развитие умений учебной деятельности.  Выбор критериев для сравнения (Л)  Целеполагание. Планирование деятельности (Р) | Опрос. |  |  |
| 5-6. | Технология приготовле­ния бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. | **2** | Изучение технологии приготовления бутербродов, видов бутербродов. Подача бутербродов к столу. | Опрос (вкус.качества блюда), орган. рабоч места) |  |  |
| 7-8. | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | **2** | Изучение видов макаронных изделий, круп и бобовых технологии и блюд из них. Изучение способов подготовки продуктов к приготовлению блюд. | Опрос (вкус.качества блюда), орган. рабоч места) |  |  |
| 9-10. | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. | **2** | Ознакомление с ролью овощей в питании, классификацией овощей. Сформировать навыки по определению качества овощей и фруктов. Первичная обработка и приготовление блюд из свежих овощей и фруктов. | Опрос (вкус.качества блюда), орган. рабоч места) |  |  |
| 11-12. | Тепловая кулинарная обработки ово­щей.  Приготовление и оформление блюд из варёных овощей. | **2** | Ознакомление с видами тепловой обработки овощей. Сформировать навыки по приготовлению блюд из вареных овощей. | Опрос (вкус.качества блюда), орган. рабоч места) |  |  |
| 13-14. | Технология приготовления блюд из яиц. Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку. | **2** | Ознакомление с питательными свойствами яиц. Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц. Приготовлению блюд из яиц. | Опрос (вкус.качества блюда), орган. рабоч места) |  |  |
| 15-16. | Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи» | **2** | Формирование навыков по содержанию , оформлению и выполнению проекта | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |  |  |
|  | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»4ч** | | | | |  |  |
| 17-18 | Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | **2** | Формирование умений по созданию композиции в интерьере кухни: отличие помещений кухни и столовой, удобное размещение мебели, элементы отделки помещения. | Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П)  Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)  Создание работ на основе собственного замысла. Пространственное мышление. Развитие мышления, воображения. (П)  Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Контрольное тестирование по разделу «Кулинария» |  |  |
| 19-20 | Итоговое занятие по разделу «Кулинария»  Защита проекта. | **2** | Ознакомление с приемами защиты проекта, сформировать навыки по защите проекта. | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |  |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 32ч** | | | | | |  |  |
| 21-22 | Производство текстильных материалов.  Изучение свойств нитей основы и утка. | **2** | Ознакомление с классификацией текстильных волокон, с профессиями прядильщика и ткача. Научить определять направление нитей основы и утка, полотняное переплетение, лицевую и изнаночную сторону ткани. | Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. (П)  Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)  Развитие умений учебной деятельности. Умение применять технологии. Выбор критериев для сравнения (Л)  Целеполагание. Планирование деятельности (Р) |  |  |  |
| Опрос.  Лабор. работа |  |  |
| 23-24 | Текстильные материалы и их свойства. | **2** | Ознакомление со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей. Научить использовать свойства этих тканей при изготовлении швейных изделий и ухода за ними. |  |  |  |
| Контрольное тестирование по разделу «Материаловедение» |  |  |
| 25-26 | Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия. | **2** | Формирование понятий о процессе изготовления одежды, сформировать навыки по измерению фигуры человека. |  | Опрос, орган. рабоч. места. |  |  |
| 27-28 | Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскрой швейного изделия. | **2** | Сформировать знания о способах подготовки ткани к раскрою, раскладке выкроек на ткани и ее раскрою. Развивать навык выполнения работы в точной последовательности. | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П)  Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)  Развитие умений учебной деятельности. Умение применять технологии. Выбор критериев для сравнения (П)  Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Опрос, орган. рабоч. места. |  |  |
| 29-30 | Швейные ручные работы  Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. | **2** | Ознакомление учащихся с терминологией, применяемой при выполнении ручных работ.  Сформировать навыки правильного применения технологии, ознакомить с приемами выполнения ручных стежков и строчек. | Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование).  Структурирование знаний. (П)  Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)  Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях.(Л)  Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р) | Опрос, орган. рабоч. места. |  |  |
| 31-32 | Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.  Пр.р. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нити. | **2** | Формирование знаний о бытовых машинах и различных приводах, составных частях швейной машины. Сформировать навыки по подготовке швейной машины к работе, заправке верхней и нижней нитей. | Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование).  Структурирование знаний. (П)  Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)  Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях.(Л)  Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р) | Опрос, правильность заправки,  орган. рабоч. места. |  |  |
| 33-34 | Классификация машинных швов: соединительных и краевых.  Изготовление образцов машинных швов. (Выполнение машинных швов: соединительные (вразутюжку, взаутюжку), краевые (с открытым срезом, с закрытым срезом), отделочные). Влажно-тепловая обработка ткани. | **2** | Ознакомление с видами машинных швов. Дать характеристику каждому шву. Сформировать навыки по выполнению машинных швов, соблюдая технологическую последовательность.  Ознакомит с организацией рабочего места для выполнения ВТО, научить терминологии, применяемой при работе утюжильных работ. | Опрос, Качество образцов,  орган. рабоч. места. |  |  |
| 35 | Основные операции при машинной обработке изделия.  Технология пошива фартука. | **1** | Закрепление навыка по выполнению машинных швов. | Опрос, Качество образцов,  орган. рабоч. места. |  |  |
| 36-37 | Подготовка деталей кроя к обработке. | **2** | Ознакомление учащихся с правилами обработки боковых срезов фартука. Ознакомить с правилами обработки нижней части фартука. | Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование).  Структурирование знаний. (П)  Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)  Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях.(Л)  Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р) | Опрос. Качество выполнения пооперационной работы. Организация рабочего места |  |  |
| 38-39 | Обработка накладного кармана. | **2** | Формирование навыка обработки кармана. | Опрос. Качество выполнения пооперационной работы. Организация рабочего места |  |  |
| 40-41 | Соединения кармана с основной деталью фартука.  Пр.р. Настрачивание кармана на изделие. | **2** | Формирование умения выполнять правильное соединение кармана с основной деталью фартука. | Опрос. Качество выполнения пооперационной работы. Организация рабочего места |  |  |
| 42-43 | Обработка нижней части фартука  Пр.р. Обработка пояса | **2** | Ознакомление учащихся с технологией обработки пояса-завязки. | Опрос. Качество выполнения пооперационной работы. Организация рабочего места |  |  |
| 44-48 | Сборка фартука и ВТО изделия.  Пр.р. Сборка фартука и ВТО изделия. | **5** | Ознакомление учащихся с технологией сборки фартука и ВТО изделия. | Опрос. Качество выполнения пооперационной работы. Организация рабочего места  Контрольное тестирование |  |  |
| 49-52 | Проектная работа.  Пр.р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.  Защита проекта. | **4** | Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности |  | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |  |  |
| **Раздел «Художественные ремёсла» 16ч** | | | | | |  |  |
| 53-54 | Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства.  (Основы композиции при создании предметов декоративно-приклад­ного искусства. Правила, приёмы и средства композиции). | **2** | Ознакомление с современными виды декоратив­но-прикладного искусства.  Исследовать творчество народных умельцев своего края. Ознакомить с инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах. | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П)  Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. (К)  Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла (П)  Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция(Р) |  |  |  |
| 55-56 | Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте.  (Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку). | **2** | Сформировать понятие об орнаменте, цветовых сочетаниях в орнаменте.  Научить создавать графические композиции, орнаменты, используя компьютер. | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П)  Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. (К)  Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла (П)  Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Опрос, качество выполнения практического задания. Организация раб. места |  |  |
| 57-58 | Лоскутное шитье. Возможности лоскутной пластики.  (Лоскутное шитье по шаблонам. Технология изготовления шаблонов из плотного картона. Технология выкраивания деталей). | **2** | Ознакомление с историей лоскутного шитья. Познакомить с инструментами, материалом и оборудованием.  Сформировать навыки по организации рабочего места и подготовке материалов к работе. | Опрос (качество образца), орган.рабоч места |  |  |
| 59-60 | Аппликация. Изготовление аппликации. | **2** | Ознакомление с техникой аппликации. Сформировать навык о способах соединения аппликации с основным изделием. | Опрос (качество образца), орган.рабоч места |  |  |
| 61-64 | Стежка.  Пр.р. Изготовление изделия прямыми ручными стежками.  Обработка срезов лоскутного изделия. | **4** | Ознакомление с технологией выполнения стежки. Сформировать умение применять ручные швы при выполнении стежки.  Научить учащихся обрабатывать срезы различными способами. | Опрос (качество образца), орган.рабоч места |  |  |
| 65-66 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | **2** | Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности | Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П)  Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К)  Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла. Умение применять известные знания на практике (П)  Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |  |  |
| 67-68 | Защита проекта. Выставка творческих работ | **2** | Закрепление приемов защиты проекта и навыков по защите проекта. |  | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |  |  |

1. Содержание программ

«Технологии ведения дома», 5класс

Содержание программы обучения технологии в 5классе соотнесено с учебником: Синица, Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2012. - 192 с. : ил.

Учебник входит в систему "Алгоритм успеха", рекомендован Минобрнауки РФ, включён в Федеральный перечень учебников. Соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования (2010г.)

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

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 приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Здоровое питание

Теоретические сведения. Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для при­готовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовле­ния бутербродов. Инструменты и приспособления для нареза­ния продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя­чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устрой­ства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача на­питка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продук­тов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Тех­нология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в ку­линарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология при­готовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и мака­ронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспо­собления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: при­готовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегу­стация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстети­ческие.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства 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, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкрой­ки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

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. Приёмы 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.

Лабораторно-практические и практические работы. 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.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Рас­кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

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

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётан­ным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

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, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Из­готовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проекти­руемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конст­рукции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт 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 «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текс­тильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

1. **Научно-методическое, материально-техническое обеспечение**

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование \_урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

**Оснащение учебного процесса**

*Общая характеристика кабинета технологии.* Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по со­ответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных поме­щений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м2 на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м2 — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соот­ветствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и поло­тенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нуж но поддерживать не ни же 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть ста­ционарной. Включение и выключение всей электросети кабине­та или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь ре­комендованный Министерством образования и науки Россий­ской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной обла­сти «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащих­ся, методические рекомендации по организации учебной дея­тельности для учителя, методические рекомендации по оборудо­ванию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обу­чения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следую­щие технические средства обучения для оснащения кабине­та технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; ска­нер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечиваю­щими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть об­ращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастер­ские оборудуются соответствующими приспособлениями и осна­щаются наглядной информацией.

1. **Список учебно - методической литературы**

Программа реализована в предметной линии учебников «Тех­нология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко) в раз­витие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

**Литература:**

1.Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы М.: Просвещение,2011 – (Стандарты второго поколения).

2. Учебник. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технология ведения дома», М.: Вентана-Граф, 2012.

3. Учебник. О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая «Технология. Обслуживающий труд», М.: Дрофа, 2012.

4. Учебник. В.Д.Симоненко «Технология. Обслуживающий труд», М.: Вентана-Граф, 2008.

5. «Технология. Обслуживающий труд» Рабочая тетрадь 5 класс, М.: Вентана-Граф, 2012.

6. «Технология. Технологии ведения дома» Рабочая тетрадь 5 класс. М.: Вентана-Граф, 2012.

7. Г.П.Попова «Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. Вариант для девочек», учитель, 2009.

8. Е.А. Гурбина «Технология. Поурочные планы по разделу вязание», учитель 2007.

9. С.Э. Маркуцкая «Тесты по технологии. Обслуживающий труд 5-7 классы», Экзамен 2006.

10. Г.А.Гордиенко «КИМ. Технология для девочек. 5-8 класс»,Учитель 2010.