

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 г. Майского»  
МуниципальнэщЦэныгъэІуэху щІапІэ «ЩЦэныгъэкурытІуэху щІапІэ №5  
Майкълэ»**

Майский шахарны муниципальный билимбергенучереждениасыны  
«Орта билимбергенбешенчиномерни школу»

РАССМОТРЕНА  
на заседании ШМО  
учителей художественно -  
эстетического цикла и  
физической культуры  
Протокол № 1  
от «29» 08 2019г  
*С.В. Малакиева* С.В. Малакиева

СОГЛАСОВАНА  
зам. директора по УМР  
*М.В. Денисенко*  
«30» 08 2019г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**В 5 КЛАССЕ**

**Разработана-  
Малакиевой С.В.,  
учителем технологии**

**г. Майский  
2019-2020 учебный год**

## Содержание:

- |  |            |
|--|------------|
| 1. Пояснительная записка                           | 2-5 стр.   |
| - описание места учебного предмета в учебном плане |            |
| - учебно-методический комплект                     |            |
| - планируемые результаты освоения предмета         |            |
| - формы контроля                                   |            |
| 2. Содержание тем учебного предмета                | 5 -12 стр. |
| 3. Календарно-тематическое планирование            | 12-15 стр. |

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования МКОУ СОШ №5 г.Майского, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии, Положения о структуре, порядке разработки, утверждения рабочей программы по учебным предметам, курсам МКОУ СОШ №5 г.Майского.

### ***Цели обучения:***

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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.

### ***Задачи обучения:***

- 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;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

## **Описание места учебного предмета в 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.

Для реализации рабочей программы в учебном плане школы №5 в 5-ых классах отводится 2 ч в неделю. Тематическое планирование разработано на 70 часов за учебный год. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность.

Приоритетными методами являются лабораторно-практические и практические работы. Предусмотрены творческие проекты по каждому разделу.

### **Используемый учебно-методический комплект**

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

### **Планируемые результаты освоения предмета**

#### **Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса**

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты** изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой

деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия:
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета:
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе ;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

***Предметные результаты*** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- 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;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.
- выполнять сбор семян однолетних растений, обрабатывать почву на пришкольном участке ручными орудиями труда, подготавливать участок к зиме, осуществлять подзимний посев семян и посадку луковиц, обустройства цветники, ухаживать за растениями.

### **Формы контроля**

Письменная проверка – письменные ответы на вопросы текста; работа в рабочих тетрадях; проверочные, лабораторные, практические, контрольные, творческие работы; сообщения, исследования о наблюдениях; творческие проекты.

Устная проверка - ответ обучающегося на один или систему вопросов в форме рассказа, беседы, собеседования, защиты проекта

Комбинированная проверка – защита творческого проекта.

При проведении контроля качества освоения содержания учебных программ обучающихся используются информационно - коммуникационные технологии (фото-презентации, презентации, презентационные проекты).

<b>Содержание тем учебного предмета</b>					
№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество лаб/работ	Количество пр/работ	Проект
1	Проектная деятельность	2ч			
1	«Эстетика пришкольного участка» (осень)	14ч	-	5	1
2	Оформление интерьера	4ч	1	1	1
3	Кулинария	12ч	5	5	1
4	Создание изделий из текстильных материалов	20ч	5	6	1
5	Художественные ремесла	10ч	-	3	1
6	«Эстетика пришкольного участка» (весна)	8ч	-	4	
<b>ИТОГО:</b>		<b>70ч</b>	<b>11</b>	<b>24</b>	<b>5</b>

### **Раздел «Эстетика пришкольного участка» (осень)**

#### **Осенний период**

*Теоретические сведения:* Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и

преданиях. Важнейшие особенности цветочных растений. Посадка под зиму луковичных растений. Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений.

*Практические работы:* уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

### **Весенний период**

*Теоретические сведения:* Создание микроландшафта. Выполнение эскиза. Очистка почвы от остатков растений и листвы. Цветы в озеленении. Перекопка грядок. Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян.

*Практические работы:* выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост); выбор инструментов, разметка и подготовка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов; выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

## **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

### **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 «Электротехника»**

### **Бытовые электроприборы**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Кулинария»**

### **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.

### **Физиология питания**

*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.

### **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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размолва 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.

### **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.

### **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.

### **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.

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

### **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.

### **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.

### **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.

### **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»**

#### **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.

### **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.

### **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»**

### **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 «Эстетика пришкольного участка». 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:* «Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок», «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

## **Календарно-тематическое планирование 5 класс**

Дата проведения		№ п/п	Тема раздела и урока	Практическая часть	Кол- во часов
по плану	фактически				
01.09.18. 09.09.18.		1-2	Вводное урок. Введение в предмет «Технология» Творческая проектная деятельность.	Инструктаж по ОТ и ТБ на начало учебного года	1 1
<b>Раздел «Эстетика пришкольного участка» (осень) – (14ч)</b>					
11.09.18. 16.09.18.		3-4	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.		2
18.09.18. 23.09.18.		5-6	Цветоводство – отрасль растениеводства. Важнейшие особенности цветочных растений.	Пр/ раб.№1	2
25.09.18. 30.09.18.		7-8	Разнообразие луковичных растений. Правила посадки под зиму луковичных растений.	Пр/раб. №2	2
02.10.18. 07.10.18.		9-10	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок.	Проект	2
09.10.18. 14.10.18.		11-12	Астра однолетняя, бархатцы и календула. Правила и условия выращивания растений.	Пр/ раб.№3	2
16.10.18. 21.10.18.		13-14	Сбор и сортировка семян однолетних растений. Изготовление бумажных пакетов.	Пр/ раб.№4	2
23.10.18. 28.10.18.		15-16	Виды удобрений. Осенняя обработка почвы.	Пр/ раб. №5	2
<b>Раздел «Оформление интерьера» - (4ч)</b>					
08.11.18. 11.11.18.		17-18	Интерьер и планировка кухни-столовой. Планировка кухни.	Пр/раб. №1	2
13.11.18. 18.11.18.		19-20	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты»	Лаб/раб.№1 Проект	2
<b>Раздел «Кулинария» - (12ч)</b>					
20.11.18. 25.11.18.		21-22	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. «Определение качества питьевой воды»	Лаб/раб.№2	2
27.11.18. 02.12.18.		23-24	Бутерброды, горячие напитки. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.	Пр/раб.№2, №3	2
04.12.18. 09.12.18.		25-26	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Лаб. раб.№3 Пр/раб.№4	2
11.12.18. 16.12.18.		27-28	Блюда из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.	Лаб/раб.№4 Пр/ раб.№5, №6	2
18.12.18. 23.12.18.		29-30	Блюда из яиц. Технология приготовления блюд из яиц.	Лаб/раб.№5 Пр/раб.№7	2
25.12.18. 30.12.18.		31-32	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Проект Пр/раб. №8	2
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - (20 ч)</b>					
12.01.19. 20.01.19.		33-34	Производство текстильных материалов. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани». <sup>14</sup>	Лаб/раб. №6, №7,№8	2

22.01.19. 27.01.19.				35-36	Свойства текстильных материалов. «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».	Лаб/ раб. №9	2
29.01.19. 03.02.19.				37-38	Конструирование швейных изделий. «Снятие мерок и изготовление выкроек».	Пр/ раб.№9	2
05.02.19. 10.02.19.				39-40	Раскрой швейного изделия. «Раскрой швейного изделия»	Пр/раб. №10	2
12.02.19. 17.02.19.				41-42	Швейные ручные работы. «Изготовление образцов ручных работ».	Пр/ раб.№11	2
19.02.19. 24.02.19.				43-44	Подготовка швейной машины к работе. «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины».	Лаб/раб.№10	2
26.02.19. 03.03.19.				45-46	Приёмы работы на швейной машине. Изготовление образцов машинных работ.	Пр/ раб. №12	2
05.03.19. 10.03.19.				47-48	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	Пр/ раб.№13	2
12.03.19. 17.03.19.				49-50	Технология изготовления швейных изделий. «Обработка проектного изделия»	Пр/раб.№14	2
19.03.19. 24.03.19.				51-52	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	Проект	2
<b>Раздел «Художественные ремёсла» (10 ч)</b>							
02.04.19. 07.04.19.				53-54	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. «Создание композиции в графическом редакторе»	Пр/раб. №15	2
09.04.19. 14.04.19.				55-56	Лоскутное шитьё. «Изготовление образцов лоскутных узоров».	Пр/ раб. №16	2
16.04.19. 21.04.19.				57-58	Технология изготовления лоскутного изделия. Аппликация. Стёжка (выстёгивание).	Пр/раб. №16	2
23.04.19. 28.04.19.				59-60	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Проект	2
30.04.19. 05.05.19.				61-62	Создание портфолио. Защита творческого проекта.	Защита проекта	2
<b>Раздел «Эстетика пришкольного участка» (весна) – (8ч)</b>							
07.05.19. 12.05.19.				63-64	Цветы в озеленении. Подготовка участка под посев однолетников. Уход за растениями на участке. Очистка почвы от остатков растений и листвы.	Практическая работа №6	2
14.05.19. 19.05.19.				65-66	Перекопка грядок. Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян.	Практическая работа №7	2
21.05.19. 26.05.19.				67-68	Выращивание растений из крупных, средних и мелких семян. Правила и основные приёмы ухода за	Практическая работа №8	2

					растениями		
28.05.19. 31.05.19.				69-70	Размножение растений подземными частями. Размножения растений корневыми отпрысками, делением куста.	Практическая работа №9	2
						<b>ИТОГО:</b>	<b>70ч</b>