****

 **1. Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе нормативно-правовых документов и методических материалов*:*

 1. Федерального государственного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.12. 2010 №1897, в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1644);

 2. Федерального перечня учебников на 2016 – 2017 г., утверждѐнного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253;

3. Основной образовательной программы основного общего образования, утверждѐнной приказом директора школы от 24.06. 2015 года.приказ № 28/1.

 4. Учебного плана МКОУ « Новомихайловская СОШ» на 2016-2017 учебный год, утверждѐнного приказом директора школы от 26.08.2016г. № 23;

 5. Положения о рабочей программе, утверждѐнного приказом директора школы от 16.05.14 г. № 11

 6. Рабочая программа составлена на основе программы авторского коллектива под руководством А. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко составлена на основе Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования (2010), программы «Технология» для 5 класса под редакцией А. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. , рассчитанной на 70 часов (2 урока в неделю) в соответствии с альтернативным учебником, допущенным Министерством образования Российской Федерации: Симоненко В,Д, Технология. 5 класс. Учебник / М.: Дрофа, 2014г. и соответствует положениям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

**1.1Общая характеристика учебного предмета» Технология»**

**Учебный предмет «Технология»** предлагает изучение культуры, эргономики и эстетики труда, технологической культуры производства. Ключевую роль играет ознакомление учащихся с распространёнными технологиями современного производства, знакомство с проектно- исследовательской деятельностью.

**1.2 Цели и задачи основного общего образования предмета « Технология»**

 **Основная цель** учебного предмета « Технология» в системе основного общего образования является:

- развивать у обучающихся познавательный интерес, техническое мышление, коммуникативные и организационные способности.

**Основными задачами является:**

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, коммуникативных и организационных способностей.

- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости.

 **Место учебного предмета в базисном плане.**

Преподавание предмета» Технология» представляет распределение учебных часов в соответствием содержанием предметной области « Технология» ФГОС основного общего образования. Преподавание рассчитано на изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе в объёме 70 часов(2часа в неделю). Планирование преподавания и структура учебного содержания соответствует содержанию и структуре УМК «Технология» для 5 класса под редакцией А. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. Рабочая программа предполагает соотношение освоения учащимися теоретического материала и практического применения знаний.

 **Специфические методы в работе с детьми с ЗПР и ОВЗ:**

1. Детям с ЗПР свойственна низкая степень устойчивости внимания, поэтому необходимо специально организовывать и направлять внимание детей. Полезны все упражнения, развивающие все формы внимания.

2. Они нуждаются в большем количестве проб, чтобы освоить способ деятельности, поэтому необходимо предоставить возможность действовать ребенку неоднократно в одних и тех же условиях.

3. Интеллектуальная недостаточность этих детей проявляется в том, что сложные инструкции им недоступны. Необходимо дробить задание на короткие отрезки и предъявлять ребенку поэтапно, формулируя задачу предельно четко и конкретно.

4. Высокая степень истощаемости детей с ЗПР может принимать форму как утомления, так и излишнего возбуждения. Поэтому нежелательно принуждать ребенка продолжать деятельность после наступления утомления. Однако многие дети с ЗПР склонны манипулировать взрослыми, используя собственную утомляемость как предлог для избегания ситуаций, требующих от них произвольного поведения,

5. Чтобы усталость не закрепилась у ребенка как негативный итог общения с педагогом, обязательна церемония «прощания» с демонстрацией важного положительного итога работы. В среднем длительность этапа работы для одного ребенка не должна превышать 10 минут.

1. **Результаты освоения учебного предмета» Технология»**

**В процессе освоения содержания программы учебного предмета достигаются личностные, метапредметные**

**и предметные результаты.**

***К важнейшим личностными результатами*** изучение предмета «Технология» в 5 классе , направление «Технология ведения дома», относятся:

* формирование целостного мировоззрения; составляющего современному уровню развития науки и общественной практики, проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности
* - формирование ответственного отношения к учёбе, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию
* - самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации.
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.
* формирования основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления , бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

***К важнейшим метапредметным результатами*** изучение предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

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

– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

– комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

– алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности.

– организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками, согласование и координация совместной познавательно- трудовой деятельности

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– 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..

– соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***К важнейшим предметными результатами*** изучения предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

1. *В познавательной сфере:*
* Осознание роли техники технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного о техносфере, сущности и технологической культуры труда: классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов , энергии информации, природных объектов , а также соотвествующих технологий промышленного производства

- Практическое освоение обучающимися основ проектно- исследовательской деятельности, проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя.

* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
1. В трудовой сфере:
	* планирование технологического процесса и процесса труда;
	* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
	* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
	* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
	* овладение методами научно- исследовательской и проектной деятельности , решения творческих задач, моделирование , конструирование, проектирование последовательности операций и составление операционной карты работы.
	* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
	* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
	* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
	* выбор и использование видов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
	* оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
	* -документирование результатов труда и проектной деятельности ; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможностей прибыли с учётом сложившееся ситуации на рынке товаров и услуг.
2. *В мотивационной сфере:*
	* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
	* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
	* формирование представлений о мире профессий , связанных с изучаемыми технологиями , их востребовательности на рынке труда, направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в классах или будущей профессии в учреждениях профессионального или среднего специального образования.
	* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
	* согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
	* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
	* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
3. *В коммуникативной сфере:*
	* Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности составляющих коммуникативную основу, действовать с учётом позиции другого и уметь согласовать свои действия. Устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми.
	* - установление рабочих отношений в группе для выполнения практических работ или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации, взаимодействие с учителями и сверстниками.
	* -сравнение различных точек зрения перед принятие решения и осуществлением выбора, аргументирование своей точки зрения.
	* - адекватное использован речевых средств для решения различных коммуникативных задач, овладение устной и письменной речью, монологических контекстных высказываний.

*5. В эстетической сфере:*

* + овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирование изделий, разработка вариантов рекламы, выполненного объекта или результата труда..
	+ - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований экономики и элементов научной организации труда
	+ - Умение выражать себя в доступных видах и форма художественно- прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ.
	+ - рациональный выбор рабочего костюм и опрятное содержан е рабочей одежды.
	+ - участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний вид.
	1. *В физиолого- психологической сфере*
	+ Развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов ; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
	+ соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
	+ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

 **3.Учебный план предмета «Технология»**

 **5 класс ( 70 часов)**

**Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» (2ч)**

***Тема: Интерьер кухни, столовой (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

***Практические работы.*** Разработка плана размещения оборудования на кухне- столовой. Проектирование ухни с помощью ПК.

**Раздел: «Электротехника» (1ч)**

***Тема: Бытовые электроприборы (1ч)***

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

***Практические работы.*** Изучение потребности электрических приборов на кухне .Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

.

**Раздел: «Кулинария» (14ч)**

***Тема: Санитария и гигиена на кухне (1ч)***

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

Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Лабораторно- практические работы. Подготовка посуды и инвентаря и приготовление пищи.

***Тема: Физиология питания (1 ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие 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. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

**Лабораторная *работа****:* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

***Основные теоретические сведения*** Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

***Практические работы****.*Приготовление и оформление бутербродов.

***Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)***

***Основные 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.

***Практическая работа****.* Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий и круп.

***Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов (4 ч)***

***Основные теоретические сведения*** пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарез­ки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

***Практические работы*** Приготовление блюд из овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах

***Тема: Блюда из яиц (2 ч)***

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

***Лабораторная работа*** Определение свежести яиц. Приготовление блюд з яиц. Дегустация блюд.

***Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.***

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

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

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

***Практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Раздел: «Художественные ремесла» (8ч)**

***Тема: Декоративно-прикладное искусство (2ч)***

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

***Практическая работа.*** Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

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

***Основные теоретические сведения.*** Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. **Лабороторно-** практические работы Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация . Создание графической стилизации.

***Тема: Лоскутное шитье(4ч)***

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

***Практическая работа.*** Зарисовка природных мотивов, с натуры их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК, или на листе бумаги в клеткуРазработка узоров для лоскутного изделия.

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

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

 **Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»(22)**

**Тема: «Свойства текстильных материалов»(4)**

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

Общие свойства текстильных материалов6 физические, эргономические. Виды с и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Л**абораторно**- **практические и практические работы**: Определение и определение долевой нити в ткани .Определение лицевой и изнаночных сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски ткани. Изучение свойств ткани. Из хлопка и льна.

 **Тема: Конструирование швейных изделий(4)**

**Теоретические сведения.** Понятие о чертеже 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. Копирование готовой выкройки. Правила безопасности с ножницами. **Лабораторно- практические и практические работы:** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема: Швейная машина.(4)**

 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, закреплеие машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой нитки. Назначение и правила использования регулирующих механизмов. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Лабораторно - практические и практические работы**. Упражнение и шитьё на швейной машине. незаправленной нитками, заправка швейной машины нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразных строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закроек.

**Тема: Технология изготовлений швейных изделий.(10)**

**Теоретические сведения.** подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани в зависимости от ширины ткан и направления рисунка Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом выступа на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества коря. Правила безопасности работы, портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

 Понятие о сежке, строчке , шве. Приспособления и инструменты для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса деталей выкройки на детали кроя. : с помощью резца- колёсика, прямым и стёжками , с помощью булавок. Основные операции при ручных работах предохранение срезов от осыпания. – ручное обмётывание, временное соединение деталей- смётывание, временное закрепление полуготового края – замётывание.

 Основные операции при машинной обработки изделия: предохранения срезов от осыпания- машинное обмётывание зигзагообразной строчкой.

 Оборудование для влажно – тепловой обработки ткани. Правила выполнения ВТО.

 Классификация машинных швов6 соединительные и краевые, с открытым обмётанным срезом. Последовательность изготовления швейных изделий. технолог я пошива салфетки , фартука , юбки. Обработка кулиски под мягкий пояс , резинку. Профессии закройщик, портной.

 **Лабороторно- практические и практические работы.** Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейногоизделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно- тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Технологиии творческой и опытнической деятельности»(21)**

**Теоретические сведения**. Понятие о творческой опытнической деятельности, индивидуальных и творческих проектов. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. составление годового творческого проекта пятиклассника.

 Этапы выполнения проекта. Поисковый этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. разработка нескольких вариантов и выбор лучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления изделия., подбор материалов и инструментов. , организация рабочего места и соблюдения правил безопасности. Заключительный этап: Окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. **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.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

|  |
| --- |
| **Создание изделий из текстильных материалов** |
| ученик научится: | ученик получит возможность : |
| * изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно- прикладных работ,швейные изделия, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
 | * выполнять не сложные приёмы моделирования изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
 |
| **Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»** |
| ученик научится: | ученик получит возможность : |
| * самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;
* соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.
 | * составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, миниральных веществах;
* организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов ;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол
* соблюдать правила этикета.
 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** |
| ученик научится: | ученик получит возможность : |
| * планировать и осуществлять учебные проекты:

-выявлять и формулировать проблему;-обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта4-планировать этапы выполнения работы;-осуществлять технологический процесс;-контролировать ход и результаты выполнения проекта* представлять результаты выполненного проекта;
* пользоваться основными видами проектной документации
 | * организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
* планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;
* осуществлять презентацию;
* давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.
 |

  **4. Тематический план предмета» Технология»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование раздела Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Виды и формы учебной деятельности** | **Дата по плану** | **Дата факт.** |
|  | **Раздел «Технология домашнего хозяйства**  | **2** |  |  |  |
| 1 | Интерьер кухни , столовой ***Практическая работа.*** Разработка плана размещения оборудования на кухне- столовой. | 1 | Знакомиться с эргономическими, санитарно- гигиеническими эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов ПК. |  |  |
| 2 | Требования к интерьеру. эргономические, санитарно- гигиенические, эстетическиеПланировкакухни ***Практическая работа.*** Проектирование кухни с помощью ПК. | 1 |  |  |
|  | **Раздел «Электротехника»** | **1** |  |  |  |
| 3 | Общие сведения о видах , принципе действия бытовых электрических приборов.***Практические работы.*** Изучение потребности электрических приборов на кухне . Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.  |  |  Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия электроэксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |  |  |
|  | **Раздел « Кулинария»** | **14** |  |  |  |
| 4 | Санитарно- гигиенические требования к лицам , приготовляющим пищу , к приготовлению пищи, хранению продуктов. **Лабораторно- практическая работа**. Подготовка посуды и инвентаря и приготовление пищи. | 1 | Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.  Осваивать безопасные приёмы работы с куханным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью  Оказать первую помощь при поражениях кожи.  |  |  |
| 5 |  Питание как физиологическая потребность.**Лабораторная *работа****:* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. | 1 |  Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов , минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов питьевой воды . Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион питания на основе пищевой пирамиды. |  |  |
| 6 |  Продукты , применяемые для приготовления бутербродов. ***Практическая работа****.* Приготовление и оформление бутербродов | 1 |  Приготовлять и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов для канапе в жаровочном шкафу или тостере Приготавливать горячие напитки. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе Находить и представлять информацию о растениях , из которых можно приготовить горячие напитки. |  |  |
| 7 | Виды горячих напитков . **Пр.р.** Приготовление горячих напитков. | 1 |  |  |  |
| 8 | Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека.***Практическая работа****.* Приготовление и оформление блюд из круп, макаронных изделий.. | 1 |  Читать маркировку и штриховые кода на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли – кашеварки. Определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки. Дегустировать блюда из круп , бобовых и макаронных изделий. |  |  |
| 9 | Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. | 1 |
| 10 | Пищевая ценность овощей и фруктов ***Практические работы***.Механическая кулинария обработка овощей и фруктов | 1 | Определять доброкачественность ово­щей по внешнему виду и при помощи индикаторов.Выполнять сортировку, мойку, очист­ку, промывание овощей.Экономно расходовать продукты.Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, коль­цами и др.Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления сала-тов. Отрабатывать точность координацию движений при выполнении приемов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте. Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы. Рассчитывать калорийность приготовленных блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членам бригады |  |  |
| 11 | Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Пр.р**.** Определение содержания нитратов в овощах и фруктах. | 1 |  |  |  |
| 12 | Правила кулинарной обработки , обеспечивающих сохранение цвета овощей и фруктов .Пр.Р Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных блюд. | 1 |  |  |  |
| 13 | Значение и виды тепловой обработки продуктов. | 1 |  |  |  |
| 14 | Значение яиц в питании человека.  ***Лабораторная работа*** Определение свежести яиц.  | 1 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолёной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц , способах оформления яиц к народным праздникам. |  |  |
| 15 | Использование яиц в кулинарии. **Пр.Р**. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд | 1 |  |  |  |
| 16 | Меню завтрака. Понятие о колорийности продуктов.***Практические работы.*** Разработка меню завтрака.. | 1 |  |  |  |
| 17 | Способы складывания салфеток.***Практические работы.*** ***Пр.р*** Складывание салфеток | 1 | Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола.Подбирать столовое белье для сервировки.Подбирать столовую посуду и приборы.Рассчитывать количество и стоимостьпродуктов для праздничного стола.Составлять меню.Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнять сервировку различных видов праздничного стола (по бригадам).Овладевать навыками эстетическогооформления стола.участвовать в ролевой игре « хозяйка в гости за столом» |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Раздел» Создание изделий из текстильных материалов»** | **22** |  |  |  |
| 18 |  Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.**Лабораторно**- **практические и практические работы**: Определение и определение долевой нити в ткани .  | 1 |  Составлять коллекциии тканей из натуральных волокон растительного происхожденияИсследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон.Находить информацию о новых свойствах современных тканей.Распознавать виды ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Исследовать свойства долевой и уточ­ной нитей в ткани.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять направление долевой нити в ткани. Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей. Оформлять результаты исследований |  |  |
| 19 | Основная и уточная нити ткани Пр.Р. Определение лицевой и изнаночных сторон в ткани. | 1 |  |  |  |
| 20 | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические , эстетические. . Пр.р .Сравнительный анализ прочности окраски ткани. | 1 |  |  |  |
| 21 | Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения Пр.р .Изучение свойств ткани. Из хлопка и льна. | 1 |  |  |  |
| 22 | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. **Лабораторно- практические и практические работы:** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | 1 | Снимать мерки с фигуры человека изаписывать результаты измерений.Строить чертеж швейного изделия вмасштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Рассчитывать количество ткани на изделие. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |  |  |
| 23 |  Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. | 1 |  |  |
| 24 | Снятие мерок. Пр.р.Снятие мерок и изготовление проектного изделия | 1 |  |  |
| 25 | Копирование готовой выкройки Пр.р.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою | 1 |  |  |
|  |   |  |  |  |  |
| 26 |  Современная швейная машина.с электрическим приводом **Лабораторно - практические и практические работы**. Упражнение и шитьё на швейной машине не заправленной нитками.. | 1 | Изучать устройство современной швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, Выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям и с поворотом под углом с использованием переключателя. Находить и представлять информацию об истории швейной машины.  |  |  |
| 27 | Подготовка швейной машины к работе.: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток **Пр.р**.заправка швейной машины нитками.  | 1 |  |  |
| 28 | Приёмы работы на швейной машине.Пр.р.Выполнение прямой и зигзагообразных строчек с изменением длины стежка. | 1 |  |  |
| 29 | Назначение и правила использования регулирующих механизмов.Пр.р Упражнение в выполнении закрепок | 1 |  |  |
|  |  |  |   |  |  |
| 30 | Подготовка ткани к роскрою. Раскладка выкроек на ткани с направления долевой нити.Пр.Р. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. | 1 |
| 31 | Инструменты и приспособления для раскроя. | 1 |  |  |  |
| 32 | Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества раскроя. | 1 |  |  |  |
| 33 | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. | 1 |
| 34 | Основные операции при ручных работах. | 1 | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долей нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом выступа шва. Выкраивать детали швейного изделия. Находить |  |  |
| 35 | Основные операции при машинной обработке изделия.Пр.р. Изготовление образцов ручных и машинных работ. | 1 |
| 36 | Оборудование для влажно- тепловой обработке ткани. Пр.р. Проведене влажно- тепловых работ. | 1 |  ,Умение представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Выполнять образцы ручных работ. перенос выкройки на детали кроя, с помощью резца- колёсика, прямым и стежками, с помощь булавок, обмётывание косыми стежками. Изготовлять образцы машинных работ, обмётывание зигзагообразными стежками, стачивание. Проводить влажно – тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание , заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий , одежды. Овладевать безопасными приёмам и труда. Знакомиться с профессиями закройщика, портной.  |  |  |
| 37 | Классификация машинных швов. | 1 |  |  |  |
| 38 | Последовательность изготовления швейных изделий.Пр.р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. | 1 |  |  |  |
|  | **Раздел «Художественные ремёсла»**  | **8** |  |  |  |
| 39 | Понятие «декоративно- прикладное искусство» Пр.Р. Изучение лучших работ мастеров декоративно- прикладного искусства родного края | 1 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев. Анализировать особенности декоративного искусства народов России.Находить информацию для изучениявидов народных промыслов данного региона. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.Проводить сравнительный анализ технологических и эстетических возможностей различных материалов, применяемыхв декоративно-прикладном искусстве.Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка , одежды, декоративного панно. Создать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактораИзучать различные виды техники лос¬кутного шитья.Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графи¬ческого редактора.Рационально использовать отходы.Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.Подбирать лоскуты ткани, соответству¬ющие по цвету, фактуре, качеству волок¬нистого состава. Изготавливать изделие в технике лос-кутного шитья.Обсуждать наиболее удачные работы |  |  |
| 40 | Приёмы одежды праздничной одежды в старину. Пр.р.Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. | 1 |  |  |
| 41 | Понятие о композиции. Правила приёма и средства композиции. Пр.р. Зарисовка природных мотивов с натуры , их стилизация. | 1 |  |  |
| 42 | Понятие орнамента . Символика на орнаменте. | 1 |  |  |
| 43 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. | 1 |  |  |
| 44 | Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе Инструмент ы и приспособления..Пр.р. Изготовление образцов лоскутных узоров. | 1 |  |  |
| 45 | Лоскутное шитьё по шаблонам. Изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха. | 1 |  |  |
| 46 | Аппликация и стёжка. Пр.р Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. | 1 |  |  |  |
| 47 | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности** | 21 |   |  |  |
| 48 | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. | 1 |  |  |  |
| 49 | Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта. | 1 |  |  |  |
| 50 | Этапы выполнения проекта | 1 |  |  |  |
| 51 | Поисковый этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления проекта. | 1 |  |  |  |
| 52 | Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего варианта. | 1 |  |  |  |
| 53 | Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия. | 1 |  |  |  |
| 54 | Заключительный этап: Окончательный этап изделия. Испытание изделия.  | 1 |  |  |  |
| 55 | Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» | 1 |  |  |  |
| 56 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 57 | Творческий проект по разделу» Кулинария» | 1 |  |  |  |
| 58 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 59 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 1 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделам « Технология жилого дома». «кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла» оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Создавать доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |  |  |
| 60 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 61 | Творческий проект по разделу « Художественные ремёсла» | 1 |  |  |  |
| 62 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 63 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |  |
| 64 | Составление портфолио и разработка электронной презентации  | 1 |  |  |  |
| 65 | Составление портфолио и разработка электронной презентации   | 1 |  |  |  |
| 66 | Составление портфолио и разработка электронной презентации  | 1 |  |  |  |
| 67 | Составление портфолио и разработка электронной презентации  | 1 |  |  |  |
| 68 | Составление портфолио и разработка электронной презентации  | 1 |  |  |  |
| 2 часа резерв |

1. **Информационно- образовательный ресурс**

5.1 Нормативно – правовое обеспечение образовательного процесса ФГОС основного общего образования утверждён приказом от 17.12 2010 года №1897 ( зарегистрированным Минюстом России 10.02 2011№ 19644 )

5.2 Учебно– методическое обеспечение образовательного процесса

Учебник «Технология»5 класс. Технология ведения дома. Под редакцией. Н. В. Синица, В.Д. Симоненко. Программа «Технология» 5-8 классы Москва Издательский центр « Вентана – Граф» 2015г.

 .Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений Н.В. Сииница . – М.; Вентана – Граф 2015

Цифровые и электронные образовательные ресурсы

5.3 Материально- техническое обеспечение образовательного процесса

 1. Экранно-звуковые средства (видеофильмы, компакт-диски)

 2. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

 3. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).

 4.Оборудование и приспособления (машины швейные, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки, резец портновский, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и т д.).

 5. Интерактивные средства обучения (учебные электронные мультимедио издания на компакт-дисках).

 6. Образовательные ресурсы сети Интернет.

 **Лист изменений**