

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа по предмету «Технология ведения дома» для 5 класса составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования с учетом примерной основной образовательной программы основного общего образования Министерства образования и науки Российской Федерации (М.: Просвещение, 2014), на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования и с учетом примерной программы основного общего образования по учебному предмету «Технология» (Направление «Технология ведения дома» 5-9 классы (М.: Вентана-Граф, 2014)), УМК «Технология ведения дома» (Синица Н.В., Симоненко В.Д.), включенного в федеральный перечень предметной линии учебников «Технология» 5-9 классы (М., 2014).

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА» в 5 классе

1.1 Особенности реализации программы

Рабочая программа для учащихся 5 класса общеобразовательной школы рассчитана на один учебный год. Программа включает в себя базовые разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла» и инвариантные разделы: «Электротехника», «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

По новым стандартам технологического образования в сравнении с действующим стандартом объем часов в 5 классах составляет, как и раньше 2 часа/нед. Но при этом содержание усложнено – оно дополнено новыми нужными темами: «Определение качества пищевых продуктов и питьевой воды», «Декоративно-прикладное искусство», «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства». Усложнение материала происходит и за счет некоторых тем, перемещенных из старшей в меньшую возрастную группу (из 6-го в 5-й класс).

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Согласно санитарным нормам длительность практической работы на уроках технологии для обучающихся в 5 классах не должна превышать 65% времени занятий. Длительность непрерывной работы по основным трудовым операциям для обучающихся в 5 классах – не более 10 минут.

Проектная деятельность является концептуальной основой программы. В течение учебного года учащиеся 5 класса должны выполнить не менее 4-х проектов. Включение учащихся в проектную деятельность начинается в 1-й четверти. Поскольку учебные проекты вплетаются в содержание разделов программы, то для формирования метапредметных и личностных результатов средствами проектной деятельности время, предусмотренное на раздел «Исследовательская и опытническая деятельность» (21 час), перераспределяется между разделами «Интерьер дома», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Художественные ремесла».

В связи с перераспределением времени между указанными разделами появляется возможность осуществлять мотивированный запуск проекта, включать учащихся в модельные образовательные ситуации и компетентностно-ориентированные задания, направленные на формирование таких метапредметных результатов: постановка проблемы, целеполагание, анализ и синтез, выработка альтернативных вариантов и выбор оптимального способа решения проблемы, планирование, самооценка и др.

При организации творческой проектной деятельности учащихся внимание акцентируется на потребительском назначении и стоимости того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи. Учитель должен применять технологию «Консультирование», что обеспечит успешность ученика на каждом этапе проектной деятельности. При этом учитель должен мотивировать школьников на выбор такого объекта проектирования, который обеспечил бы охват максимума технологических операций, рекомендованных в программе для освоения в соответствии с ФГОС основного образования. Объект должен быть посильным для школьников 5 класса, но при этом обладать общественной или личностной ценностью. Проектная деятельность способствует формированию у учащихся УУД (личностных, познавательных общеучебных, познавательных логических, регулятивных и коммуникативных).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает изучение следующих сквозных содержательных линий технологического образования:

- *культура и эстетика труда;*
- *получение, обработка, хранение и использование технико-технологической информации;*
- *элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;*
- *основы черчения, графики и дизайна;*
- *знакомство с миром профессий;*
- *влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;*
- *история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.*

Содержание программы осваивается на основе системно-деятельностного подхода (включение учащихся в УУД); при освоении трудовых и технологических операций как с помощью традиционных методов (инструктажа, демонстрации, упражнений), так и через включение учащихся в активную поисковую самостоятельную деятельность. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические и комплексные практические работы; образовательные и модельные ситуации; дизайн-анализ, опыты и эксперименты; экскурсии, образовательные путешествия, проектная деятельность.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс создания любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями (рациональное расходование материалов, утилизация отходов).

Рекомендуется широкое использование рабочих тетрадей на печатной основе для учащихся 5 класса, так как тетрадь построена в логике технологической карты урока и способствует эффективному формированию результатов обучения. Заготовки в рабочей тетради направлены на формирование у учащихся умений целеполагания, планирования, анализа текста учебника, волевою саморегуляцию, самоконтроль (блок «Разноуровневые задания»), выполнение кратких записей и оформление выводов. В процессе изучения темы на одном листе рабочей тетради учеником будет составлен план-конспект урока для повторения изученного материала.

С использованием ИКТ и тетради на печатной основе, конструкторов по электротехнике, механике, выполнение четырех проектов в 5 классе в процессе урочной деятельности будет успешным и вполне реальным результатом.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с математикой при проведении расчетных и графических операций, с химией – при изучении свойств материалов, с физикой - при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, с историей и искусством при выполнении проектов, связанных с воссозданием технологий традиционных промыслов, разработкой и изготовлением полезных изделий.

Практико-ориентированная учебная деятельность на уроках технологии предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия

и термины), практике (способы и технологии изготовления изделий), способы осуществления учебной деятельности (применение инструкций, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями). Все это обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Учебное проектирование позволяет выстроить процесс обучения в рамках системно-деятельностного подхода и способствует активному включению учащихся в комплекс УУД: личностных, познавательных общеучебных, познавательных логических, регулятивных и коммуникативных.

1.2 Планируемые личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного курса

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и активности в предметно-технологической деятельности; формирование желания учиться и трудиться в различных сферах деятельности материального производства и сфере услуг;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- овладение основами научной организации умственного и физического труда в процессе технологической деятельности; развитие готовности к самостоятельным действиям;
- самооценка своих интеллектуальных и физических способностей в различных сферах деятельности с позиций будущей социализации;
- бережное экологическое отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; познавательного интереса к профессиональной деятельности в сфере научно-технического труда;
- проявление экологического сознания (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью деятельности);
- эмоционально-положительное принятие своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций и культуры;
- нравственно-эстетическая ориентация; реализация своего творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности.

Метапредметные результаты:

Познавательные общеучебные УУД:

- активное использование речевых средств и средств информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и познавательных задач;

- подбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации: энциклопедии, словари, интернет-ресурсы;

- алгоритмизированное планирование познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- диагностика результатов учебно-познавательной деятельности по принятым критериям и показателям.

Познавательные логические УУД:

- анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений аргументация, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование;

- формулирование определений понятий, выводов;

- исследовательские и проектные действия: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- формулирование выводов по обоснованию технико-технологического решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;

- обоснование путей и средств устранения ошибок, разрешение противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм, правил культуры и безопасности с познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Коммуникативные УУД:

- умение перефразировать мысль (объяснить своими словами), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими её участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива;

Регулятивные УУД:

- самоорганизация учебно-трудовой деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая саморегуляция, рефлексия);

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с позиции нравственных, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- использование различных способов сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами предмета;

- мотивированный отказ от образца объекта труда при отсутствии необходимых условий, самостоятельный поиск и выбор наиболее эффективных способов решений технико-технологических задач;

- самооценка объекта проектирования по отношению к цели и предъявляемому к проектному изделию перечню требований;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности; оформление проектной документации.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

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 сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов и с учетом областей их применения;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; документирование результатов труда;

- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет стоимости материалов, затраченных на продукт труда.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ; моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации;
- публичная презентация и защита проекта, изделия 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; соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Перечисленные результаты могут быть достигнуты лишь в том случае, если занятия по технологии будут проектироваться на основе системно-деятельностного подхода, а обучающиеся будут активно включаться в универсальные учебные действия (УУД) на каждом этапе урока.

Предметные результаты освоения содержания курса

- Осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения; кулинарной обработки продуктов, обработки текстильных и поделочных материалов, для проектирования и создания объектов труда.

- Проектировать и оформлять интерьер кухни, столовой изделиями собственного изготовления; чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины; поддерживать состояние кухни и столовой в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.

- Организовывать рабочее место; владеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов, определять качество пищевых продуктов и питьевой воды.

- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; выполнять нарезку овощей, готовить салаты из сырых и вареных овощей; определять свежесть яиц и готовить блюда из них (яичницу-глазунью и яйцо вареное); нарезать хлеб и другие продукты для бутербродов, готовить различные бутерброды и горячие напитки (чай, кофе, какао); сервировать стол к завтраку и соблюдать правила этикета при приеме пищи.

- Определять экспериментально 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.

- Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.

- Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; определять в ткани основную и уточную нить, лицевую и изнаночную стороны ткани.

- Изготавливать образцы ручных работ: обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.

- Наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку, запускать швейную машину и регулировать ее скорость; выполнять машинные строчки по прямой, по кривой, поворотом на определенный угол.. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом);

стачивание, настрачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Выполнять машинный швы: стачной «взаутюжку», стачной «вразутюжку», шов в подгибку с открытым срезом и закрытым срезом; накладной с открытым срезом и закрытым срезом.

- Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; строить чертёж швейного изделия по заданным размерам, выполнять моделирование; подготавливать выкройку к раскрою.

- Осуществлять раскрой изделия, подготавливать детали изделия к обработке; обрабатывать боковые и нижний срезы изделия; обрабатывать накладной карман, пояс, кулиску; соединять карман с изделием накладным швом с закрытым срезом; проводить ВТО, определять качество изделия.

- Разрабатывать узор для лоскутного шитья графически или на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Соединять верхнюю, прокладочную и подкладочную детали лоскутного изделия.

- Разрабатывать и создавать проекты: «Планирование кухни-столовой», «Воскресный завтрак», «Наряд для завтрака», «Фартук для кухни», «Декоративное изделие в лоскутной технике для кухни»; оформлять проектную документацию в виде дизайн-папки или в рабочей тетради на печатной основе; осуществлять промежуточный самоконтроль и окончательную самооценку объекта проектирования; представлять проект в форме презентации и защиты.

2. Содержание и тематическое планирование учебного курса с определением основных видов учебной деятельности учащихся

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы. Основные виды деятельности учащихся
Тема «Интерьер кухни, столовой» (2 ч)	<p>Основные теоретические сведения Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов</p>
Тема «Бытовые электроприборы » (1 ч)	<p>Основные теоретические сведения Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	<p>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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.</p>

	<p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>
<p>Тема «Физиология питания» (1 ч)</p>	<p>Основные 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.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности 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 и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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 размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. Приготавливать и</p>

	<p>оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>
<p>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально 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; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Знакомиться с профессией повар</p>
<p>Тема «Блюда из овощей и фруктов» (4 ч)</p>	<p>Основные 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 их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых 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</p>

	<p>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 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.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады</p>
<p>Тема «Блюда из яиц» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности</p>

	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной 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</p>
<p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)</p>	<p>Основные 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. Практическая работа. Основные виды деятельности Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
<p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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. Практическая работа. Основные виды деятельности Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p>

	Оформлять результаты исследований
<p>Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)</p>	<p>Основные 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.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий</p>
<p>Тема «Швейная машина» (4 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. 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.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности 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 по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных</p>	<p>Основные 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</p>

изделий» (10 ч)

рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. 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: ручное обмётывание; смётывание; 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 (ВТО) ткани. Правила выполнения и основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (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).

Практическая работа. Основные виды деятельности

Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять

	<p>информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
<p>Тема «Декоративно-прикладное искусство» (2 ч)</p>	<p>Основные теоретические сведения Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>
<p>Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2)</p>	<p>Основные теоретические сведения Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора</p>
<p>Тема «Лоскутное шитьё»</p>	<p>Основные теоретические сведения Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями</p>

<p>(4 ч)</p>	<p>современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка 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.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья</p>
<p>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21 ч)</p>	<p>Основные 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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p>Практическая работа. Основные виды деятельности Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>

3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы (на 68ч в год по 2 ч. в неделю в 5кл (девочки))

№п/ п	Название темы	Количество часов
1.	Тема «Интерьер кухни, столовой»	2
2.	Тема «Бытовые электроприборы»	1
3.	Тема «Санитария и гигиена на кухне»	1
4.	Тема «Физиология питания»	1
5.	Тема «Бутерброды и горячие напитки»	2
6.	Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	2
7.	Тема «Блюда из овощей и фруктов»	4
8.	Тема «Блюда из яиц»	2
9.	Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	2
10.	Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»	4
11.	Тема «Конструирование швейных изделий»	4
12.	Тема «Швейная машина»	4
13.	Тема «Технология изготовления швейных изделий»	10
14.	Тема «Декоративно-прикладное искусство»	2
15.	Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»	2
16.	Тема «Лоскутное шитьё»	4
17.	Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»	21
Итого		68

