

Рабочая программа и система уроков по предметному курсу «Технология» для 5класса составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основании программы «Технология» 5 – 8 классы под ред. А.Т.Тищенко, В.Н.Синица,М Издательский центрВентана–Граф, 2015г., допущенной Минобрнауки РФ и обеспечивающей реализацию обязательного минимума содержания образования, ориентированы на работу по учебно-методическому комплекту, входящему в УМК:

1. Учебник «Технология», 5 класс: под ред. В.Н.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, 4-е изд., перераб.–М.: Вентана-Граф, 2014г.,
2. Технология. 5класс, методическое пособие, под редакцией В.Н.Синица,М.: Вентана-Граф,2015г -144с.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты**

* формирование целостного мировоззрения, соответствующему современному развитию науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позицией будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе основного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессии, планирование образовательной и профессиональной карьеры. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережного отношения к природным хозяйственным ресурсам;
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные:**

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально- техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов имеющих потребительскую стоимость, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов, появление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками, согласование и координация совместной деятельности с другими ее участниками;
* оценивание правильности решения задачи, собственных возможностей ее решения, обоснование путей и средств устранение ошибок;
* оценивание своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные:**

1. **В познавательной сфере:**
* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности в области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической информации для проектирования и создания объектов труда
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при объяснении технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организацией труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
1. **В трудовой сфере:**
* Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;, подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;:
* Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач. моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, соблюдение трудовой и технологической дисциплины, соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов, выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их устранения;
* Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда, примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившийся ситуации на рынке товаров и услуг.
1. **В мотивационной сфере:**
* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их потребности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда, наличие экологической культуры при выполнении работ.
1. **В эстетической сфере:**
* овладение методами эстетического оформления изделий; обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта и результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.
1. **В коммуникативной сфере:**
* Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* Сравнение различных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* Адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
1. **В физиолого-психологической сфере:**
* Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* Соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
* Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

 **по направлению «Технология ведения дома»**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технология ведения дома» является проектная деятельность. В течении учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года- комплексный творческий проект, соединяющий проекты, выполненные по каждому разделу, содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах, изучается в рамках раздела «Технология домашнего хозяйства».

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

Новизной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникативных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам ин информации, в том числе сети интернет; применение при выполнение творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьера, выполнять схемы для рукоделия и др., создавать электронные презентации. В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

**Раздел I Технологии домашнего хозяйства» (*2ч.)***

*Тема№ 1: «Интерьер кухни столовой» - 2часа.*

*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 (рабочую зону) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделки 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 II «Электротехника» (*1 ч)***

*Тема* № 1: «Бытовые электроприборы» - 1часов.

Теоретическиесведения. 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 приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел III «Кулинария» (*14ч)***

*Тема № 1: «Санитария и гигиена на кухне» - 1час.*

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

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

*Тема № 2: «Физиология питания» - 1час.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона пищевой пирамиды.

*Тема № 3: «Бутерброды и горячие напитки» - 2часа.*

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

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

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

 Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

*Тема № 4: «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» - 2часа.*

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

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема № 5: «Блюда их овощей и фруктов» - 4часа.*

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее 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 качества нитратов в овощах, с помощью измерительных приборов, а химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранения цвета и витаминов. Правила измельчения овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к массным 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 вареных 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 и фруктах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

*Тема № 6: «Блюда из яиц» - 2часа.*

*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 вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

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

*Тема № 7: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» - 2часа.*

*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 IV «Создание изделий из текстильных материалов» (*22 ч)***

*Тема № 1: «Свойства текстильных материалов» - 4 часа*

*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. Ткацкое переплетение: 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. Профессия оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

*Тема № 2: «Конструирование швейных изделий» -4 часа.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

*Тема № 3: «Швейная машина» - 4часа.*

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на 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. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

*Тема № 4 «Технология изготовления швейных изделий» - 10 часов.*

 *Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом н долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правили 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 на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым или закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

 Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов в подгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

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

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

*Тема № 1: «Декоративно-прикладное искусство» - 2часа.*

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладное искусства родного края. Зарисовка фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

*Тема № 2: «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» - 2часа.*

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

*Тема № 3: «Лоскутное шитье» - 4часа.*

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее 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 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел VI «Технология творческой и опытнической деятельности» (*21 ч)***

*Тема № 1: «Исследовательская и созидательная деятельность» - 21часов.*

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектному 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, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а сто нет. Защита проекта.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:*

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

**Календарно-тематический план**

**5 «а» класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | **Тема урока** |
| **план** | **факт** |
| **I** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 2 ч+3ч*** |
| 1 | 06.09 |  | Интерьер кухни, столовой |
| 2 | 06.09 |  | Интерьер кухни, столовой |
| 3 | 13.09 |  | Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства» |
| 4 | 13.09 |  | Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства» |
| 5 | 20.09 |  | Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства» |
| **II** | **20.Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** |
| 6 | 20.09 |  | Бытовые электроприборы |
| **III** |  **Раздел «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 14 ч+2ч.***  |
| 7 | 27.09 |  | Санитария и гигиена на кухне |
| 8 | 27.09 |  | Физиология питания |
| 9 | 04.10 |  | Бутерброды и горячие напитки |
| 10 | 04.10 |  | Бутерброды игорячие напитки |
| 11 | 11.10 |  | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий |
| 12 | 11.10 |  | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий |
| 13 | 18.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 14 | 18.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 15 | 25.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 16 | 25.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 17 | 01.11 |  | Блюда из яиц |
| 18 | 01.11 |  | Блюда из яиц |
| 19 | 08.11 |  | Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку. |
| 20 | 08.11 |  | Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку |
| 21 | 15.11 |  | Творческий проект по разделу: «Кулинария» |
| 22 | 15.11 |  | Творческий проект по разделу: «Кулинария» |
| **IV** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 22 ч +6 часов*** |
| 23 | 22.11 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 24 | 22.11 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 25 | 29.11 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 26 | 29.11 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 27 | 06.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 28 | 06.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 29 | 13.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 30 | 13.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 31 | 20.12 |  | Швейная машина |
| 32 | 20.12 |  | Швейная машина |
| 33 | 27.12 |  | Швейная машина |
| 34 | 27.12 |  | Швейная машина |
| 35 | 10.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 36 | 10.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 37 | 17.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 38 | 17.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 39 | 24.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 40 | 24.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 41 | 31.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 42 | 31.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 43 | 07.02 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 44 | 07.02 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 45 | 14.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 46 | 14.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 47 | 21.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 48 | 21.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 49 | 28.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 50 | 28.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| **V** | **Раздел «Художественные ремёсла», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 8 ч+10ч.*** |
| 51 | 07.03 |  | Декоративно-прикладное искусство |
| 52 | 07.03 |  | Декоративно-прикладное искусство |
| 53 | 14.03 |  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |
| 54 | 14.03 |  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |
| 55 | 21.03 |  | Лоскутное шитьё |
| 56 | 21.03 |  | Лоскутное шитьё |
| 57 | 28.03 |  | Лоскутное шитьё |
| 58 | 28.03 |  | Лоскутное шитьё |
| 59 | 04.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 60 | 04.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 61 | 11.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 62 | 11.04 |  | Оформление портфолио |
| 63 | 18.04 |  | Оформление портфолио |
| 64 | 18.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла». Промежуточная аттестация  |
| 65 | 25.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 66 | 25.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 67 | 16.05 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 68 | 16.05 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |

**Календарно-тематический план**

**5 «б»класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата** | **Тема урока** |
| **план** | **факт** |
| I | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 2 ч+3ч*** |
| 1 | 01.09 |  | Интерьер кухни, столовой |
| 2 | 01.09 |  | Интерьер кухни, столовой |
| 3 | 08.09 |  | Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства» |
| 4 | 08.09 |  | Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства» |
| 5 | 15.09 |  | Творческий проект по разделу: «Технологии домашнего хозяйства» |
| II |  **Раздел «Электротехника» *(1 ч)*** |
| 6 | 15.09 |  | Бытовые электроприборы |
| III |  **Раздел «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 14 ч+2ч.***  |
| 7 | 22.09 |  | Санитария и гигиена на кухне |
| 8 | 22.09 |  | Физиология питания |
| 9 | 29.09 |  | Бутерброды горячие напитки |
| 10 | 29.09 |  | Бутерброды игорячие напитки |
| 11 | 06.10 |  | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий |
| 12 | 06.10 |  | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий |
| 13 | 13.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 14 | 13.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 15 | 20.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 16 | 20.10 |  | Блюда из овощей и фруктов |
| 17 | 27.10 |  | Блюда из яиц |
| 18 | 27.10 |  | Блюда из яиц |
| 19 | 10.11 |  | Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку. |
| 20 | 10.11 |  | Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку |
| 21 | 17.11 |  | Творческий проект по разделу: «Кулинария» |
| 22 | 17.11 |  | Творческий проект по разделу: «Кулинария» |
| IV | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 22 ч +6 часов*** |
| 23 | 24.11 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 24 | 24.11 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 25 | 01.12 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 26 | 01.12 |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения |
| 27 | 08.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 28 | 08.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 29 | 15.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 30 | 15.12 |  | Конструирование швейных изделий |
| 31 | 22.12 |  | Швейная машина |
| 32 | 22.12 |  | Швейная машина |
| 33 | 29.12 |  | Швейная машина |
| 34 | 29.12 |  | Швейная машина |
| 35 | 12.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 36 | 12.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 37 | 19.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 38 | 19.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 39 | 26.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 40 | 26.01 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 41 | 02.02 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 42 | 02.02 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 43 | 09.02 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 44 | 09.02 |  | Технология изготовления швейных изделий |
| 45 | 16.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 46 | 16.02 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 47 | 02.03 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 48 | 02.03 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 49 | 16.03 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 50 | 16.03 |  | Творческий проект по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» |
| V | **Раздел «Художественные ремёсла», «Технология творческой и опытнической деятельности» *- 8 ч+10ч.*** |
| 51 | 23.03 |  | Декоративно-прикладное искусство |
| 52 | 23.03 |  | Декоративно-прикладное искусство |
| 53 | 30.03 |  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |
| 54 | 30.03 |  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |
| 55 | 06.04 |  | Лоскутное шитьё |
| 56 | 06.04 |  | Лоскутное шитьё |
| 57 | 13.04 |  | Лоскутное шитьё |
| 58 | 13.04 |  | Лоскутное шитьё |
| 59 | 20.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 60 | 20.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 61 | 27.04 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 62 | 27.04 |  | Оформление портфолио |
| 63 | 04.05 |  | Оформление портфолио |
| 64 | 04.05 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла». Итоговая аттестация  |
| 65 | 11.05 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 66 | 11.05 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 67 | 18.05 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |
| 68 | 18.05 |  | Творческий проект по разделу: «Художественные ремёсла» |