**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа создана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения (ФГОС). Рабочая программа по курсу «Технологии ведения дома» разработана на основе примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения). Рабочая программа составлена с учетом Базисного плана общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобразования РФ.

**Цели и задачи образовательной области «Технология»** в 5 классе.

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

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

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

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

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

Технология изучается по трем направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,
* Сельскохозяйственные технологии

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

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

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

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

**МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

* Предмет «Технология» является необходимым компонен­том общего образования школьников. Его содержание предо­ставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техносферой* и является главной составляющей окружающей человека действительнос­ти. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимо­действие людей друг с другом, со сферой природы и с соци­умом.
* Базисный учебный (образовательный) план образователь­ного учреждения на этапе основного общего образования дол­жен включать 170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе в 5 классе 68 ч, из расчета 2 ч в неделю.

**ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

В соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы общего образования Федерального госуда­рственного образовательного стандарта изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение обучающимися лично­стных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основ­ной школы курса «Технология» являются:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышлен­ном производстве для удовлетворения текущих и перспектив­ных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество сво­ей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ре­сурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяй­ства;
* проявление технико-технологического и экономическо­го мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускника­ми основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим 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;
* проявление инновационного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* поиск новых решений возникшей технической или ор­ганизационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулиро­вание выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письмен­ной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энцикло­педии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно- трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам;
* диагностика результатов познавательно-трудовой дея­тельности по принятым критериям и показателям;
* обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познаватель­но-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основ­ной школы программы «Технология» являются:

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 применение;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и тех­нологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения организа­ционных и технико-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 технологических процессах;
* владение кодами и методами чтения и способами гра­фического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естест­венно-математического цикла в процессе подготовки и осу­ществления 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.

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;
* 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;
* обоснование критериев и показателей качества проме­жуточных и конечных результатов труда;
* выбор и использование кодов, средств и видов пред­ставления технической и технологической информации и зна­ковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* подбор и применение инструментов, приборов и обо­рудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов тру да по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов;
* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности;
* расчет себестоимости продукта труда;
* примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* оценивание своей способности и готовности к пред­принимательской деятельности;
* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специального обучения;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* согласование своих потребностей и требований с по­требностями и требованиями других участников познаватель­но-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;
* разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
* 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;
* публичная презентация и защита проекта изделия, про­дукта труда или услуги;
* разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
* потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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;1
* сочетание образного и логического мышления в про­цессе проектной деятельности.

**СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

***Раздел1 . Кулинария***

Санитария и гигиена.

Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Блюда из овощей.

Сервировка стола. Этикет.

***Раздел2 . Создание изделий из текстильных материалов***

Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения.

Конструирование швейных изделий.

Моделирование швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

***Раздел3 . Художественные ремесла***

Декоративно-прикладное искусство.

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

Лоскутное шитье.

***Раздел4 . Оформление интерьера***

Интерьер кухни, столовой.

***Раздел 5. Технологии творческой и опытнической деятельности***

Исследовательская и созидательная деятельность.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

***Раздел 1.* Кулинария**

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;

*Выпускник получит возможность научиться:*

*составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

*выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

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

***Раздел 2.* Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

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

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

*выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

*использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

*изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.*

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Выпускник научится:

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

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться.*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **урока** | **Тема урока** | **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |  |
| **Раздел I I. Кулинария (10 часов)** | | | | |
| 9. | Введение в предмет «Технология» | Узнают значение понятия «технология». Познакомятся с современными технологиями, учебниками, условными обозначениями в учебнике, правилами поведения в кабинете. Научатся ориентироваться в учебнике. | Уметь планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство, рациональность и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов;  осуществлять поиск информации из разных источников; уметь слушать учителя и одноклассников, отвечать на вопросы, делать выводы. |  |
| 10. | Санитария и гигиена.  Физиология питания. | Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитар­ные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвен­тарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной об­работке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.  Правила мытья посуды ручным спо­собом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфициру­ющих средств для мытья посуды. Требования к точности соблюдения технологического процесса приготов­ления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной об­работки продуктов для предупрежде­ния пищевых отравлений и инфекций.  Безопасные приемы работы с кухон­ным оборудованием, колющими и ре­жущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, спо­собствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о пи­тательных веществах.  Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углево­дов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рацио­нального питания. Современные дан­ные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене ве­ществ, их содержание в пищевых про­дуктах; суточная потребность в вита­минах, солях и микроэлементах. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.  Организовывать рабочее место. Опре­делять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды.  Анализировать требования к соблюде­нию технологических процессов приго­товления пищи.  Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.  Оказывать первую помощь при ожогах и порезах  Изучать основы физиологии питания человека.  Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ви­таминов, минеральных солей и микро­элементов.  Составлять меню, отвечающее здоро­вому образу жизни.  Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания. |  |
| 11-12 | Блюда из яиц, бутерброды и  горячие напитки | 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  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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | 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. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. 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 |  |
| 13-14 | Блюда из круп, бобовых  и макаронных изделий | 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 | 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. Знакомиться с профессией повар |  |
| 15-16 | Блюда из овощей и фруктов» | 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. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и 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 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. 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. 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. |  |
| 17-18 | Приготовление завтрака.  Сервировка стола  к завтраку | 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 | 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. |  |
| **Раздел I I I.** **Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)** | | | | |
| 19-22 | Свойства текстильных материа­лов | Классификация текстильных воло­кон. Способы получения и свойства натуральных волокон.  Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного и ткацкого современ­ного производства и в домашних усло­виях. Основная и уточная нити в тка­ни. Лицевая и изнаночная стороны тка­ни. Виды переплетений нитей в тканях. | Изучать характеристики различных ви­дов волокон и тканей по коллекциям.  Исследовать свойства тканей из нату­ральных волокон.  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.  Оформлять результаты исследований. |  |
| 23-24 | Швейная машина | 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 | Изучать устройство современной бытовой 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 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 |  |
| 25-26 | Конструиро­вание фартука. | Краткие сведения из истории одежды На­родный костюм как основа в построе­нии современных форм одежды.  Роль конструирования в выполне­нии основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные призна­ки фигуры человека. Основные точки и линии из­мерения фигуры человека.  Последовательность построения чер­тежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.  Строить чертеж швейного изделия в масштабе 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. |  |
| 27-28 | Моделиро­вание фартука. | Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художествен­ной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления совре­менной одежды с традициями народ­ного костюма. Определение количест­ва ткани на изделие. | Выполнять эскизные зарисовки нацио­нальных костюмов.  Находить информацию о современных направлениях моды.  Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.  Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его осно­вы.  Выполнять подготовку выкройки вы­бранного фасона швейного изделия к раскрою. |  |
| 29-30  31  32-33  34-35  36  37-38 | Технология изготовления швейных изделий.  Виды ручных и машинных швов.  Подготовка ткани к раскрою.  Раскрой фартука.  Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка карманов.  Обработка нижней части фартука. Соединение накладных карманов с нижней частью фартука.  Обработка верхнего среза, пояса.  Варианты отделки фартука. Окончательная обработка фартука. В.Т.О. | Ручные стежки и строчки. Конструкция и технология выполне­ния машинных швов, их условные гра­фические обозначения.  Подготовка ткани к раскрою. Осо­бенности раскладки выкройки на тка­ни в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.  Правила выполнения следующих технологических операций: — обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей;  обметывание швов ручным и ма­шинным способами;  обработка верхнего края поясно­го изделия притачным поясом;  обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.  Сборка изделия. Проведение при­мерки, выявление и исправление де­фектов.  Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Прие­мы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия | Выполнять образцы ручных и машин­ных стежков, строчек и швов.  Отрабатывать точность движений, ко­ординацию и глазомер при выполнении швов.  Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.  Обосновывать выбор вида соедини­тельных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.  Определять способ подготовки данно­го вида ткани к раскрою.  Планировать время и последователь­ность выполнения отдельных операций и работы в целом.  Выполнять раскладку выкроек на раз­личных тканях.  Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.  Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработ­ки швейных изделий.  Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.  Стачивать детали и выполнять отде­лочные работы.  Овладевать безопасными приемами труда.  Выбирать режим и выполнять влажно- тепловую обработку изделия.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки |  |
| **Раздел IV. Художественные ремесла (8 часов)** | | | | |
| 39-40 | Декоративно-прикладное искусство | 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 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |  |
| 41-46 | Лоскутное шитье | Краткие сведения из истории созда­ния изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с на­правлениями современной моды.  Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаб­лоны для выкраивания элементов ор­намента. Технология соединения дета­лей между собой и с подкладкой. Ис­пользование прокладочных материалов | Изучать различные виды техники лос­кутного шитья.  Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графи­ческого редактора.  Рационально использовать отходы.  Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани, соответству­ющие по цвету, фактуре, качеству волок­нистого состава. Изготавливать изделие в технике лос­кутного шитья.  Обсуждать наиболее удачные работы |  |
| **Раздел V.** Технологии домашнего хозяйства (3 часа) | | | | |
| 49-50 | Интерьер кухни, столовой | Общие сведения из истории архи­тектуры и интерьера. Интерьер жилых поме­щений и их комфортность. Современ­ные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и са­нитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приго­товления пищи и зону столовой. Обо­рудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.  Декоративное оформление кухни из­делиями собственного изготовления | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.  Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.  Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.  Выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой |  |
| 51 | Бытовые электроприборы | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | 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 |  |
| **Раздел V I.** Технологии исследовательской и опытнической деятельности (11часов) | | | | |
| 50-60 | Исследова­тельская и созидатель­ная деятельность | 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 | 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 пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  |