

**Пояснительная записка**

Программа по трудовому обучению разработана на основе требований к Обязательному минимуму содержания основного общего образования, а также требований к уровню технологической подготовки выпускников основной общеобразовательной школы, который определяет необходимый уровень знаний, умений и навыков для полноценного становления личности, ее социализации.

Программа в 5 классе включает следующие разделы:

-технологии домашнего хозяйства;

-электротехника;

-кулинария;

-создание изделий из текстильных материалов;

-художественные ремесла;

-технологии творческой и опытнической деятельности.

Технологии творческой и опытнической деятельности содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы.

Основное содержание программы составляют практические работы обучающихся воспитанников. Практические работы следует начинать с составления плана с последующим отчетом о выполненной работе. Обучающиеся должны уметь составлять инструкционные карты, работать по инструкционным картам.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися воспитанниками творческого проекта.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда – изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы обхват максимума рекомендуемых в программе для освоения технологических операций. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста, а также обладал общественной или личной ценностью. В процессе выполнения проекта и по его завершении учитель осуществляет контроль и оценивает качество работы обучающегося.

Использование метода проектов в технологическом образовании школьников, способствует формированию у обучающихся воспитанников понятия о технологии как способе создания рукотворного мира для удовлетворения потребностей человека и общества, развивающем творческое мышление, самостоятельность, инициативность и ответственность за принятые решения.

Обучение технологии предполагает широкое использование *меж - предметных связей*. Это -связи с *алгеброй и геометрией* при проведении расчетных операций и графических построений; с *химией* при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

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

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют проекты в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5–7 классах изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

-культура, эргономика и эстетика труда:

-получение, обработка, хранение и использование технологической информации;

-основы черчения, графики, дизайна;

-элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

-знакомство с миром профессий, выбор обучающимися, воспитанниками жизненных, профессиональных планов;

-влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

-творческая и проектная деятельность;

-технологическая культура производства;

-история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

-распространенные технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся, воспитанники **ознакомятся:**

-с ролью технологии в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

-функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

-с элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, с рекламой, ценой, с доходом, с прибылью, налогом;

- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;

- производительностью труда, реализацией продукции;

-устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства- инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин;

-предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

-методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;

-информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

**овладеют:**

-основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды;

-навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

-умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

-умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

-навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

-навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

-навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

-навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

-умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

-умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учета потребностей личности обучающегося, его семьи и общества, достижений педагогической науки, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учетом следующих положений:

-распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

-возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся, воспитанников в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;

-выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

-возможность реализации обще - трудовой и практической направленности обучения, наглядного представления, методов и средств осуществления технологических процессов;

-возможность познавательного, интеллектуального, творческого, нравственно-духовного, эстетического и физического развития обучающихся, воспитанников.

**Статус документа.**

Данная рабочая программа по технологии для 5 – 8 классов составлена на основе: Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Фундаментального ядра содержания общего образования, авторской Программы по технологии 5-8 классы под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. М.: Вентана - Граф, 2012 год.

**Основными целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

-формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

-освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

-формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

-овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

-овладение обще - трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

-развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

-формирование у обучающихся воспитанников опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

-воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

-профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Рабочая программа по курсу «Технология» выполняет следующие **задачи:**

* информационно-семантическое нормирование учебного процесса. Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
* организационно-плановое построение содержания. Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
* обще - методическое руководство. Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

**Обоснование и характеристика изменений.**

В 5 классе в связи с введением вводного урока (2 часа) был изменен раздел Кулинария, из темы «Блюда из овощей и фруктов» 2 часа перенесены на вводные уроки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Трудовое обучение - класс - | | Трудовое обучение - учебник | |
| Норма глухие | Норма сл.сл. | Норма глухие | Норма сл.сл. |
| 5 | 5 | 5 | 5 |
| 6 | 6 | 6 | 6 |
| 7 | 7 | 6 | 7 |
| 8 | 8 | 7 | 7 |
| 9 | 9 | 7 | 8 |
| 10 | 10 | 8 | 8 |
| 11 |  | 8 |  |

**Содержание программного материала.**

**5 класс**

**Раздел «Вводное занятие».** Количество часов 1 час.

Введение в предмет. Правила поведения в кабинете трудового обучения.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства».** Количество часов 2 часа

**Интерьер кухни, столовой.**

**Теоретические сведения.** Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно ­гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с понятием «интерьер кухни»;

-создать условия для ознакомления с требованиями к интерьеру кухни, столовой.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- требования к интерьеру кухни.

УМЕТЬ: составить план кухни с помощью шаблонов.

**Раздел «Электротехника»** Количество часов 1 час.

**Бытовые электроприборы**.

**Теоретические сведения.**

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

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

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с бытовыми электроприборами на кухне. Изучения безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами на кухне.

УМЕТЬ: пользоваться электроприборами на кухне.

**Раздел «Кулинария»** Количество часов14 часов.

1. Санитария и гигиена на кухне1 час**.**

**Теоретические сведения.** Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений..

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

***Цели и задачи:***

-создать условия для овладения навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов;

-значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.,

- способствовать соблюдению и закреплению правил безопасного труда при кулинарных работах.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- безопасные приемы работы с кухонным оборудованием колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.

УМЕТЬ: Оказывать первую помощь при порезах и ожогах

2. Физиология питания1 час.

**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. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

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

***Цели и задачи:***

-способствовать овладению навыками: находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

-. режим питания и дневной рацион.

УМЕТЬ: составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион.

3. Бутерброды и горячие напитки 3 часа.

**Теоретические сведения.** Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для 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, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Лабораторно - практические и практические работы.**Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с технологией приготовления и оформления бутербродов и горячих напитков.

-способствовать овладению обучающимися, воспитанниками навыками находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- технологию приготовления и оформления бутербродов, горячих напитков;

- правила безопасного труда при кулинарных работах;

- пользоваться технологическими картами при приготовлении блюд;

УМЕТЬ: самостоятельно приготовить бутерброды и накрыть стол к завтраку.

4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2 часа.

**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. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Подготовка их к варки, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

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

***Цели и задачи:***

-создавать условия для изучения технологии приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Применения бобовых в кулинарии;

-способствовать овладению обучающимися, воспитанниками навыками находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- технологию приготовления и оформления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

- пользоваться технологическими картами при приготовлении блюд;

УМЕТЬ: самостоятельно приготовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.

5. Блюда из овощей и фруктов 2 часа.

**Теоретические сведения.** Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Лабораторно - практические и практические работы.** Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.Определение содержания нитратов в овощах.Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.Дегустация блюд. Оценка качества.

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с технологией определения доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду.

-способствовать привитию навыков кулинарной механической обработки овощей и фруктов. Выполнению фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.

-способствовать освоению навыков безопасных приёмов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте;

- готовить салат из сырых овощей или фруктов.

УМЕТЬ: самостоятельно приготовить гарниры и блюда из варёных овощей

6. Блюда из яиц 3 часа

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

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

***Цели и задачи:***

-создать условия для закрепления знаний санитарно-гигиеническими требований к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд;

-способствовать овладению обучающимися, воспитанниками знаниями и умениями по приготовлению блюд из яиц.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- технологию приготовления и оформления блюд из яиц;

УМЕТЬ: самостоятельно приготовить глазунью, омлет.

7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку4 часа.

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.

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с технологией приготовления завтрака. Составлением меню к завтраку

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- технологию сервировки стола к завтраку;

УМЕТЬ: самостоятельно приготовить завтрак. Накрыть стол к завтраку.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** Количество часов 23 часа.

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. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

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

***Цели и задачи:***

-создать условия для изучения свойств натуральных волокон растительного происхождения;

-пособствовать привитию знаний и умений определения долевой нити в тканях.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- свойства натуральных волокон растительного происхождения;

- способ определения долевой нити в тканях.

УМЕТЬ: самостоятельно определять долевую нить в тканях.

2. Конструирование швейных изделий5 часов.

**Теоретические сведения.** Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

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. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

**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.

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с понятием о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструментами и приспособлениями для изготовления выкройки. Определением размеров швейного изделия. Снятием мерок;

-способствовать изучению последовательного построения чертежей основы швейных изделий;

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- способ определения размера изделия. Последовательность снятия мерок;

УМЕТЬ: снимать необходимые мерки для построения чертежа фартука. Подготовить выкройку изделия к раскрою.

3. Швейная машина5 часов.

**Теоретические сведения.** Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, крае - обметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. 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. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении каче­ства изделий и повышении производительности труда.

**Лабораторно-практические и практические работы:** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.Упражнение в выполнении закрепок.

***Цели и задачи:***

-изучить приёмы работы на швейной машине:

-способствовать изучению машинных швов: соединительных, краевых.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- приемы подготовки швейной машины к работе;

УМЕТЬ: самостоятельно подготовить швейную машину к работе.

4. Технология изготовления швейных изделий9 часов.

**Теоретические сведения.** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

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

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

***Цели и задачи:***

-способствовать изучению последовательности изготовления швейного изделия. Проведению влажно-тепловых работ.Обработки проектного изделия по индивидуальному плану.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- этапы изготовления фартука для кухни.

УМЕТЬ: изготовить фартук для кухни.

**Раздел «Художественные ремёсла»** Количество часов 8 часов.

**1. Декоративно-прикладное искусство** 1 час.

**Теоретические сведения.** Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Профессия художник декоративно - прикладного искусства и народных промыслов.

**Лабораторно-практические и практические работы:** Экскурсия в школьный краеведческий музей.Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с традиционными и современными видами декоративно-прикладного искусства

-создать условия для ознакомления с приёмами украшения праздничной одежды, отделкой изделий вышивкой, тесьмой.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- приёмы украшения праздничной одежды вышивкой, тесьмой.

УМЕТЬ: делать зарисовки наиболее интересных образцов рукоделия.

**2.Основы композиции** и **законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства** 2 часа.

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармоничные цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Лабораторно-практические и практические работы:** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

***Цели и задачи:***

-создать условия для ознакомления с понятием «композиция». С правилами, приёмами и средствами создания композиции.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- правила, приёмы и средства создания композиции.

УМЕТЬ: выполнять зарисовки природных мотивов с натуры.

**3. Лоскутное шитьё** 5 часов.

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

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

***Цели и задачи:***

создать условия для ознакомления с приёмами украшения праздничной одежды в старину. Изготовлением сувениров к праздникам;

создать условия для ознакомления с понятием орнамента, символикой и цветовыми сочетаниями в орнаменте, гармоничными цветовыми композициями;

изучить приёмы изготовления изделия в технике лоскутного шитья.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- приёмы украшения праздничной одежды в старину;

- что такое орнамент;

- приемы изготовления лоскутного изделия;

- правила безопасной работы ножницами.

УМЕТЬ: сшить прихватку в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности».** Количество часов 16 часов.

**1. Исследовательская и созидательная деятельность** 16 часов.

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Практические работы.** Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Варианты творческих проектов:** «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.

***Цели и задачи:***

создать условия для ознакомления с понятием о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах;

создать условия для ознакомления с этапами проекта.

В результате изучения раздела, обучающиеся должны знать/понимать:

- индивидуальный и коллективный творческий проект;

- этапы творческого проекта.

УМЕТЬ: подготовить творческий проект «Лоскутная мозаика».

**Раздел 8 «Подведение итогов за год»** 1 час

**Программное и учебно-методическое оснащение учебного плана.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Реквизиты программы** | **УМК обучающихся** | **УМК учителя** |
| - -.: Технология: программа: 5-8 кл. авт. сост. А. Т. Тищенко, Н . В. Синица.- М. Вентана-Граф, 2012. | -Технология. «Технологии ведения» дома». 5 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2019. | 2. Технологии ведения дома. 5 класс: учебник для уч-ся общеобразовательных учреждений, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.-М.: Вентана-Граф, 2019. |

**Формы организации учебного процесса.**

Программа предусматривает проведение различных видов уроков с применением информационных технологий.

|  |  |
| --- | --- |
| Обще- классные формы. | Урок, лабораторная работа, практическая работа, работа с инструкционными картами. |
| Индивидуальные формы. | Работа с учебной литературой и электронными источниками информации, выполнение образцов швейных изделий, моделирование, конструирование, работы по инструкционной карте. |
| Методы контроля и самоконтроля. | Устный контроль (фронтальный, индивидуальный опрос).  Контроль качества изготовления изделия.  Организация рабочего места и соблюдение правил безопасности труда. |

**Требования к результатам обучения и освоения содержания курса по трудовому обучению.**

**В результате изучения труда воспитанник 5 класса должен:**

* - самостоятельно организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности;
* - контролировать качество изготовления изделий и выполнения работ;
* - анализировать причины допущенных отклонений;
* - уметь планировать работу;
* - составлять заявки на инструменты и материалы, отчитываться о проделанной работе.

**Для обучающихся, испытывающих трудности** в освоении основных образовательных программ, а также с учетом их образовательных потребностей, использую следующие методы и приемы: индивидуальную, практическую работу по формированию навыков, необходимых для освоения разделов, предусмотренных данной программой по трудовому обучению; повторение учащимися инструкций к выполнению задания, обеспечение аудио - визуальными техническими средствами обучения, близость к обучающемуся во время объяснения задания с целью индивидуального показа техники выполнения изделия. Чередование занятий и физминуток, периодическая смена видов деятельности, предоставление дополнительного времени для завершения задания обеспечение обучающихся копиями заданий, написанных на доске, включение дозированной информации, снижение или увеличение объёма материала, учёт индивидуальных особенностей (физических, психических, возрастных). Демонстрация технологии изготовления изделия, показ табличек, схем, технологических карт, тренировочные упражнения для приобретения швейных навыков. Оказание необходимой помощи, с использованием метода показа, подражания по словесной инструкции, с целью исправления допущенных ошибок во время практической работы.

При затруднении в усвоении материала по предмету осуществляю взаимодействия со специалистами, работающими с обучающимися воспитанниками, в свободное время, направленное на закрепление программного материала по развитию речевого слуха и формированию произносительной стороны устной речи и активизации словарного запаса, по выполнению расчетов для построения чертежа изделия.

**Приложение №1**

**Календарно - тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во**  **час.** | **Дата** | **Учебный материал** | **Речевой материал** |
| **1.** | **Вводное занятие** | **1** |  |  |  |
| 1 | Введение в предмет. Правила поведения в кабинете трудового обучения. | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.3-4 | Технология, соблюдать правила |
| **2.** | **Технологии домашнего хозяйства** | **2** |  |  |  |
| 2 | Интерьер и планировка кухни, столовой. | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.10-11 | Интерьер, санитарно-гигиенические и эстетические требования |
| 3 | Планирование кухни- столовой | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 11-17 | Планировка кухни. Рабочая она, обеденная зона |
| **3** | **Электротехника** | **1** |  |  |  |
| 4 | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 20-23 |  |
| **4.** | **Кулинария** | **14** |  |  |  |
|  | 1. Санитария и гигиена на кухне |  |  |  |  |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 29-36 | Санитарно- гигиенические требования. Кухонная, столовая и чайная посуда, столовые приборы. Правила безопасной работы на кухне |
|  | 2. Физиология питания |  |  |  |  |
| 6 | Здоровое питание | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 37-41 | Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, режим питания |
|  | 3. Бутерброды и горячие напитки |  |  |  |  |
| 7,8 | -технология приготовления бутербродов | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 42-46 | Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные – канапе, сандвич, гренки |
| 9 | -технология приготовления горячих напитков | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 47-51 | Чай, кофе, какао |
|  | 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  |  |  |  |
| 10,11 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр.51-58 | Крупы: гречневая, рисовая, овсяная, пшено, бобовые, макаронные изделия |
|  | 5. Блюда из овощей и фруктов: |  |  |  |  |
| 12 | -технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.58-63 | Обработка овощей, формы нарезки овощей, салат |
| 13 | -тепловая обработка овощей | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.63-66 | Тепловая кулинарная обработка: варка, припускание, жарение, тушение, пассерование, запекание, винегрет |
|  | 6. Блюда из яиц: |  |  |  |  |
| 14,15 | -блюда из яиц | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр.66-70 | Яйца диетические, столовые, яйца всмятку, в мешочек, вкрутую |
| 16 | -технология приготовления блюд из яиц | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.71 | Яичница-глазунья, омлет |
|  | 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**:** |  |  |  |  |
| 17,18 | -приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 71-76 | Сервировка стола, этикет |
| **5.** | **Создание изделий из текстильных материалов** | **23** |  |  |  |
|  | 1. Свойства текстильных материалов: | **4** |  |  |  |
| 19,20 | - производство текстильных материалов. Волокна растительного происхождения; | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр.82-90 | Волокна растительного происхождения, долевая нить, поперечная нить, кромка |
| 21,22 | - текстильные материалы их свойства и основные признаки | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр.90-94 | Физические, эстетические свойства материалов; хлопчатобумажные и льняные ткани; швейные нитки, тесьма, ленты |
|  | 2. Конструирование швейных изделий: | **5** |  |  |  |
| 23 | - изготовление выкроек. Инструменты и приспособления; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.95,112-113 | Сантиметровая лента, чертеж, выкройка |
| 24 | - определение размеров швейного изделия. Снятие мерок; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.96-97 | Размер, снятие мерок, конструирование, линии фигуры |
| 25 | - определение размеров и построение чертежа основы швейного изделия | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.99-100 | Размер, снятие мерок, конструирование, линии фигуры |
| 26,27 | -Практическая работа «Снятие мерок и изготовление выкройки для образцов швов» | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 105-106 | Образец. Шов вподгибку с открытым срезом, шов вподгибку с закрытым срезом, шов взаутюжку |
|  | 3. Швейная машина: | **5** |  |  |  |
| 28 | - бытовая швейная машина с электрическим приводом. Подготовка швейной машины к работе;  - приёмы работы на швейной машине; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.123-125 | Швейная машина, шпулька, намотка нижней нитки на шпульку, шпульный колпачок |
| 29 | - правила безопасной работы на швейной машине;  - влажно- тепловая обработка ткани | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.125, 131-135 | Правила безопасной работы на швейной машине.  Влажно- тепловая обработка, утюжильная доска, разутюжить, заутюжить, приутюжить |
| 30,31,32 | -практическая работа «Изготовление образцов машинных швов» | 3 |  | «Технологии ведения дома» Стр.135-37 | Соединительные, краевые, отделочные швы |
|  | 4. Технология изготовления швейных изделий. Наряд для завтрака: | **9** |  |  |  |
| 33 | - технология пошива салфетки; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.137-138 | Шов вподгибку, подогнуть, срезы салфетки |
| 34 | - технология пошива фартука; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.138-140 | Название деталей фартука. Технология пошива фартука |
| 35,36 | - выкраивание деталей швейного изделия. Правила безопасной работы булавками, швейными иглами и ножницами; | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр.110 | Булавки, швейные иглы, ножницы |
| 37 | - технология пошива юбки; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.140-143 | Технология пошива юбки |
|  | Творческий проект «Наряд для завтрака» |  |  |  |  |
| 38 | -проблемная ситуации. Исследование;  -требования к изделию; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.144-145 | Новый наряд, сшить, купить, разработать. Требования к изделию |
| 39 | -выбор варианта (модели); | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.146 | Сшить короткую юбку, расход ткаи |
| 40,41 | -выбор ткани. Технология изготовления изделия | 2 |  | «Технологии ведения дома» Стр.147 | Выбор ткани, раскрой |
| **6.** | **Художественные ремёсла** | **8** |  |  |  |
|  | 1. Декоративно-прикладное искусство: | **1** |  |  |  |
| 42 | -понятие «декоративно-прикладное искусство»;  -профессия художник декоративно - прикладного искусства и народных промыслов | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.149-155 | Декоративно-прикладное искусство.  Народные промыслы, художник |
|  | 2.Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства: | **2** |  |  |  |
| 43 | -понятием орнамента, символикой и цветовыми сочетаниями в орнаменте, гармоничными цветовыми композициями | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 156-164 | Орнамент, цветовое сочетание |
| 44 | -цветовые сочетания в орнаменте; | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.164-166 | Орнамент, цветовое сочетание |
|  | 3. Лоскутное шитьё | **5** |  |  |  |
| 45 | -традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба». Подбор ткани для пошива прихватки | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.170-172 | «Спираль», узор «изба» |
| 46,47,48 | -технология изготовления лоскутного изделия; | 3 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 173-172 | Лоскутное шитье, шаблон |
| 49 | -аппликация | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 173-176 | Аппликация, шаблон |
| **7.** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **16** |  |  |  |
|  | 1.Исследовательская и созидательная деятельность: | 16 |  |  |  |
| 50 | -понятие «творческие проекты» | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.5 | Творческие проекты |
| 51 | -цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.178 | Проблема, цель, задача |
| 52 | -составные части годового творческого проекта пятиклассников | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.180-182. Интернет ресурсы | Этапы творческого проекта |
| 53 | -этапы выполнения проекта. | 1 |  | Интернет ресурсы | Этапы творческого проекта |
| 54 | -разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. | 1 |  | Интернет ресурсы | Разработать, варианты, выбор |
| 55-68 | - творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой». | 14 |  | «Технологии ведения дома» Стр. 178-184. Интернет ресурсы | творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой». |
| 69 | -как защитить творческий проект. | 1 |  | «Технологии ведения дома» Стр.184-190 | Защита творческого проекта |
| **8.** | **Подведение итогов за год.** | **1** |  |  |  |
| 70 | Подведение итогов за учебный год | 1 |  |  |  |