

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 города Гвардейска»**

238210, Калининградская область,
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30-а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96
E – mail: gvardeiskschool@mail.ru
http://www.gvardejskschool.ru

Рекомендована к использованию
Педагогический совет
Протокол 28.06.2018г.№9



Утверждаю
Приказ от 28.06.2018г.№ 550
Директор школы
Дуганова Г.И.

Рабочая программа

Наименование учебного предмета **технология**

Класс **5**

Срок реализации программы, учебный год **2018-2019**

Рабочую программу составила **Ермолаева Ю.А.**

г.Гвардейск

2018год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета	3 стр.
2. Основное содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля	6 стр.
3. Поурочно – тематическое планирование	13стр.
4. Описание учебно - методического обеспечения образовательного процесса	15стр.

1. Планируемые результаты освоения учебной программы по предмету «Технология»

Предметные результаты:

Раздел «Творческие проектные работы, проекты»

Обучающийся научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; 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.

Обучающийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технология изготовления швейных изделий»

Обучающийся научится:

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

Обучающийся получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Кулинария»

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся 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; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Планируемые результаты освоения внутрипредметного модуля «Русские традиции»

- Изучить технологию производства ткани на Руси, старинными способами получения пряжи, нитей и тканей. Формирования уважительного отношения к труду.
- Осознание роли техники для прогрессивного развития общества, формирование знаний об устройстве швейной машины, истории ее создания, классификации швейных машин.
- Познакомить с историей фартука на Руси, видах фартуков, их назначении и роли в народном костюме;
- Изучить виды и особенности декоративно-прикладного искусства России, характерных чертах изделий и практическом их применении; о назначении материалов, инструментов, применяемых в технологических процессах создания изделий декоративно-прикладного искусства; о старинных традициях, обрядах, семейных праздниках.
- Познакомить учащихся с символикой в орнаменте; дать представление о цветовом сочетании и научить учащихся применять цветовое сочетание в орнаменте; отработать навыки выполнения эскизов орнаментов для одежды, декоративных панно; углублять и расширять знания об истории и развитии народных художественных промыслов как часть культуры народа.
- Познакомить с историей создания изделий из лоскутка. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Определение потребности в изделиях, выполненных в лоскутной технике.
- Изучать особенности здорового русского питания. Сознательное отношение к своему здоровью, понимать важность здорового питания.
- Познакомить, как выращивали хлеб в старину. Особенности выращивания хлеба, о труде хлеборобов в настоящее время; о национальных сортах хлебобулочных изделий. Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека.
- Изучить традиции и особенности русской национальной кухни, традиционные русские напитки, технология их приготовления.
- Расширения знаний о пищевой ценности блюд из круп в рационе русского человека. Значение каш в питании и народных обрядах.
- Изучить значение овощей и фруктов в питании русского человека. Знать какие овощи ели наши предки.
- Расширить знания о символах и значении яйца на Руси. Яйцо в обрядах восточно - славянских народов. Окрашивание и дарение яиц на Пасху.

Метапредметные результаты

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в 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;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 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:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со держание рабочей одежды.
- участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;
- овладение устной и письменной речью;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

В физиолого – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов.

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

2. Основное содержание учебного предмета и внутрипредметного модуля «Русские традиции»

Введение

Знакомство с кабинетом технологии. Правила поведения в нем. Охрана труда при работе ручными инструментами, электрическим утюгом.

Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности

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, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Перечень проектных работ

1. «Наряд для завтрака»;
2. «Лоскутное изделие для кухни - столовой»;
3. «Планирование кухни – столовой»;
4. «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

Материаловедение

Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. 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.

Лабораторно-практические работы.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.

3. Сравнительный анализ прочности окраски тканей.
4. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Машиноведение

Бытовая швейная машина, ее устройство, технические характеристики.

Теоретические сведения.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Влажно – тепловая обработка ткани и её значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы.

1. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.
2. Заправка швейной машины нитками.
3. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.
4. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.
5. Упражнение в выполнении закрепок.

Машинные швы.

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

Конструкция машинного шва. Длина шва, ширина стежка. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Практические работы.

1. Выполнение образцов машинных швов: стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку, шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с закрытым срезом.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Изготовление выкроек. Снятие мерок для построения чертежа выкройки

Теоретические сведения.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Моделирование фартука

Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Особенности моделирования рабочей одежды. Виды отделки фартука. Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы.

1. Выполнение эскизных зарисовок национальных костюмов.
2. Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.
3. Снятие мерок и запись результатов измерений.
4. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.
5. Моделирование фартука.

Технология изготовления швейных изделий

Раскрой швейного изделия

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 и раскрой ткани 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.

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Прокладывание контурных линий и точек на деталях кроя.

Обработка нижней части фартука. Обработка срезов фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Обработка грудки передника, бретелей.

Обработка накладного кармана, соединение его с нижней частью фартука. Настрочной шов.

Соединение нагрудника и нижней части фартука поясом. Художественная отделка изделия.

Влажно - тепловая обработка изделия. Контроль и оценка готового изделия.

Практические работы.

1. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
2. Раскрой швейного изделия.
3. Обработка деталей кроя.
4. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
5. Творческий проект. «Наряд для завтрака».

Художественные ремёсла.

Декоративно-прикладное искусство.

Теоретические сведения.

Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Практические работы.

Изучение работ мастеров декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Орнамент. Символика орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте

Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практические работы.

1. Зарисовка природных мотивов, их стилизация.
2. Создание графической композиции, орнамента на листе бумаги в клетку.

Лоскутное шитьё

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.

Практические работы.

1. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.
2. Творческий проект. «Лоскутное изделие русском стиле для кухни - столовой».

Раздел 3. Оформление интерьера.

Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения.

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. Современные стили в оформлении кухни.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Электротехника

Бытовые электроприборы на кухне

Теоретические сведения.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Значимости их для человека в облегчении труда и экономии времени для приготовления пищи.

Практические работы.

1. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
2. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.
3. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.
4. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
5. Творческий проект «Планирование кухни – столовой».

Раздел 4. Кулинария

Здоровое питание.

Теоретические сведения.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Санитария и гигиена

Теоретические сведения.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к 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.

Практические работы.

1. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

2.Творческий проект «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Технология приготовления бутербродов.

Теоретические сведения.

Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Технология приготовления горячих напитков.

Теоретические сведения.

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

Практические работы.

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

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

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.

Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. 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.

Тепловая кулинарная обработка овощей

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.

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.

Практические работы.

1. Приготовление блюда из яиц.

2. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
3. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

1. Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

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.

Практические работы.

1. Разработка меню завтрака.
2. Складывание салфеток.
3. Творческий проект «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Основное содержание внутрипредметного модуля «Русские традиции»

Производство текстильных материалов на Руси.

Теоретические сведения.

История производства текстильных материалов. Первые ткацкие станки. Ткачество на Руси до 19 – 20 века. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды переплетений нитей в тканях: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное.

История швейной машины.

Теоретические сведения.

История изобретения швейной машины. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

История фартука в русской культуре.

Теоретические сведения.

История происхождения фартука. Передник на Руси. Фартуки в национальном костюме южных и северных областей России. Обрядовая роль фартука в различных церемониях. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Творческий проект. «Лоскутное изделие русском стиле для кухни - столовой».

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, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Декоративно - прикладное искусство на Руси.

Теоретические сведения.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, росписи по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам.

Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства.

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 Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Орнамент. Символика в русском орнаменте.

Теоретические сведения.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Народный орнамент — это особая знаковая система, каждый элемент которой имеет свое значение.

Смысловая нагрузка орнамента. Правила и особенности орнамента в русском стиле.

Лоскутное шитье в России.

Теоретические сведения.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута в России. Лоскутное одеяло, непременный атрибут убранства крестьянского дома.

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.

Изготовления лоскутного изделия в русском стиле.

Теоретические сведения.

Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Интерьер и убранство русской избы.

Теоретические сведения.

Крестьянская изба севера и юга России. Деревянные кружева старинных русских изб.

Интерьер и убранство русской избы (печь, стол, лавка). Иконы в доме («Красный угол») как непременные элементы интерьера. Культ печи в русском доме. «Мужской» и «женский» углы в русской избе. Традиционная мебель, посуда, инвентарь и др. предметы быта русского крестьянина.

Творческий проект «Гостеприимство на Руси».

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.

Традиции здорового русского питания.

Теоретические сведения.

Традиции питания народа в старину проверенные опытом многих поколений. Традиции рассчитанные на сохранение здоровья у людей. Основные продукты русского рациона питания Главная традиция питания на Руси - соблюдение поста. Пост не просто исторически сложившийся способ питания, а система духовного воспитания народа.

Чередование различных видов пищи во времени.

Особое отношение к хлебу («Хлеб - дар Божий»).

Теоретические сведения.

Особое отношение к хлебу («Хлеб - дар Божий»). История возникновения хлеба, традиции, связанными с хлебом, отношением людей к хлебу. Каким был хлеб на Руси: кислый, сброженный из ржаной муки, просфоры, хлеб из пшеничной муки, сайки, калачи и другие

хлебные изделия. Хлебы для праздничного стола: «хлебы чистое зело», «хлебы с медом, маком, творогом», ковриги, разнообразные пироги со всевозможной начинкой, являющиеся непременной частью праздничного стола. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь.

Традиционные русские напитки.

Теоретические сведения.

Понятие «напиток» в русском языке. Традиционно русские напитки: сбитни, квасы, морсы, мёды, водицы, сыворотка с изюмом, уваренный капустный сок, чай из высушенных листьев кипрея, то есть иван-чай. Технология приготовления русских напитков. Влияние традиционных русских напитков на здоровье русского народа.

«Щи да каша – пища наша».

Теоретические сведения.

Традиционное блюдо русского народа – каши. Каша – культовое блюдо, традиции и обычаи связанные с ее приготовлением. Зерновые культуры для приготовления разнообразных блюд. Рецепты приготовления каш по старинным русским рецептам.

История овощей в России, или, какие овощи ели наши предки.

Теоретические сведения.

История выращивания овощей в России: репа, горох, капуста, огурец и др. Традиционные русские блюда из овощей: щи, борщ, солянка или рассольник.

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.

Символы и значение яйца на Руси

Теоретические сведения.

Яйцо в обрядах восточно - славянских народов. Народные обряды, связанные с символикой яйца. Способы окрашивания и дарение яиц на Пасху.

4. Поурочно – тематическое планирование

№ п/п	Название раздела (с указанием общего количества часов, отводимых на освоение этого раздела)
1-2	Введение (2 часа) Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения в кабинете, санитарно-гигиенические требования
<u>Раздел 1. Творческие проектные работы (4 часа)</u>	
3-4	Этапы выполнения проекта.
5-6	Разработка конструкторско - технической документации Описание проекта. Как защитить творческий проект.
<u>Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)</u>	
Материаловедение (4 часа)	
7-8	Производство текстильных материалов. <i>Модуль1</i> Производство текстильных материалов на Руси. Урок – путешествие «Страницы истории»
9-10	Текстильные материалы и их свойства. Швейные ручные работы.
Машиноведение (6 часов)	
11-12	<i>Модуль2</i> История швейной машины. Урок – путешествие Бытовая швейная машина, ее устройство, технические характеристики.
13-14	Подготовка швейной машины к работе. Основные операции при машинной обработке изделия.

15-16	Влажно – тепловая обработка ткани. Машинные швы.
Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов)	
17-18	Модуль 3 История фартука в русской культуре Изготовление выкроек. Снятие мерок для построения чертежа выкройки
19-20	Построение и оформление чертежа фартука в М 1:4, М 1:1
21-22	Моделирование фартука
Технология изготовления швейных изделий (14 часов)	
23-24	Раскрой швейного изделия.
25-26	Контрольная работа за I полугодие Подготовка деталей кроя к обработке.
27-28	Обработка нижней части фартука.
29-30	Обработка грудки передника, бретелей.
31-32	Обработка накладного кармана, соединение его с нижней частью фартука.
33-34	Соединение нагрудника и нижней части фартука поясом. ВТО.
35-36	Творческий проект. «Наряд для завтрака».
Художественные ремесла (10 часов)	
37-38	Модуль 4-5 Творческий проект «Лоскутное изделие в русском стиле для кухни - столовой».
39-40	Модуль 6 Декоративно-прикладное искусство на Руси Урок - презентация Декоративно-прикладное искусство.
41-42	Модуль 7 Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства. Урок – путешествие «За знаниями» Модуль 8 Орнамент. Символика в русском орнаменте.
43-44	Технология изготовления лоскутного изделия. Модуль 9 Лоскутное шитье в России. Урок – презентация
45-46	Модуль 10-11 Изготовления лоскутного изделия в русском стиле.
Раздел 3. Оформление интерьера (6 часа)	
47-48	Творческий проект «Планирование кухни – столовой».
49-50	Модуль 12 Интерьер и убранство русской избы. Урок – путешествие «В русском доме». Интерьер и планировка кухни – столовой.
51-52	Электротехника Бытовые и электрические приборы на кухне.
Раздел 4. Кулинария (16 часов)	
53-54	Модуль 13-14 Творческий проект «Гостеприимство на Руси». «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»
55-56	Модуль 15 Традиции здорового русского питания. Урок-экскурсия. Здоровое питание.
57-58	Модуль 16 Особое отношение к хлебу («Хлеб - дар Божий»). Технология приготовления бутербродов.
59-60	Модуль 17 Традиционные русские напитки. Урок - путешествие Технология приготовления горячих напитков.
61-62	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Промежуточная аттестация
63-64	Модуль 18 «Щи да каша – пища наша». Урок – презентация. Модуль 19 История овощей в России, или, какие овощи ели наши предки. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Урок – игра

65-66	Тепловая кулинарная обработка овощей.
	Технология приготовления блюд из яиц.
67-68	Модуль20 Символы и значение яйца на Руси. Урок – презентация.
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.
Итого: 68 часов, модульных занятий -20 часов	

4.Описание учебно - методического обеспечения образовательного процесса

1. Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко Технология «Технологии ведения дома» 5 класс, учебник, Москва, Издательский центр «Вентана – Граф» 2015г.