

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основании:

* ФГОС основного общего образования, принятый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12.2010 г., зарегистрированным Минюстом РФ за № 19 644 от 01.02.2011 г.
* Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
* Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.:«Дрофа», 2014г. Авторы программы: О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Макрицкая
* Годового календарного учебного графика МКОУ «Голухинская СОШ» утвержденного приказом директора от 25.08.2018г №109

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 68 часов для обязательного изучения учебного предмета «Технология», из расчета 2-х учебных часов в неделю.

* **Рабочая программа рассчитана на 68 часов** в соответствии сГодовым календарным учебным графиком МКОУ «Голухинская СОШ» утвержденного приказом директора от 25.08.2018г №109

Программа позволяет всем участникам образо­вательного процесса получить представление о целях, содер­жании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкрети­зирует содержание сюжетных линий образовательного стан­дарта, дает примерное распределение учебных часов по раз­делам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределе­нием учебных часов; требования к результатам освоения со­держания примерной программы; примерное тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ»

***Основной (стратегической) 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» 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.

**Методы и формы решения поставленных задач.**

Рабочая программа по технологии подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование (урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

**При устной проверке.**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

полностью усвоил учебный материал;

умеет изложить учебный материал своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал;

допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить учебный материал своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**При выполнении практических работ.**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании  выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знаний программного материала;

допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

**При выполнении тестов, контрольных работ**

**Оценка «5**» ставится, если учащийся:     выполнил   90 – 100 % работы

**Оценка «4»** ставится, если учащийся:     выполнил   70 – 89 % работы

**Оценка «3»** ставится, если учащийся:     выполнил   30 – 69 % работы

**Оценка «2»** ставится, если учащийся:     выполнил   до 30 % работы

**2. Содержание учебного курса**

Раздел 1. Кулинария (20 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.

Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

**Практические работы**

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

**Основные 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. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

**Практическая работа**

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

**Практические работы**

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.

Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

*Бутерброды.* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов.

Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. обрезков.

Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления

кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Примерный перечень блюд**

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка,окорок и др.).

4. Бутерброд с сельдью и маслом.

5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

**Основные теоретические сведения**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

**Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

2. Приготовление блюда из яиц.

**Примерный перечень блюд**

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.

2. Яичница\_глазунья.

3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.

4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

**Основные теоретические сведения**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

**Механическая обработка овощей**

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

**Приготовление блюд из свежих овощей**

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

**Приготовление блюд из вареных овощей**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практические работы**

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.

3. Приготовление салата из сырых овощей.

4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.

6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет,запах, консистенция, внешний вид).

7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

**Примерный перечень блюд**

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.

2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.

3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.

4. Салат из отварной свеклы с изюмом.

5. Винегрет зимний постный.

6. Картофель отварной с маслом и зеленью.

7. Картофель, сваренный в молоке.

8. Картофель, сваренный на пару.

9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.

10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов,

ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия

и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

**Практические работы**

1. Закладка яблок на хранение.

2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.

3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Тема . ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато-бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно\_прикладном искусстве.

**Практические работы**

1. Изучение свойств нитей основы и уткa.

2. Определение направления долевой нити в ткани.

3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема . ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

**Практические работы**

1. Намотка нитки на шпульку.

2. Заправка верхней и нижней нитей.

3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема . РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок,

длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

**Практическая работа**

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема . КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями.

Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка

выкройки к раскрою.

**Практические работы**

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.

2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема . ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

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

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

**Практические работы**

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.

2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.

4. Соединение деталей изделия машинными швами.

5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема . РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

*Вышивка.* Традиционные виды рукоделия и декоративно\_прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления

рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

*Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

**Практические работы**

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Творческие проекты (10 ч)

1. Блюда национальной кухни для традиционных-праздников.

2. Отделка швейного изделия вышивкой.

Резервное время (2 ч)

**3. Учебно – тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **уро-**  **ка** | **Кол-во часов** | **Тема урока** | |
|
|  | ВВЕДЕНИЕ 2 ч | | |
| 1-2. | 2 | Вводное занятие Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. | |
|  | КУЛИНАРИЯ 18 ч | | |
|  | *Физиология питания. 2 часа* | | |
| 3-4. | 2 | Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов | |
| *Санитария и гигиена 2 ч* | | | |
| 5-6 | 2 | Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. | |
|  | *Интерьер кухни , столовой 2часа* | | |
| 7-8 | 2 | Интерьер кухни оборудование, отделка.  Эстетика и экология жилища Выполнение эскиза кухни. | |
| . *Сервировка стола 2ч* | | | |
| 9-10 | 2 | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом | |
|  | *Бутерброды, горячие напитки (2 ч)* | | |
| 11-12. | 2 | Бутерброды и горячие напитки.  Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. | |
|  |  | *Блюда из яиц (2 ч)* | |
| 13-14. | 2 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления.  Способы определения свежести яиц и их хранения. | |
| *Блюда из овощей (4 ч)* | | | |
| 15-16 | 2 | Виды овощей и способы их обработки. | |
| 17-18 | 2 | Технология приготовления блюд из сырых и варенных овощей. | |
| *Заготовка продуктов(2ч)* | | | |
| 19-20 | 2 | Заготовка продуктов. | |
|  | СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ 38ч | | |
|  | *Элементы материаловедения 4часа* | | |
| 21-22 | 2 | Классификация текстильных волокон. Получение ткани. Полотняное переплетение | |
| 23-24 | 2 | Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения их ассортимент.(хлопок, лен) | |
|  | *Элементы машиноведения-6 часов* | | |
| 25-26 | 2 | Бытовая швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места. Подготовка швейной машины к работе. | |
| 27-28 | 2 | Заправка швейной машины. Запуск машины. | |
| 29-30 | 2 | Выполнение машинных строчек. Регулировка длины стежка. | |
|  | *Ручные работы-2 часа* | | |
| 31-32 | 2 | Ручные работы. Выполнение ручных работ (стежки, строчки, швы). | |
|  | *Конструирование и моделирование рабочей одежды 6часов* | | |
| 33-34 | 2 | Виды рабочей одежды и требования к ней.  Фигура человека. Правила снятия мерок. | |
| 35-36 | 2 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4. | |
| 37-38 | 2 | Моделирование фартука. | |
|  | *Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)* | | |
| 39-40 | 2 | Подготовка ткани к раскрою. Способы рационального кроя.  Раскрой рабочей одежды. | |
| 41-42 | 2 | Изготовление швейного изделия. Прокладывание контурных и контрольных линий. | |
| 43-44 | 2 | Конструкция машинного шва. Виды швов. Технология выполнения. | |
| 45-46 | 2 | Обработка деталей кроя. Изготовление изделия | |
| 47-48 | 2 | Изготовление швейного изделия. Проработка изделия. | |
| 49-50 | 2 | Изготовление швейного изделия. Сборка изделия. | |
|  | *Рукоделие. Художественные ремесла. 8 часов* | | |
| 51-52 | 2 | | Традиционные виды рукоделия. Отделка изделий вышивкой |
| 53-54 | 2 | | Композиция, ритм, орнамент в вышивке. Цветовые сочетания. |
| 55-56 | 2 | | Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань. |
| 57-58 | 2 | | Вышивка по рисованному контуру. Ручные вышивальные швы. |
|  | ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ 10 ч | | |
| 59-60 | 2 | | Творческий проект по технологии.  Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. |
| 61-62 | 2 | | Выбор оборудования, инструментов и приспособлений. Составление технологической последовательности выполнения проекта. |
| 63-64 | 2 | | Изготовление проектной работы. Оформление отчета. |
| 65-66 | 2 | | Заключительный этап. |
| 67-68 | 2 | | Защита проекта. |

**4.** **Требования к уровню подготовки (Результаты обучения)**

Изучение технологии в основной школе по направле­нию технология дома, реализуемая в учебниках «Техноло­гия. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение сле­дующих результатов.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производ­стве для удовлетворения текущих и перспективных потреб­ностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами науч­ной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хо­зяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономиче­ского мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответст­вующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алго­ритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учеб­ных и практических задач в процессе моделирования изде­лия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-при­кладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художествен­ных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значи­мость.

9. Выбор различных источников информации для реше­ния познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при про­ектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познаватель­но-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требовани­ям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответ­ствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудо­вой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

*В познавательной сфере:*

1) рациональное использование учебной и дополнитель­ной технической и технологической информации для проек­тирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения техниче­ских и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информа­ции;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществ­ления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, фор­мами деятельности, соответствующими культуре труда и тех­нологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обо­сновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эрго­номики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требова­ний технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и состав­ление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорово­го образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохране­нию своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требо­ванию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с мак­симальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил по­жарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологиче­ская карта и др.) в соответствии с коммуникативной зада­чей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с исполь­зованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обо­снование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной де­ятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

1) оценка своей способности и готовности к труду в конк­ретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждени­ях начального профессионального или среднего специально­го обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с други­ми участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов тру­да;

6) наличие экологической культуры при обосновании объ­екта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В *эстетической сфере:*

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-при­кладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вы­шивка, аппликация, шитье и др.) в создании изделий материальной куль­туры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом осо­бенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процес­се творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного вообра­жения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орна­ментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-при­кладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17) применение методов художественного проектирова­ния одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сер­вировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности инте­ресов и возможностей будущих членов трудового коллекти­ва;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изде­лия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих за­дач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллек­тива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, приклады­ваемого к инструменту с учетом технологических тре­бований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

• трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эс­тетическими свойствами;

• умениями ориентироваться в мире профессий, оцени­вать свои профессиональные интересы и склонности к изу­чаемым видам трудовой деятельности, составлять жизнен­ные и профессиональные планы;

• навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отно­шения к труду и результатам труда;

• ответственным отношением к сохранению своего здо­ровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**5. Перечень учебно-методического обеспечения**

1.Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.

2.Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.

3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2013.

4. Рабочая тетрадь для учащихся 5 класс (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудакова,). – М.: Дрофа, 2013.

**6. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

**Наглядно-дидактический материал:**

-Таблицы

-Презентации

-Пособия по технологии изготовления изделий

**Методический фонд**

-Коллекция «Шелк»

-Коллекция «Лен и продукты его переработки»

-Коллекция «Шерсть и продукты ее переработки»

-Коллекция промышленных образцов тканей и ниток

-Таблицы

-Работы детские и педагогические

**Матерериально-техническое обеспечение**

Электронно-програмное обеспечение:

- презентации к урокам на дисках и флеш.носителях;

-DVD фильмы по технологии

-музыкальные записи

**Технические средства обучения**

- мультимидийный проектор

-компьютер с программным обеспечением

-DVD плейер  
-музыкальный центр

Занятия проходят на базе кабинета кулинарии и мастерских по обработке ткани. Мастерские полностью оборудованы машинами и электроприборами согласно перечню средств обучения и учебного оборудования.