ЧОУ «Православная классическая гимназия София»

**УТВЕРЖДЕНA**

приказом ЧОУ «Православная

классическая гимназия «София»

от 29.08.18 г. № \_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 5 КЛАССА**

Составитель

Бордиловская Наталья Николаевна,

учитель технологии

Клин, 2018 г.

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана в соответствии с требованиями Феде­рального государственного образовательного стан­дарта основного общего образования, на основе авторской программы по технологии А. Т. Тищенко, Н. В. Синица, В. Д. Симоненко, Издательский центр «Вентана-Граф», 2013 год, утвержденной МО РФ в соответствии с требованиями Федерального компонента государственного стандарта общего образования., в соответствии с учебником, допущенным Министерством образования Российской Федерации: учебником Н.В. Синица. В.Д.Симоненко. «Технология. Технология ведения дом: 5 класс»: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений.- М.: Вентана - Граф, 2014..

**Планируемые результаты освоения программы**

 В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

***Личностные результаты изучения предмета:***

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* проявление технико-технологического и экономического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

 Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты изучения курса:***

**познавательные УУД:**

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общиеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**коммуникативные УУД:**

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать
* учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* владение речью;

**регулятивные УУД:**

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция.

***Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:***

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**Содержание программы**

Раздел: Проектная деятельность

* Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Раздел: Оформление интерьера

* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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 произведениями декоративно-прикладного искусства.
* Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.
* Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

**Творческий проект № 1** «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Раздел: Кулинария

* Санитария и гигиена: Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пиши, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.
* Здоровое питание. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.
* Бутерброды, горячие напитки: Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.
* Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных, рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых.
* Блюда из овощей. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.
* Блюда из яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

**Творческий проект № 2** «Воскресный завтрак в моей семье»

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Защита проекта.

Раздел: Создание изделий из текстильных материалов

* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.
* Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.
* Конструирование швейных изделий. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.
* Швейные ручные работы. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.
* Элементы машиноведения. История швейной машины. 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.

**Творческий проект № 3** «Фартук для работы на кухне».Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Раздел: Художественные ремёсла

* Декоративно-прикладное изделие для кухни
* Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства
* Орнамент. Символика в орнаменте.
* Цветовые сочетания в орнаменте.
* Лоскутное шитье.
* Технология изготовления лоскутного изделия

**Творческий проект № 4** «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни». Традиционные виды рукоделия и декоративно - прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

**Календарно-тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Урок | Название раздела | Планируемая дата | Скорректир. дата |
| **1 Раздел:** «Проектная деятельность» (1ч) |
| 1 | Проектная деятельность на уроках технологии | 01.09-10.09 |  |
| **2 Раздел:** «Оформление интерьера» (5ч) |
| 2 | Интерьер кухни. Оборудование кухни. | 01.09-10.09 |  |
| 3 | Виды планировки кухни | 11.09-17.09 |  |
| 4 | Бытовые электроприборы на кухне | 11.09-17.09 |  |
| 5 | Проект «Кухня моей мечты» | 18.09-24.09 |  |
| 6 | Защита проекта «Кухня моей мечты» | 18.09-24.09 |  |
| **3 Раздел:** «Кулинария» (8ч) |
| 7 | Санитарно-гигиенические требования | 25.09-01.10 |  |
| 8 | Здоровое питание | 25.09-01.10 |  |
| 9 | Бутерброды. Горячие напитки | 02.10-08.10 |  |
| 10 | Блюда из круп, бобовых, макаронные изделия | 02.10-08.10 |  |
| 11 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 09.10-15.10 |  |
| 12 | Блюда из варёных овощей, блюда из яиц | 09.10-15.10 |  |
| 13 | Сервировка стола | 16.10-22.10 |  |
| 14 | Проект «Воскресный завтрак» | 16.10-22.10 |  |
| **4 Раздел:** «Создание изделий из текстильных материалов» (34 ч) |
| 15 | Производство текстильных материалов | 23.10-29.10 |  |
| 16 | Определение направления долевой нити | 23.10-29.10 |  |
| 17 | Свойство тканей из хлопка и льна | 30.10-12.11 |  |
| 18 | Проект «фартук» | 30.10-12.11 |  |
| 19 | Конструирование швейных изделий | 13.11-19.11 |  |
| 20 | Снятие мерок. Конструктивные линии. | 13.11-19.11 |  |
| 21 | Построение чертежа изделия в тетради | 20.11-26.11 |  |
| 22 | Определение размера для построения выкройки | 20.11-26.11 |  |
| 23 | Раскрой швейного изделия | 27.11-30.11 |  |
| 24 | Подготовка ткани к раскрою | 27.11-30.11 |  |
| 25 | Швейные ручные работы | 01.12-10.12 |  |
| 26 | Изучение ручных швов | 01.12-10.12 |  |
| 27 | Швейная машина.  | 11.12-17.12 |  |
| 28 | Подготовка швейной машины к работе | 11.12-17.12 |  |
| 29 | Приемы работы на швейной машине | 18.12-24.12 |  |
| 30 | Выполнение образцов машинных швов | 18.12-24.12 |  |
| 31 | Регулирующие механизмы швейной машины | 25.12-29.12 |  |
| 32 | Влажно-тепловая обработка ткани | 25.12-29.12 |  |
| 33 | Технология изготовления швейного изделия | 09.01-14.01 |  |
| 34 | Технология изготовления фартука | 09.01-14.01 |  |
| 35 | Обработка накладного кармана | 15.01-21.01 |  |
| 36 | Тепловая обработка | 15.01-21.01 |  |
| 37 | Обработка нижнего среза на фартуке | 22.01-28.01 |  |
| 38 | Тепловая обработка среза | 22.01-28.01 |  |
| 39 | Обработка тесьмы | 29.01-04.02 |  |
| 40 | Обработка боковых швов с тесьмой | 29.01-04.02 |  |
| 41 | Пояс-завязка | 05.02-11.02 |  |
| 42 | Соединение накладного кармана с изделием  | 05.02-11.02 |  |
| 43 | Пояс-кулиска | 19.02-28.02 |  |
| 44 | Сборка фартука | 19.02-28.02 |  |
| 45 | Окончательная обработка изделия | 19.02-28.02 |  |
| 46 | Подготовка презентации проекта | 19.02-28.02 |  |
| 47 | Подготовка к защите проекта | 01.03-11.03 |  |
| 48 | Защита проекта «Фартук» | 01.03-11.03 |  |
| **5 Раздел:** «Художественные ремесла» (24 ч) |
| 49 | Декоративно-прикладное искусство | 12.03-18.03 |  |
| 50 | Ковроткачество. Вязание | 12.03-18.03 |  |
| 51 | Роспись по ткани. Роспись по дереву | 19.03-25.03 |  |
| 52 | Симметрия и асимметрия | 19.03-25.03 |  |
| 53 | Фактура, текстура, колорит в композиции | 26.03-01.04 |  |
| 54 | Стилизации реальных форм | 26.03-01.04 |  |
| 55 | Орнамент. Символика в орнаменте | 02.04-08.04 |  |
| 56 | Ахроматические и хроматические цвета | 02.04-08.04 |  |
| 57 | Гармонические цветовые композиции | 16.04-22.04 |  |
| 58 | Лоскутное шитье | 16.04-22.04 |  |
| 59 | Создание эскиза изделия | 23.04-29.04 |  |
| 60 | Технология изготовления шаблонов из картона | 23.04-29.04 |  |
| 61 | Технология выкраивания деталей | 07.05-13.05 |  |
| 62 | Стёжка лоскутного изделия | 07.05-13.05 |  |
| 63 | Соединение трех слоев | 14.05-20.05 |  |
| 64 | Обработка срезов лоскутного изделия | 14.05-20.05 |  |
| 65 | Окончательная обработка изделия | 21.05-27.05 |  |
| 66 | Подготовка презентации проекта | 21.05-27.05 |  |
| 67 | Защита проекта | 28.05-31.05 |  |
| 68 | Портфолио. Мои успехи 5 класс. | 28.05-31.05 |  |

**Перечень творческих проектов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название проекта** | **Дата** |
| **1** | Кухня моей мечты |  |
| **2** | Воскресный завтрак в моей семье |  |
| **3** | Фартук для работы на кухне |  |
| **4** | Изделие в технике лоскутного шитья для кухни |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Протоколом заседанияШМО естественнонаучного циклаот 29.08.2018 №1 | **СОГЛАСОВАНО**Зам. директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г. Кемайкина29.08.2018 |