«Рассмотрена на заседании ЭМЛ учителей _____, МАОУ «Ангарский лицей №2 имени М. К. Янгеля»МАОУ «Ангарский лицей №2 Руководитель ЭМЛ _____ /_____/ Протокол ЭМЛот_____ /_____/ «___» _____ 201__г. № _____«___» _____ 201__г.	«Содержание и структура Программы соответствуют требованиям ФГОС (ФК ГОС) Зам.директора по УВР имени М. К. Янгеля»	«Утверждаю» Директор МАОУ «Ангарский лицей №2 имени М. К. Янгеля» _____ /_____/ приказ № _____ от «___» _____ 201__г.

.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

« ____Технология (технологии ведения дома)_____»
(название предмета, спецкурса, элективного курса, факультатива)

Экспертиза: внутренняя

Рабочая программа соответствует требованиям ФГОС (или ФК ГОС) уровня _____основного_____общего образования
начального/основного / среднего

Класс: ___5___

Автор(ы)-разработчик(и) _____Гребнева Елена Павловна_____
Ф.И.О. педагога

АНГАРСК, 2018 год

Предметными результатами учебного предмета "Технология" (технологии ведения дома) за 5 класс являются:

Обучающиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, обтачного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Обучающиеся должны уметь:

- 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 собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей;
- определять свежесть яиц и готовить блюда из них;

- нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, 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;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, обтачной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подвирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Содержание учебного предмета

Проектная деятельность. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. *Практическая работа* – выполнение эскизов проектов

Оформление интерьера.Историяархитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Особенности интерьера кухни.
Творческий проект «Кухня моей мечты».
Практическая работа – выполнение эскиза или макета интерьера кухни в проекте «Кухня моей мечты».

Кулинария. Санитария и гигиена. Здоровое питание. Технология приготовления пищи:

- ✓ бутерброды, горячие напитки;
- ✓ блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;
- ✓ блюда из овощей;
- ✓ блюда из яиц;
- ✓ сервировка стола к завтраку;
- ✓ творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».

Практические работы – работа с таблицами и пищевой пирамидой, составление технологических карт и приготовление бутербродов, блюд из круп, макаронных изделий, овощей, яиц; составление меню воскресного завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу, защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье».

Создание изделий из текстильных материалов. Элементы материаловедения. Конструирование швейных изделий. Швейные ручные работы. Элементы машиноведения. Технология изготовления швейных изделий – проект «Фартук для работы на кухне»
Практические работы – изучение свойств нитей основы и утка, снятие мерок и построение чертежа фартука в М 1:4 и в натуральную величину, моделирование и раскрой изделия, изготовление образцов ручных стежков и строчек, выполнение машинных работ: заправка нитей, образцы швов; обработка деталей фартука, сборка и отделка изделия.

Художественные ремесла. Декоративно-прикладное изделие для кухни. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики.

Композиция, цвет в лоскутном шитье. Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни».
Практические работы – зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия; выполнение эскиза и изготовление прихватки в соответствии с выбранным эскизом.

Формы организации образовательного процесса

Основная форма организации учебного процесса – урок. Систему форм учебной деятельности учащихся на уроке составляют фронтальная, индивидуальная и групповая (парная, кооперативно-групповая, дифференцированно-групповая, индивидуально-групповая). Этим формам также присущи все компоненты процесса обучения. Они отличаются друг от друга количеством учащихся и способами организации работы. В зависимости от цели урока используются следующие формы проведения уроков:

- комбинированный урок;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок рефлексии;
- урок открытия нового знания.

Виды учебной деятельности:

- проблемная беседа с использованием материала учебника, ЭОР;
- демонстрация видеофильмов, презентаций;
- работа обучающихся с учебником, дополнительной литературой и цифровой информацией;
- выполнение практической работы;
- выполнение и защита творческого проекта;
- тестирование.

Календарно-тематическое планирование

№ урока п/п	Раздел / Тема урока	Количество часов	Дата
1	**Проектная деятельность** Вводный инструктаж. Проектная деятельность на уроках «Технологии» ПР 1 - выполнение эскизов проектов	1	1 неделя
	Оформление интерьера	**5**	
2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. ПР 2 – выполнение планировки кухни в М 1:20	1	1 неделя
3, 4	Творческий проект «Кухня моей мечты» ПР 3 – работа над проектом	2	2 неделя
5, 6	Защита проекта «Кухня моей мечты» ПР 4 – защита проекта	2	3 неделя
	Кулинария	**16**	
7, 8	Санитария и гигиена на кухне. Инструктаж по охране труда при кулинарных работах. Здоровое питание. ПР 5 -составление сбалансированного меню на завтрак.	2	4 неделя
9, 10	Бутерброды. Горячие напитки. ПР 6 - составление технологических карт.	2	5 неделя
11, 12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий ПР 7 - составление технологической карты приготовления каши.	2	6 неделя
13, 14	ПР 8- приготовление блюда из крупы или	2	7 неделя

	макаронных изделий		
15, 16	Блюда из сырых овощей и фруктов. ПР 9 - составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Блюда из вареных овощей. ПР 10 - составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей.	2	8 неделя
17, 18	ПР 11– приготовление салатов из сырых и вареных овощей	2	9 неделя
19, 20	Блюда из яиц. ПР 12 - выполнение эскизов пасхальных яиц. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	2	10 неделя
21, 22	ПР13 - групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	2	11 неделя
	Создание изделий из текстильных материалов	**28**	
23, 24	Производство текстильных материалов. ПР14 - определение лицевой и изнаночной сторон ткани; ПР15 - определение направления долевой нити в ткани	2	12 неделя
25, 26	Свойства текстильных материалов. ПР 16- изучение свойств тканей из хлопка и льна. Запуск проекта «Фартук для работы на кухне»	2	13 неделя
27, 28	Конструирование швейных изделий. ПР 17 - снятие мерок для построения чертежа фартука	2	14 неделя
29, 30	Построение чертежа швейного изделия. ПР 18- построение чертежа фартука	2	15 неделя
31, 32	Моделирование изделия. Раскрой швейного изделия. ПР 19 – моделирование ираскрой фартука	2	16 неделя
33, 34	Швейные ручные работы. Инструктаж по охране труда при ручных швейных работах. ПР 20 - изготовление образцов ручных работ	2	17 неделя
35, 36	Подготовка швейной машины к работе. Инструктаж по охране труда при машинных швейных работах.	2	18 неделя
37, 38	Приемы работы на швейной машине. ПР 21 - образцы машинных швов	2	19 неделя
39, 40	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы»	2	20 неделя
41, 42	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления фартука.	2	21 неделя
43, 44	Технология обработки накладного кармана. ПР 22 - обработка накладного кармана.	2	22 неделя
45, 46	Технология обработки нижнего и боковых срезов фартука. ПР 23 - обработка нижнего и боковых срезов фартука.	2	23 неделя
47, 48	Технология обработки верхнего среза фартука. ПР 24 - обработка верхнего среза фартука. Подготовка защиты проекта.	2	24 неделя
49, 50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	2	25 неделя
	Художественные ремесла	**18**	

51, 52	Декоративно-прикладное искусство. Декоративно-прикладное изделие для кухни.	2	26 неделя
53, 54	Основы композиции при создании предметов ДПИ. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. ПР 25 - создание композиции в графическом редакторе.	2	27 неделя
55, 56	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	2	28 неделя
57, 58	Технологии лоскутного шитья. ПР 26 - изготовление образцов лоскутных узоров	2	29 неделя
59, 60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	2	30 неделя
61, 62 63, 64	Выполнение проекта. ПР 27 - стачивание деталей изделия	4	31 неделя 32 неделя
65, 66	Подготовка проекта к защите	2	33 неделя
67, 68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	2	34 неделя