**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Викуловская средняя общеобразовательная школа №2» -**

**отделение Озернинская школа-детский сад.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании экспертной группы МО учителейэстетического цикла\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_протокол от« 25 » августа 2017г № 01 | СОГЛАСОВАНОстарший методист\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Мотенко В.Н« 25» августа 2017г | УТВЕРЖДЕНОприказ МАОУ "Викуловская СОШ №2"от «31 » августа 2017г № 104-ОД |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ технологии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**класс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**учителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Юрьевой Зои Фёдоровны\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**на 2017- 2018 учебный год**

 **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Викуловская средняя общеобразовательная школа №2» - отделение Озернинская школа-детский сад**

**Аннотация**

**к рабочей программе по технологии, 5 класс,**

**учителя Юрьевой Зои Федоровны**

**на 2017/2018 учебный год**

 Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе документов:

 1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утверждённый 17 декабря 2010г приказом Министерства образования и науки №1897;

 2. Примерная программа основного общего образования по технологии;

 3. Авторская программа: - А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. Технология. Программа. 5-8 кл., - М.: Вентана Граф, 2012г.

 4. Учебный план МАОУ «Викуловская СОШ №2»-отделение Озернинская школа-детский сад на 2017/2018 учебный год, утверждённый приказом от 30.06.2017 № 88/3- ОД;

5.Календарный учебный график МАОУ «Викуловская СОШ №2» на 2017/2018 учебный год, утверждённый приказом от 30.06.2017 № 88/3- ОД.

Содержание рабочей программы полностью соответствует авторской.

Рабочая программа рассчитана на 68 часов (из расчёта 2ч. в неделю). В соответствии с годовым календарным графиком МАОУ «Викуловская СОШ №2» -выделены 4 часа резервного времени.

 В начале учебного года отводится время на повторение ранее изученного материала, на организацию стартового контроля знаний; также планируется урок для организации промежуточной аттестации (защита творческого проекта).

Рабочая программа с целью учёта интересов обучающихся и возможностей конкретного образовательного учения, имеет направление «Технология ведения дома» и включает следующие разделы: «Творческая проектная деятельность», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширять кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет, применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, создавать схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

**Для реализации рабочей программы используются:**

1.Учебник –Технология. Обслуживающий труд. 5 класс Крупская Ю.В.. Лебедева Н.И. под ред. Симоненко В.Д. - М.: Вентана- Граф, 2016г.

2.Как красиво накрыть стол, Москва «АСТ-Пресс» 2012г.

3. Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая»2006г.

4. Костикова И.Ю. «Школа лоскутной техники», Москва «Культура и традиции», 2008г.

**Планируемые результаты к усвоению учебного предмета**

В результате освоения курса технологии 5 классаобучающиеся 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:
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности):
* 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 обусловливаетнеобходимость 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;
* общеучебные 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 груда:
* 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 учебного предмета**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (5 ч)**

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

**Санитария и гигиена (1 ч)**

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (1 ч)**

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пиши (14 ч)**

**Бутерброды, горячие напитки-2ч**

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые ятя 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.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий – 4ч**

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

**Блюда из овощей-4ч**

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

**Блюда из яиц-1ч**

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий** **проект «Воскресный завтрак в моей семье» (3 ч)**

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила зашиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)**

**Элементы материаловедения (4 ч)**

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

**Конструирование швейных изделий (6 ч)**

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2 ч)**

Основные теоретические сведения 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.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Элементы машиноведения (6 ч)**

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)**

Основные теоретические сведения

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.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (14 ч)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (6 ч)**

Основные теоретические сведения 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.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Резерв – 4 часа**

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока**  | **дата** **(планируемая в соответствии с расписанием)** | **Тема урока** |  |
|  **Проектная деятельность (1 ч)** |  |
| 1 |  |  Проектная деятельность на уроках «Технологии» |  |
|  | **Оформление интерьера (5 ч)** |  |
| 2 |  | Входной контроль..Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни |  |
| 3-4 |  | Анализ входного контроля. Творческий проект «Кухня моей мечты»Выполнение эскизов проектов |  |
| 5-6 |  | Защита проекта «Кухня моей мечты» |  |
|  | **Кулинария (16 ч)** |  |
| 7 |  | Санитария и гигиена на кухне |  |
| 8 |  | Здоровое питание |  |
| 9-10 |  | Бутерброды. Горячие напиткиПрактическая работа №1 «Способы приготовления открытых бутербродов» |  |
| 11-12 |  | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий |  |
| 13-14 |  | Практическая работа №2 «Приготов­ление блюда из крупы или макаронных изделий» |  |
| 15 |  | Блюда из сырых овощей и фруктов |  |
| 16 |  | Блюда из варёных овощей |  |
| 17-18 |  | Практическая работа №3«Приго­товление салатов из сырых и вареных овощей» |  |
| 19 |  | Блюда из яицПрактическая работа №4 «Определение свежести яиц» |  |
| 20 |  | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» |  |
| 21-22 |  | Практическая работа№5. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» |  |
|  |  **Создание изделий из текстильных материалов (28ч)** |  |
| 23-24 |  | Производство текстильных материалов. Практические работы №6, №7 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» |  |
| 25-26 |  | Свойства текстильных материалов. Практическая работа №8 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» |  |
| 27-28 |  | Конструи­рование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практическая работа №9«Снятие мерок для по­строения чертежа проектного изделия» |  |
| 29-30 |  | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа 10«Построение чертежа швейного изделия» |  |
| 31-32 |  | Раскрой швейного изделия. Практическая работа №11«Раскрой швейного изделия» |  |
| 33-34 |  | Швейные ручные работы |  |
| 35-36 |  | Подготовка швейной машины к работе |  |
| 37-38 |  | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа №12«Выполнение образцов машинных швов» |  |
| 39-40 |  | Швейные машинные работы. Практическая работа №13 «Влажно-тепловая обработка ткани» |  |
| 41-42 |  | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия |  |
| 43-44 |  | Обработка накладного кармана. Практиче­ская работа №14 «Обработка накладного кармана» |  |
| 45-46 |  | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа №15«Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука» |  |
| 47-48 |  | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа №16 «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта |  |
| 49-50 |  | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» |  |
|  | ***Художественные ремёсла (14 ч)*** |  |
| 51-52 |  | Декоративно-прикладное изделие для кухни |  |
| 53 |  | Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства |  |
| 54 |  | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте |  |
| 55-56 |  | Лоскутное шитьё. Практическая работа №17 «Технологии лоскутного шитья» |  |
| 57-58 |  | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа №18«Изготовление образца изделия из лоскутов» \№19«Стачивание деталей изделия» |  |
| 59-60 |  | Лоскутное шитье. Об­основание проекта |  |
| 61 ,62, 63,  |  | Выполнение проекта. Практическая работы №20 «Подготовка проекта к защите»  |  |
| 64 |  | Защита проекта«Лоскутное изделие для кухни».Итоговый урок |  |
| 65-68 |  | **Резерв – 4 часа** |  |
|  |  | **Итого: 68 часов** |  |