

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Личностные результаты**:

* Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно-полезного труда, как условия безопасной и эффективной социализации;
* Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности, эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты**:

* Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* Выявление потребностей, проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* 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;
* Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информаций, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* 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 решении общих задач коллектива;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

 **Предметные результаты:**

* Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергий, информаций, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования;
* Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда;
* Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;
* Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументаций рациональности деятельности.
* Основные понятия технологии: Интерьер, кулинария, ремесла.

**Ученик научится**

-принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя.

-планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане, различать способ и результат действия, адекватно воспринимать оценку учителя.

- уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы, речевая деятельность, навыки сотрудничества.

-понимать возможность различных позиций других людей, отличных ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии.

-уметь формулировать собственное мнение и позицию.

**Ученик получит возможность научиться:**

* находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию;
* выбирать инструменты и оборудование для выполнения работ;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* строить чертежи простых изделий из различных материалов;
* соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

*Введение.*

Содержание и задачи курса. Речь пойдёт о важности здорового образа жизни, овладении новыми видами деятельности: проектированием и оформлением интерьера своего дома, ознакомление с кулинарией и приготовление блюд, а так же изготовление изделий на современной

швейной машине и декорирование их. Инструктаж по правилам безопасности труда.

*Творческая проектная деятельность Технология ведения дома.*

Основные теоретические сведения

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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

Практические работы

Изучение безопасных приёмов работы с бытовым электрооборудованием и их размещение.

Творческий проект «Планирование кухни-столовой»

*Кулинария*

Санитария и гигиена Физиология питания

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них. Понятие о процессе пищеварения.

Здоровое питание. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи, условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Технология приготовления

Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Сохранение витаминов в овощах при

кулинарной обработке. Виды салатов. Технология приготовления блюд из сырых и отварных овощей. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки их хранения. Горячие напитки, правила их подачи. Способы заваривания чая, кофе и какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Подготовка к варке круп бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш. Сервировка стола к завтраку.

Составление меню на завтрак. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Практические работы.

Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление блюда из варёных овощей. Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку.

Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Объекты труда. Столовые приборы, чайная посуда, приспособления и оборудование для приготовления пищи.

*Элементы материаловедения*

Основные теоретические сведения

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 сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Лабораторные работы. Изучение свойств нитей. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

*Технология изготовления рабочей одежды*

Основные теоретические сведения.Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Практические работы. Построение чертежа выкройки фартука по своим меркам. Прокладывание контурных и контрольных, точек на ткань. Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных работ. Изготовление образцов машинных работ. Влажно-тепловая обработка ткани. Обработка накладных карманов, бретелей и пояса. Творческий проект «Наряд для завтрака»

*Художественные ремесла*

Основные теоретические сведения. Виды декоративно-прикладного искусства. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве.

Симметрия и асимметрия в композиции. Материалы для лоскутного шитья. Инструменты, приспособления, шаблоны. Технология соединения деталей.

Практические работы. Создание композиции в графическом редакторе. Технология изготовления лоскутного изделия. Как защитить творческий проект

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Практические работы:

* 1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
	2. Планирование кухни-столовой.
	3. Приготовление гарнира из макаронных изделий.
	4. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
	5. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.
	6. Приготовление салата из сырых овощей.
	7. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.
	8. Построение чертежа выкройки фартука по своим меркам.
	9. Прокладывание контурных и контрольных, точек на ткань.
	10. Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных работ.
	11. Основные операции при машинной обработке изделия.
	12. Изготовление образцов машинных работ.
	13. Краевые и соединительные швы.
	14. Условные обозначения и технология выполнения.
	15. Обработка накладных карманов, бретелей и пояса, Орнамент.
	16. Символика в орнаменте,
	17. Лоскутное изделие для кухни-столовой.

**Тематическое планирование. 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Количествочасов | Тема урока | Примечание  |
| 1 | 4.09 | 1 | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие | Повторить ТБ |
| **7 Творческая проектная деятельность Технология ведения дома**  |
| 2 | 4.09 | 1 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения | Ответить на вопросы №1-3 с.9(учебник) |
| 3-4 | 11.09 | 2 | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни. Выполнение эскиза интерьера кухни | §3Ответить на вопросы |
| 5-6 | 18.09 | 2 | Бытовые электроприборы на кухне.Изучение безопасных приёмов работы с бытовым электрооборудованием и их размещение. | §4Повторить технику безопасности. |
| 7-8 | 25.09 | 2 | Планирование кухни-столовой | Выполнить задание на с.24-28(учебник) |
| **20 Кулинария** |
| 9-10 | 2.10 | 2 | Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне | §5 вопросы на с.37(учебник) |
| 11-12 | 9.10 | 2 | Здоровое питание.Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. | §6, прочитать |
| 13-14 | 16.10 | 2 | Технология приготовления бутербродов | §7,инструкционная карта |
| 15-16 | 23.10 | 2 | Технология приготовления горячих напитков | §8инструкционная карта |
| 17-18 | 6.11 | 2 | Приготовление гарнира из макаронных изделийТехнология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | §9 инструкционная карта |
| 19-20 | 13.11 | 2 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктовПриготовление салата из сырых овощей | §10 правила сохранения витаминов |
| 21-22 | 20.11 | 2 | Тепловая кулинарная обработка овощей.Приготовление блюда из варёных овощей. | §11инструкционная карта |
| 23-24 | 27.11 | 2 | Определение свежести яицТехнология приготовления блюд из яиц | §12 Заполнить таблицу |
| 25-26 | 4.12 | 2 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | §13Подготовить меню |
| 27-28 | 11.12 | 2 | Приготовление воскресного завтрака для всей семьи | Выполнить задание на с.77-81(учебник) |
| **6 Элементы материаловедения** |
| 29-30 | 18.12 | 2 | Производство текстильных материалов.Изучение свойств нитей | §14сообщение на тему «Как изготовляли пряжу в домашних условиях» |
| 31-32 | 25.12 | 2 | Свойства текстильных материаловОпределение лицевой и изнаночной сторон в ткани | §15Ответить на вопросы |
| 33-34 | 15.01 | 2 | Сравнительный анализ прочности окраски тканей.Изучение свойств тканей из хлопка и льна | Подготовить сообщение.Вопросы стр 94 |
|  **18 Технология изготовления рабочей одежды** |
| 35-36 | 22.01 | 2 | Построение чертежа выкройки фартука по своим меркам | §16 сообщение на тему «История фартука» |
| 37-38 | 29.01 | 2 | Прокладывание контурных и контрольных, точек на ткань | §17Повторить правила Т.Б |
| 39-40 | 5.02 | 2 | Швейные ручные работы. Изготовление образцов ручных работ. | §18 сообщение на тему «История создания иглы и наперстка» |
| 41-42 | 12.02 | 2 | Подготовка швейной машины к работе ,намотка нити на шпульку заправка нитей. | §19 Заучить устройства машины |
| 43-44 | 19.02 | 2 | Основные операции при машинной обработке изделия.Изготовление образцов машинных работ | §20 сообщение на тему «Оверлоки» |
| 45-46 | 26.02 | 2 | Влажно-тепловая обработка ткани | §21 Правила выполнения влажно- тепловых работ. |
| 47-48 | 4.03 | 2 | Краевые и соединительные швы. Условные обозначения и технология выполнения | §22 интернет-ресурсы. значение старинного слова «тачать» |
| 49-50 | 11.03 | 2 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | §23 Прочитать |
| 51-52 | 18.03 | 2 |  Наряд для завтрака | Выполнить задание на с.138-144(учебник) |
| **16 Художественные ремесла** |
| 53-54 | 1.04 | 2 | Декоративно-прикладное искусство (ДПИ).Жизнь и быт народов, населяющих Россию. | §24 . Как в старину украшалась праздничная одежда. |
| 55-56 | 8.04 | 2 | Основы композиции при создании предметов ДПИ | §25 Придумать свою композицию |
| 57-58 | 15.04 | 2 | Орнамент. Символика в орнаментеПромежуточная аттестация | §26. Что означал в вышивке красный и черный цвет ниток. |
| 59-60 | 22.04 | 2 | Цветовые сочетания в орнаментеСоздание композиции в графическом редакторе | §27Ответить на вопросы |
| 61-62 | 29.04 | 2 | Лоскутное шитье | §28интернет-ресурсы.  |
| 63-64 |  13.05 | 2 | Технология изготовления лоскутного изделия | §29Подготовить шаблоны |
| 65-66 | 20.05 | 2 | Лоскутное изделие для кухни-столовой | Выполнить задание на с.174 |
| 67-68 | 27.05 | 2 | Как защитить творческий проект | §30 Закончить работу |