**Пояснительная записка**

***Общая характеристика программы***

Рабочая программа по технологии (технологии ве­дения дома) составлена на основе Федерального госу­дарственного образовательного стандарта основного общего образования, Примерной программы основного общего образования по технологии (технологии веде­ния дома), составителем которой является О.Н. Логвинова - документа, раскрывающего обязательные (федеральные) компоненты содержа­ния обучения и параметры качества усвоения учебно­го материала по конкретному предмету, и авторской программы (предметная линия учебников «Вентана-Граф» под редакцией В.Д. Симоненко), созданной на основе государственного образовательного стандарта и примерной программы и имеющей оригинальную концепцию и построение содержания учебного предмета, федерального перечня учебников, рекомен­дованных или допущенных к использованию в образо­вательном процессе в образовательных организаций, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к ре­зультатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основ­ного общего образования с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

***Цели обучения:***

* формирование представлений о составляю­щих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универ­сального алгоритма преобразующей и созида­тельной деятельности;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и исполь­зования технологической информации, проек­тирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осо­знанного определения своих жизненных и про­фессиональных планов, безопасными приемами труда;
* развитие познавательных интересов, техниче­ского мышления, пространственного воображе­ния, интеллектуальных, творческих, коммуни­кативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, акку­ратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты сво­ей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоя­тельной практической деятельности.

***Задачи обучения:***

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-иссле­довательской).

***Место предмета***

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, ито­го 70 ч за учебный год. Основными видами деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», являются практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

**Требования к уровню подготовки учащихся**

**к окончанию 5 класса**

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;
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально

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 обусловливает необходи­мость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты*** изучения предмета:

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;
* 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, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни изделиями собственного изготовления, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни;
* 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 схематическое изображение машинных швов и строчек: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* читать и строить чертеж салфетки для завтрака, подготавливать выкройку к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, определять качество готового изделия;
* снимать мерки, записывать результаты измерений;
* подготавливать материалы для вышивки, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали между собой, ис­пользовать прокладочные материалы.

**Содержание программы**

**ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1 ч)**

Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока. Правила безопасности на уроках технологии.

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (3 ч)**

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

**ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 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 пищи, 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 пищи (10 ч)

***Бутерброды, горячие напитки***

Основные теоретические сведения

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.

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

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***

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***

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 защиты 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» (26 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 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 (4 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 «Салфетка для завтрака» (6 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в за­висимости от ширины ткани и направления рисун­ка. Технология пошива салфетки, 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 салфетки. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка уголков, срезов салфетки. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (20 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (10 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном костюме и интерьере. Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Порядок выполнения вышивальных швов: «козлик», петельный, «декоративный», «гладь», «узелки».

*Практические работы*

Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань. Выполнение образцов отделочных швов: «козлик», петельный, «декоративный», «гладь», «узелки».

Выбор рисунка, подбор ткани и ниток. Изготовление декоративной салфетки с вышивкой для кухни.

Творческий проект «Изделие в технике счетный крест для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с техниками вышивки. Компози­ция, цвет в вышивке. Холодные, теплые, хро­матические и ахроматические цвета. Цветовые контра­сты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Определение колорита и материалов для изготовления изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, образца счетной вышивки, выполнение раскроя и вышивки деталей изделия. Технология изготовления прихватки с вышивкой. Ма­териалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Учебно-тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  п/п | Наименование раздела | Количество часов по программе (ч) |
| 1 | Вводное занятие | 1 |
| 2 | Проектная деятельность | 3 |
| 3 | Оформление интерьера | 5 |
| 4 | Кулинария:  Санитария и гигиена  Здоровое питание  Технология приготовления пищи  Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»  Итого по разделу: | 1  1  10  3  15 |
| 5 | Создание изделий из текстильных материалов:  Элементы материаловедения  Конструирование швейных изделий  Швейные ручные работы  Элементы машиноведения  Проект «Кухонная салфетка»  Итого по разделу: | 4  6  4  6  6  26 |
| 6 | Художественные ремесла:  Декоративно-прикладное изделие для кухни  Творческий проект «Изделие в технике счетный крест для кухни»  Итого по разделу: | 10  10  20 |
| **Итого за год:** | | **70** |