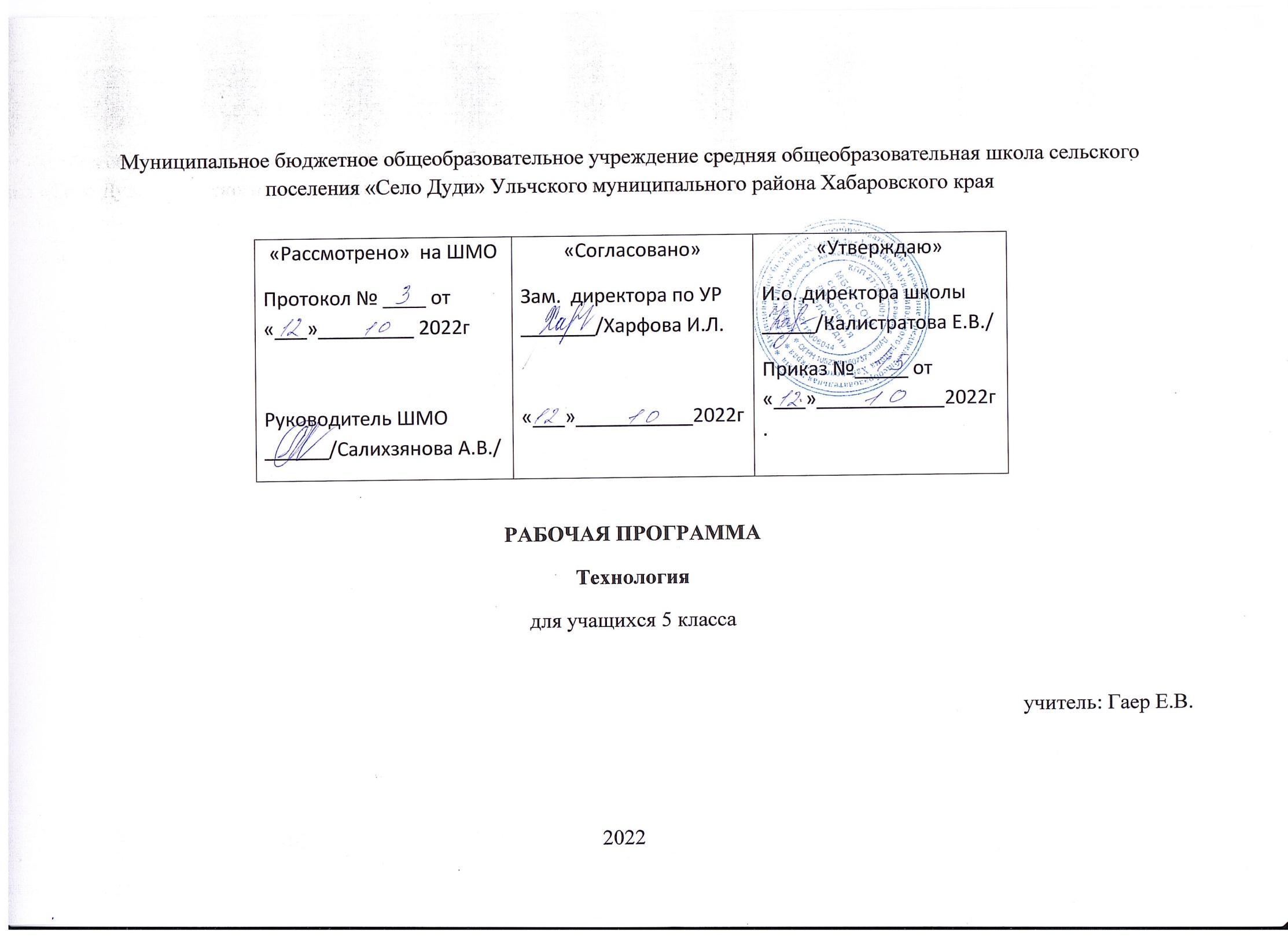
****

**Пояснительная записка**

Примерная программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает: развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

1. **Планируемые результаты**

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню

развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности

обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в

различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение

желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования

на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

* 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;

* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации

своей деятельности;

* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к

рациональному ведению домашнего хозяйства;

* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия
* народов

России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для

себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим

условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в

ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную

стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и

технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

* 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 информации, 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 решение общих задач коллектива;

* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её

решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

* 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;

* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в

познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты** освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

***в познавательной сфере:***

* 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, энергии, информации, 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 наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и

сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

* 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 дополнительной технической и технологической информации 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 информации;

* 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 аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических

задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

***в трудовой сфере:***

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом

характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения

творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов,

ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в

соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и

показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости

продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

***в мотивационной сфере:***

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание

ответственности за качество результатов труда;

* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других

участников познавательнотрудовой деятельности;

* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями,

их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных

средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

***в эстетической сфере:***

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов

труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка рекламы выполненного объекта или результата труда;

* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и

элементов научной организации труда;

* умение выражать себя в доступных видах и формах худо- жественно-прикладного творчества;

художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, с*тремление внести красоту в домашний быт;*

***в коммуникативной сфере:***

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности:

действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или

проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных

задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере**:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и

выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом

технологических требований;

* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.
* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и

варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила

этикета за столом;

* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние

техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и

декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий (фартук), пользуясь технологической документацией;

* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
* выполнять несложные приёмы моделирования фартука;
* определять и исправлять дефекты фартука;
* выполнять художественную отделку фартука;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов (лоскутное шитье).

1. **Основное содержание**

**5 класса**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.****Э.К: Убранство хакасской юрты.***

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

*Практические работы.*Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни.

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

Тема 1. Бытовые электроприборы

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.*Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел «Кулинария» (14 ч)**

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Практические работы.*Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Здоровое питания

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Практические работы.*Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3,4. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков

*Теоретические сведения.*Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

***Э.К.*** ***«Чаи, айран***, ***коктейль-корчiк***) Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе: Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 5. Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

*Теоретические сведения.* ***Э.К «Талкан, коче,».***Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Практические работы.*Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Тема 7.Тепловая кулинарная обработка овощей

*Теоретические сведения.*Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд н дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы.*Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Технология приготовления блюд из яиц.

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Практические работы.*Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 8. Сервировка стола к завтраку

*Теоретические сведения.* ***Э.К.  «Этикет».***Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Практические работы.*Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)**

Тема 1. Производство  текстильных материалов.

*Теоретические сведения.* ***Э.К. «Материал для одежды (тавар-тувар).***Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Тема 2. Текстильные материалы и их свойства.

*Теоретические сведения*.***Э.К. «крапивная материя, конопляный холст,  льняное полотно-киден, сукно-сикпен».*** Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 3. Изготовление выкроек.

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры.

*Практические работы* Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулисой на резинке, сарафана, топа.

Тема 4. Раскрой швейного изделия.

*Теоретические сведения.* Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами*.*

*Практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 5. Швейная машина

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.

*Практические работы* Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Тема 6. Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО. Машинные  швы

*Теоретические сведения*. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Практические работы.*Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 7. Технология изготовления швейных изделий

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Практические работы.*Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)**

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». ***Э.К.*** ***Традиционные*** и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Практические работы.*Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

*Этнокультурный компонент: Хакасская вышивка.*

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Символика  в орнаменте.

*Теоретические сведения.* ***Э.К. «Орнамент хакасов»»***Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.

Цветовые сочетания в орнаменте.

*Теоретические сведения****Э.К*** «***Цветовые сочетания в орнаменте»*** Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Практические работы.*Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)**

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни- столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

**Календарно тематическое планирование 5 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Кол –во**  **часов** | **Дата** | **Примечание** |
| 1 | Что такое творческие проекты.  Этапы выполнения проекта. | 1 |  |  |
| **Раздел «Оформление интерьера» *(2 ч)*** | | | | |
| 2-3 | Интерьер и планировка кухни – столовой. ***Э.К.*** | 2 |  |  |
| **Раздел «Электротехника – (1ч)** | | | | |
| 4 | Бытовые электроприборы. Творческий проект «Кухня моей мечты» | 1 |  |  |
| **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | | | |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |
| 6 | Здоровое питание | 1 |  |  |
| 7 | Технология приготовления бутербродов. | 1 |  |  |
| 8 | Технология приготовления горячих напитков.***Э.К.*** | 1 |  |  |
| 9-10 | Технология приготовления блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.***Э.К.*** | 2 |  |  |
| 11-12- | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов | 2 |  |  |
| 13  14 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 2 |  |  |
| 15-16 | Технология приготовления блюд из яиц | 2 |  |  |
| 17-18 | Сервирование стола к завтраку.***Э.К.*** | 2 |  |  |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(22 ч)*** | | | | |
| 19 | Производство текстильных материалов | 1 |  |  |
| 20-21 | Текстильные материалы и их свойства.***Э.К.*** | 2 |  |  |
| 22-23 | Изготовление выкроек | 2 |  |  |
| 24-25 | Раскрой швейного изделия | 2 |  |  |
| 26 | Швейные ручные работы | 1 |  |  |
| 27 | Швейная машина | 1 |  |  |
| 28 | Основные операции при машинной обработке изделия | 1 |  |  |
| 29 | Влажно тепловая обработка ткани | 1 |  |  |
| 30 | Машинные швы | 1 |  |  |
| 31-40 | Технология изготовления швейных изделий | 10 |  |  |
| **Раздел «Художественные ремесла» (12ч)** | | | | |
| 41-42 | Декоративно прикладное искусство.***Э.К.*** | 2 |  |  |
| 43-44 | Основы композиции при создании предметов декоративно –прикладного искусства | 2 |  |  |
| 45 | Орнамент. Символика в орнаменте.***Э.К.*** | 1 |  |  |
| 46 | Цветовые сочетания в орнаменте***Э.К.***. | 1 |  |  |
| 47-48 | Лоскутное шитье. | 2 |  |  |
| 49-52 | Технология изготовления лоскутного изделия. | 4 |  |  |
| **«Технологии творческой и опытнической деятельности (*16ч*)** | | | | |
| 53-66 | Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект  «Лоскутное шитье» | 1313 |  |  |
| 67 | Как защитить творческий проект |  |  |  |
| 68 | Защита творческого проекта |  |  |  |

Итого — 68 часов