

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза генерала армии В.Ф. Маргелова» г. Кунгур

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО учителей ИЗО,
ОБЖ, физкультуры и технологии
протокол № 1
«31» августа 2017г

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УР
/Змева Е.В./
«31» августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
/Комягин Э.А./
«31» августа 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ**
(«Технология ведения дома»)

5 А, Б, В класс

Количество часов

70

Уровень

базовый

(базовый, профильный)

Учитель

Уткина Людмила Сергеевна

Программа разработана на основе примерной программы по технологии для общеобразовательных учреждений (5-9 классы, Москва «Просвещение», 2010)
Автор : В.Д.Симоненко, Н.В.Синица

Кунгур, 2017

Пояснительная записка к рабочей программе «Технология. Обслуживающий труд». 5 класс

Нормативная основа программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Министерства образования РФ от 05 марта 2004 года №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального, основного общего и среднего (полного) образования»
- Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Стандарты второго поколения. – М.: Просвещение, 2010.
- Учебный план МАОУ «СОШ №12» на 2017 – 2018 учебный год

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования

- Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».
- Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.
- Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.
- В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Место предмета «Технология» в базисном учебном (образовательном) плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность— профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие **универсальные учебные действия**:

Регулятивные УУД: принятие учебной цели, выбор способов деятельности, планирование организации контроля труда, организация рабочего места, выполнение правил гигиены учебного труда.

Познавательные УУД: сравнение, анализ, систематизация, практическая работа, усвоение информации с помощью ПК, работа со справочной и дополнительной литературой.

Коммуникативные УУД: умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия, умение выделять главное, слушать и слышать собеседника, учителя, задавать вопросы на понимание и обобщение, умение взаимодействовать в группе.

Личностные УУД: самопознание, самооценка, личная ответственность, адекватное реагирование на трудности.

Необходимо отметить, что в содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического, эстетического, здоровьесберегающего воспитания обучающихся, а также знакомство с различными профессиями.

Все уроки, где предусмотрено выполнение лабораторно-практических и практических работ, проходят с предварительным инструктажем по технике безопасности.

При реализации рабочей программы будут использоваться такие **методы обучения**, как поисковый, частично-поисковый, проблемный, исследовательский, проектный, объяснительно-иллюстративный, и ИКТ технологии.

Для реализации данной программы используются **методы воспитания качеств личности**:

- формирование, воспитание качеств личности, сознание через убеждение (диспут, беседы, разъяснение, инструктаж);
- методы организации деятельности (поручение, общественное мнение, упражнение, педагогические требования);
- методы стимулирования (похвала, поощрение, соревнование, показ лучших работ, личный пример).

Типы уроков: комбинированный, урок изучения нового материала, урок совершенствования ЗУН, урок обобщения и систематизации ЗУН, урок контроля, знаний и навыков.

Виды уроков: урок-беседа, урок-экскурсия, урок-игра, урок-защита проекта.

Форма проведения урока: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Базовыми для рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также разделы «Творческие, проектные работы», «Технологии ведения дома», «Уход за одеждой».

Содержание данных разделов позволяет ознакомить учащихся с наиболее распространенными конструкционными материалами, используемыми в промышленности и быту для изготовления различных изделий, их свойствами и технологией обработки, развить способности, позволяющие использовать полученные знания и умения при решении конкретных задач.

Количество учебных часов

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6 и 7 классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, в 8 классе – 35 часов.

Программа 5 класса рассчитана на 2 часа в неделю. При 35 учебных неделях общее количество часов на изучение технологии в 5 классе составит 70 часов.

Межпредметные (метапредметные) связи на уроках технология (обслуживающий труд)

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. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Учет особенностей учащихся 5-х классов

Рабочая программа разработана с учётом особенностей учащихся 5-х классов.

Поскольку дети изучают данный предмет первый год, индивидуальный подход будет осуществляться по мере знакомства с девочками отдельных классов – 5а, 5б, 5в.

Внесены изменения в текст содержания программы с сохранением основных разделов и тем курса, а также изменена очередность разделов для изучения.

Целесообразно выделить 2 часа на вводное занятие, т.к. необходимо провести вводный инструктаж по безопасности труда и санитарии, познакомить с кабинетом обслуживающего труда, дать перечень необходимого для уроков. Эти часы взяты из раздела «Кулинария».

Раздел «Кулинария» изучается после раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», с целью изготовления спецодежды для кулинарных работ.

Тема «Санитария и гигиена» раскрывается на вводном занятии.

Тема «Заготовка продуктов» с 2 часов сокращается до 1 часа, так как проведение практической работы по засушиванию и замораживанию продуктов – длительный процесс приготовления и хранения. Эта работа переносится на домашнее задание.

Тема «Сервировка стола» сокращена с 2 часов до 1 часа, так как во время практических занятий по приготовлению и дегустации блюд достаточно полно отрабатываются и закрепляются навыки по сервировке стола. Из предлагаемых 16 часов по теме «Кулинария», остается 12 часов.)

Раздел «Технология ведения дома» с 4 часов сокращен до 2 часов, так как сведения по архитектуре изучаются на уроках изобразительного искусства.

Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» с 32 часов увеличен до 50 часов за счет резервного времени.

Тема «Элементы материаловедения» с 2 часов увеличены до 6 часов.

Тема «Элементы машиноведения» с 4 часов увеличены до 8 часов. «Ручные работы» выделены в отдельную тему, на них отводится 4 часа. Раздел «Творческие проектные работы» (10 часов) - 4 часа отводится в начале учебного года, а 6 часов интегрируются в другие темы.

Учебный план.

№ п/п	Разделы программы. Подразделы.	Количество часов	Количество часов по В.Д.Симоненко
I.	ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ	2	0
II.	ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ	4	10
III.	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	50	32
	1. Элементы материаловедения	6	2
	2. Ручные работы	4	0
	3. Элементы машиноведения	8	4
	4. Рукоделие. Художественные ремесла Творческие проектные работы.	12	8
	5. Конструирование и моделирование одежды. Черчение и графика.	6	6
	6. Технология изготовления швейного изделия Творческие проектные работы	14	12
IV.	ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	2	4
V.	КУЛИНАРИЯ	12	16
	1. Санитария и гигиена	0	2
	2. Физиология питания	2	2
	3. Технология приготовления пищи	8	8
	4. Сервировка стола	1	2
	5. Заготовка продуктов	1	2
	Резервное время	0	8
	Итого	70	70

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

I. Вводный урок (2 часа)

Вводный инструктаж и первичный инструктаж. Содержание программы 5 класса.
Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при получении травм.

II. Творческие, проектные работы (4 час).

Основные теоретические сведения

Творческий проект. Этапы выполнения творческого проекта. Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Изготовление рабочей одежды для кухни (фартука).

III. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (50 час).

Элементы материаловедения (6 час).

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.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные работы (4 часа)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Соблюдение правил безопасного труда при использовании режущего и колющего инструмента.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения (8 час).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *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.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Рукоделие. Художественные ремесла (14 час).

Вышивка

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Лоскутное шитье

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы

Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда.

Прихватка, салфетка, диванная подушка.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

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.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (12 час).

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. 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.

Варианты объектов труда.

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

IV. Технологии ведения дома (2 час).

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

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. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

V. Кулинария (12 час).

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (8 час).

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

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.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Заготовка продуктов (1 час).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, *лекарственных трав* | Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

Основные требования к уровню знаний и умений учащихся по технологии (обслуживающий труд) к концу 5 класса

Обучающиеся должны **знать**:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей; измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн – проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- виды простейших ручных швов;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде;
- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки к раскрою;
- технологию выполнения швов: стачного взаутюжку, вподгибку с открытым и закрытым срезами, правила обработки накладных карманов и бретелей; ремонтировать одежду.

Обучающиеся должны **уметь**:

- осуществлять поиски необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку, составлять меню на завтрак;
- 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;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны ткани;

- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку нитки, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять на швейной машине машинные швы, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

Календарно-тематический план

№ урока	Тема	Кол-во часов	Средства наглядности	Универсальные Учебные действия	Предметные результаты	Виды, формы контроля	Дата План Факт
Раздел I. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2 часа)							
1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ППБ.	2	Кабинеты технологии		Знать безопасные приемы работы. Уметь оказывать первую помощь при получении травм		
Раздел II. ТЕХНОЛОГИЯ ОПЫТНИЧЕСКОЙ И ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (4 часа)							
3-4	Творческая проектная деятельность. Виды, этапы проекта. Цели, задачи проекта.	2	презентации проектов учащихся	1.Познавательные: практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, уметь оценивать правильность выполнения действия, адекватно воспринимать оценку учителя; развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации; 3.Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.	Знать примеры творческих проектов пятиклассников, виды проектов, этапы выполнения проекта.	Фронтальная беседа	
5-6	Определение проблемы. Разработка вариантов решения проблемы.	2					
Раздел III. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (50 часов)							
7-8	<u>Элементы материаловедения.</u> Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения: хлопок и лен.	2	Коллекция волокон, нитей и тканей, презентация «Волокна растительного происхождения»	1.Познавательные: Распознавание видов, назначения материалов из волокон растительного происхождения, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки,	беседа	

9-10	Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Получение тканей. Направление нитей основы и утка.	2		<p>применения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виртуальное и натуральное моделирование технических объектов; - алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; - соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; - соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; <p>2.Регулятивные: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива; осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; _</p> <p>3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств</p>	<p>прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Знать свойства тканей из хлопка и льна, профессиях оператора прядильного производства, ткачей. Уметь оформлять результаты исследования. Знать область применения прямых стежков. Уметь выполнять прямые стежки. Знать терминологию ручных работ. Уметь выполнять влажно-тепловую обработку. Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ. Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать. Иметь представление о правилах пользования инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе и чертеже. Уметь строить чертеж по описанию. Иметь преставление о подготовке ткани и выкройки Уметь находить</p>	Беседа, практическая работа		
11-12	Отделка ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	2				Беседа, работа по карточкам		
13-14	<i>Ручные работы.</i> Стежки временного назначения. Технология выполнения ручных стежков и строчек.	2	Образцы ручных строчек и швов			практическая работа		
15-16	Стежки постоянного назначения. Терминология влажно-тепловых работ	2	Образцы ручных строчек и швов			практическая работа		
17-18	<i>Элементы машиноведения.</i> Бытовая швейная машина. Виды приводов швейной машины. Инструктаж по технике безопасности.	2	Презентация «Швейная машина», швейные машины			беседа		
19-20	Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. Терминология машинных работ.	2	швейные машины			Практическая работа		
21-22	Виды машинных швов. Выполнение стачного шва (взаутюжку и вразутюжку)	2	Образцы машинных швов			практическая работа		

23-24	Выполнение шва вподгибку (с открытым и закрытым срезом). Влажно-тепловые работы . Тестирование «Машиноведение и материаловедение»	2	Образцы машинных швов	устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов,	лицевую сторону ткани. Уметь выполнять шов стачной и вподгибку с закрытым срезом. Уметь обрабатывать срезы кармана. Знать последовательность выполнения настрочного шва, применять этот шов на практике. Уметь выполнять шов вподгибку с закрытым срезом	Практическая работа, тестирование		
Раздел III								
РУКОДЕЛИЕ.			ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (14 часов)					
25-26	Декоративно-прикладное искусство. Инструмента, материалы и приспособления. Инструктаж по ТБ. Основы композиции и законы восприятия цвета.	2	Презентация «Виды художественных ремесел»	1.Познавательные: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. 2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ 3.Коммуникативные: обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии.; практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Знать: -виды декоративно-прикладного искусства; -материалы и инструменты для вышивальщицы; -свойства цвета и элементы построения вышивки. Знать способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань. Уметь: -выполнять наброски, эскизы на листе бумаги или с помощью ПК. Иметь представление о технике пэчворка, орнаменте, симметрии и композиции. Уметь выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты Знать: - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей; - правила сборки полотна; Знать правила соединения подкладки с основой. Уметь выполнять эти правила.	Беседа Самостоятельная работа		
27-28	<i>Лоскутная пластика</i> История лоскутного шитья. Материалы, инструменты. Выполнение эскиза изделия и шаблонов	2	Готовые шаблоны, образцы готовых изделий Презентация «Лоскутное шитье»			Опрос Контроль качества		
29-30	Раскрой деталей прихватки. Соединение деталей.	2						
31-32	Технология выполнения изделия в лоскутной технике.	2	Готовые шаблоны, образцы готовых изделий			Самостоятельная работа		
33-34	Технология выполнения изделия в лоскутной технике.	2						
35-36	Защита мини-проекта «Прихватка в лоскутной технике»	2						

37-38	<u>Конструирование и моделирование одежды.</u> (фартук) Виды рабочей одежды. Снятие мерок. Правила снятия мерок.	2	Учебный манекен, таблица «Снятие мерок»			Снятие мерок		
39-40	Конструирование фартука, построение чертежа в М 1:4.	2	Презентация «Построение чертежа фартука»			Выполнение чертежа		
41-42	Построение чертежа выкройки в натуральную величину. Моделирование. Выполнение эскиза швейного изделия	2	Презентация «Построение чертежа фартука»			выполнение чертежа		
43-44	Подготовка к раскрою. Раскрой изделия.	2	Образцы копировальных стежков		Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий. Подготовка и проведение примерки, исправление дефектов. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Выполнение безопасных приемов труда. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок	Самостоятельная работа.		
45-46	Подготовка деталей кроя к обработке.	2		Самостоятельная работа				
47-48	Обработка нижней части фартука	2	Образцы шва вподгибку с закрытым срезом	Самостоятельная работа				
49-50	Обработка накладных карманов.	2	Образцы накладного шва	Самостоятельная работа				
51-52	Соединение накладного кармана с нижней частью фартука	2	Образцы накладного шва	Самостоятельная работа				
53-54	Обработка пояса.	2	Образцы отделки Швейного изделия	Самостоятельная работа				

55-56	Соединение пояса с фартуком. Окончательная обработка изделия. Контроль качества готового изделия.	2				Самостоятельная работа		
-------	---	---	--	--	--	------------------------	--	--

Раздел IV ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА

57-58	Интерьер кухни. Размещение мебели, зонирование. Эскизы интерьера, прихваток, полотенце. Мини-проект.	2	Мульт. презентации «Оформление интерьера кухни»	<p>1. Познавательные: Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне и принципы действия и правила их эксплуатации</p> <p>2. Регулятивные: Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p>3. Коммуникативные: Интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество. Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.</p>	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой. Выполнять эскизы декоративного оформления столовой.	Фронтальная беседа		
-------	--	---	---	---	---	--------------------	--	--

Раздел V КУЛИНАРИЯ (12 часов)

59-60	Введение. Санитарно-гигиенические правила. Инструктаж по технике безопасности . <i>Физиология питания.</i> Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2	Таблица «Физиология питания»	<p>1.Познавательные: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой; овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.</p> <p>2.Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; адекватно воспринимать оценку учителя</p> <p>3.Коммуникативные: Стремление к экономии и бережливости в</p>	<p>Овладение навыками личной гигиены. Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи.</p> <p>Иметь представление о процессах пищеварения, Витаминах и их влиянии на здоровье человека.</p> <p>Иметь представление о разновидностях бутербродов, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях о разновидностях горячих напитков..</p> <p>Уметь защищать мини-проект.</p> <p>Знать технологию Приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежесть яиц.</p> <p>Знать технологию приготовления и условия хранения и обработки овощей.</p> <p>Соблюдать правила</p>	Фронтальная беседа		
61-62	Бутерброды. Горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков	2	презентация «Виды бутербродов»			практическая работа		
63-64	Овощи в питании человека. Первичная обработка овощей. Блюда из свежих овощей	2	Мультим. презентация «Виды первичной обработки овощей», «Украшение салатов»			практическая работа		
65-66	Тепловая обработка овощей. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление винегрета. Заготовка продуктов	2	Презентация «Блюда из овощей»			практическая работа		
67-68	Блюда из яиц. Приготовление блюда «Яйцо-сюрприз	2	Презентация «Блюда из яиц»			практическая работа		

69-70	Сервировка стола. Эскизы салфеток. Культура поведения за столом. Мини-проект.	2	таблица «Сервировка стола к завтраку»	расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество	приготовления блюд. Соблюдать технологию подготовки и приготовления блюд из круп, время варки, определение консистенции. Соблюдать правила за столом. Уметь накрывать стол.	опрос контроль качества		
Итого в год	70 часов							

Критерии и нормы оценки знаний, умений и навыков обучающихся по технологии (обслуживающий труд)

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

дРесурсное обеспечение программы

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

литература для учителя:

- Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Стандарты второго поколения. – М.: Просвещение, 2010.
- Симоненко В.Д., Сеница Н.В., Правдюк В.Н. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (вариант для девочек 5 класс). Автор-составитель Г.П. Попова: - Волгоград: Учитель, 2009
- Настольная книга учителя технологии, справочно-методическое пособие, под ред. А. В. Марченко, М. , АСТ «Астрель», 2005
- Крупская Юлиана Владимировна, Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методические рекомендации, Вентана-Граф, 2010
- Маркуцкая С. Э., Технология. Тесты по технологии. 5-7 классы
- "Обслуживающий труд". 5-7 классы. К любому учебнику, Экзамен, 2009

литература для обучающихся:

- Крупская, Ю.В. Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных школ /Ю.В.Крупская, В.Д.Симоненко; под ред. В.Д.Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2011
- Технология. 5 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений. 2011

материалы на электронных носителях и Интернет-ресурсы:

<http://zhannet.jimdo.com/обслуживающий-труд/> - Сайт учителя технологии Александровой Ж.В.

<http://www.pechwork.ru/> - Озорные лоскутки

<http://www.quilterscache.com/QuiltBlocksGalore.html> - QuiltBlocksGalore

http://www.dublirin.com.ua/work_teh.html - МАСТЕРСКАЯ - Технологии шитья

<http://amigurumi.com.ua/chto-takoe-amigurumi> - Амигуруми

<http://vyazanki.ru/> - Вязание крючком

http://ekzark.com/publ/vyshivka_krestom/video_uroki_po_vyshivke_krestom/6 - Коллекция видео-уроков по вышивке крестом

<http://www.melange-m.ru/articles/4> - Вышивание крестиком для начинающих

<http://www.knittingforbeginners.ru/viazanie-kruckom/> - видео-уроки вязания крючком

http://adorn-yourself.at.ua/load/vjazanie_spicami/masterklassy_uroki/videouroki_po_vjazaniju_spicami_nachalo_uchimsja_vjazat/31-1-0-442 - видео-уроки вязания спицами

<http://www.slabenkaya.ru/load/100-1-2> - видео-уроки Пэчворк и квилт, Бисероплетение, Вышиваем крестом, Вязание крючком, Вязание на спицах

<http://rusalka-7.ucoz.ru/index/materialovedenie/0-12> - Электронный учебник по технологии

<http://www.pobiv.ru/art/tkani> - Словарь тканей

http://technology-kaa.ucoz.ru/index/defekty_tkanej/0-48 - дефекты тканей

<http://piknad.ru/modvitach.php> - Моделирование, выкройки и пошив одежды

http://www.osinka.ru/Sewing/Modelling/Bodice/01_print.html - Перевод выточек лифа

<http://odensa-sama.ru/> - Оденься сама: кройка и шитье для начинающих

<http://tvo iubki.ru/> - ТВОИ ЮБКИ. Мода в одежде

<http://www.ocos tume.ru/> - История мировой моды

<http://jubka.blogspot.com/> - Модные Юбки. Шьем сами

<http://www.flowersweb.info/index.php> - Все о комнатных растениях

<http://dommebel2.ru/planirovka-kuxni-2.html> - планировка кухни

<http://заказ-мебели.com/index.php?page=8101> - Как идеально спланировать пространство кухни

<http://supercook.ru/> - Великолепие Мировой кулинарии и множество полезных сведений

<http://edaplus.info/vitamins.html> - Всё про витамины

<http://edaplus.info/minerals.html> - Всё про минералы

мультимедийные пособия:

- Электронные материалы для уроков (презентации и тесты)
- Таблицы по технологии обработки ткани (5-7 классы);
- Таблицы по конструированию и моделированию (5-7 классы);

