

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 г. Пестово»**

Рассмотрено
педагогическим советом
протокол от 28.08.2015 №1

Согласовано
Заместитель директора по УР
Евсеева
Дата согласования 28.08.2015

М.Г. Евсева

 Утверждено
приказом по MAOU СОШ №2
от 28.08.2015 №64
Директор *Егорова* М.А.Егорова

Рабочая программа по технологии

5 класс

2015-2016 учебный год

г. Пестово
2015 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена с учетом Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения

При разработке данной Рабочей программы за основу взяты Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. – М.: Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения); руководители: А.А.Кузнецов, М.В.Рыжак, А.М.Кондаков, рекомендованная Минобрнауки РФ в соответствии с федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования на базовом уровне.

При составлении Программы учитывались следующие **нормативно - правовые документы**:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный базисный учебный план, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 марта 2004 года № 1312, в редакции приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 августа 2008 года № 241, от 30 августа 2010 года № 889, от 3 июня 2011 года № 1994;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования Минобрнауки РФ. – М.: Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 4 октября 2010 г. N 986 г. Москва «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях;

Цели и задачи образовательной области «Технология»

Основной (стратегической) 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».

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
- Формирование представлений о культуре труда, производства.
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности.
- Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно - исследовательской деятельности.

Организация образовательного процесса

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций, с химией при характеристике свойств материалов, с физикой при изучении устройства и принципов работы машин и механизмов, современных технологий, с историей и

искусством при освоении технологий традиционных промыслов. Обучение строится с учетом внутриспредметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся.

Реализовать программу планируется в условиях **классно-урочной, системы обучения.**

Основной **формой обучения** является *учебно-практическая деятельность* учащихся.

Используемые технологии: интеграция *традиционной, развивающего обучения, модульного обучения, метод проектов.*

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок (бинарный).

Формы организации работы учащихся: индивидуальная, фронтальная, групповая.

Формы учебных занятий: ролевые игры, урок-лекция, семинары, лабораторные работы, практическое занятие, проектные работы, презентации.

Виды деятельности учащихся: устные сообщения, защита презентаций, защита проектов, рефлексия.

Формы : урок (занятие) Методика проведения урока «Технологии» отличается от уроков гуманитарного и естественно-математического циклов, в нем предусматривается взаимодействие теоретической и практической деятельности учащихся в учебных мастерских и составляет сдвоенность уроков.

Типы уроков: урок изучения нового материала; урок совершенствования знаний, умений и навыков; урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков; бинарный урок; урок контроля умений и навыков.

Виды уроков: урок – беседа, лабораторно-практическое занятие, урок – экскурсия, урок – игра, выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1)словесные, наглядные, практические; 2) индуктивные, дедуктивные; 3)репродуктивные, проблемно-поисковые;4) самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1)стимулирование и мотивация интереса к учению; 2)стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1)устного контроля и самоконтроля; 2)письменного контроля и самоконтроля; 3)лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Критерий оценки качества знаний и умений по технологии

Оценивание по направлению «Технологии ведения дома» выявляет соответствие уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС.

В критерии оценки, определяющие подготовку учащегося, входят:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;
- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету;
- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий, практических работ, упражнений;
- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;
- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Уровень подготовки оценивается в баллах: 5 – «отлично»; 4 – «хорошо»; 3 – «удовлетворительно»; 2 – «неудовлетворительно».

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности. Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Количество часов для изучения отдельных разделов и тем программы

№	наименование разделов	всего часов	в том числе		
			теоретическая часть	лабораторные и практические работы	контрольные и проверочные работы
1	Кулинария	14	7	7	пр.р.№1
2	Оформление интерьера.	2	0,5	1,5	
3	Художественные ремёсла.	12	4	8	пр.р №2
4	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	13	21	пр.р №3, пр.р №4
5	Ремонтные работы	2	0,5	1,5	
6	Творческие проекты	4	1	3	итог.контр.раб.
Итого :		68	26	42	

Место предмета в базисном учебном плане

На изучение предмета в 5 классе отводится 2 часа в неделю, итого 68 ч. за учебный год. Основная часть учебного времени (не менее 70%) выделяется на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками, выполнение творческих проектов.

Учебно-методический комплекс

Обучение по данной программе ведется с использованием **учебника** «Технология. Обслуживающий труд.5 класс.», под редакцией О.А. Кожинной, Москва, изд. «Дрофа», 2012 г., входящего в Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях. При изучении раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» используется учебное пособие «Технология обработки ткани. 5 класс» В. Чернякова, Москва, «Просвещение», 2009г.

Для **контроля** процесса формирования знаний по изучаемым темам и диагностирования уровня сформированности УУД используются пособия:
 - «Диагностика достижений учащихся по образовательной области «Технология», под ред. П.А.Петрякова. – Великий Новгород: НовГУ им. Ярослава Мудрого; Институт образовательного маркетинга и кадровых ресурсов, 2001. – 84 с.
 - «Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии» - сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко. – М.: Дрофа, 2000.- 256 с.

Материально-техническое обеспечение учебного предмета.

1. Технические средства обучения (ПК).
2. Печатные пособия (таблицы, раздаточные пособия, альбомы).

3. Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей).
4. Оборудование и приспособления (машины швейные, оверлок, утюг, доска гладильная, ножницы, манекен, лента сантиметровая, линейки портновские, иглы швейные, иглы машинные, наперстки, угольники и т.д.).
5. Образовательные ресурсы сети Интернет.

Ценностные ориентиры учебного предмета.

В результате обучения учащиеся *овладевают*:

- трудовыми технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимой для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела *получает возможность*:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками ;
- с назначением и технологическими свойствами материалов;
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов с созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;
- осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
- выполнения безопасных приемов труда и правил санитарии и гигиены;

Содержание учебного курса

раздел **Кулинария (14 ч)**

*Тема **Введение в предмет «Технология». Правила поведения в кабинете. (1 час)***

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Инструменты и материалы для работ по рукоделию. Экологические проблемы природы, общества, человека. Способы их разрешения. Негативные последствия влияния хозяйственной деятельности человека на окружающую среду и на здоровье человека.

Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности и охраны труда в кабинете технологии и при работе с ручными инструментами. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы:

технология, научная организация труда;

правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

*Тема **Физиология питания. Санитария и гигиена при выполнении кулинарных работ (1 ч)***

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема Санитария и гигиена при выполнении кулинарных работ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема Сервировка стола. Правила поведения за столом (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема Блюда из овощей.(4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Приготовление салата из сырых овощей.
3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
4. Приготовление блюда из вареных овощей.
5. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Оформление салатов в салатницах различной формы.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из помидоров с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Овощное рагу.
8. Картофель, сваренный на пару.

Тема *Бутерброды. Горячие напитки (2 ч)*

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Закрытый бутерброд с сыром или ветчиной.
4. Бутерброд с паштетом.
5. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
6. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема. Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Сервировка стола к завтраку.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.
5. Фаршированные яйца.

Тема Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, корнеев, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел **Интерьер (2 ч)**

Тема Интерьер столовой, кухни (2 ч.)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

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

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Раздел **Художественные ремесла (12 ч)**

*Тема **Ручные работы (2 ч)***

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.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

*Тема **Рукоделие. Вышивка. (6ч)***

Основные теоретические сведения

Вышивка. 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.

Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

*Тема **Лоскутная пластика (4ч)***

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики; инструменты и приспособления. Шаблоны для выполнения орнамента. Технология изготовления изделий из лоскута. Использование прокладочных материалов.

Практические работы

Изготовление шаблонов для изделия, выполненного в лоскутной технике.

Изготовление изделия из лоскута.

Объекты труда

Прихватки для кухни, панно, открытка.

Раздел **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (30 ч)**

*Тема **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. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани; образец полотняного переплетения.

Тема. Элементы машиноведения (8 ч)

Основные теоретические сведения

История создания 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. Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Длина стежка, ширина шва. Конструкция машинного шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.
4. Выполнение образцов машинных швов.

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек, образцы машинных швов.

Тема Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация одежды. Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Виды фартуков. 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, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Тема. Технология изготовления рабочей одежды (16 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты (4 ч)

Основные 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, подсчет затрат на изготовление.
- *заключительный (аналитический) этап*: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы

Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформить пояснительную записку к творческому проекту. Подготовить электронную презентацию проекта. Составить доклад для защиты творческого проекта. Защитить творческий проект

Варианты творческих проектов:

- «Планирование кухни – столовой»
- «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»
- «Столовое бельё»
- «Фартук для работы на кухне»
- «Наряд для завтрака» и др.

Тема Уход за одеждой. Ремонт одежды декоративной заплатой. (2ч)

Основные теоретические сведения

Требования к внешнему виду одежды. Современные средства ухода за одеждой. Способы ремонта одежды заплатками. Виды заплат. Технология выполнения декоративной заплаты.

Практические работы

Изготовление образца выполнения декоративной заплатки.

Тематическое планирование 5 класс

Перечень разделов и тем; количество часов на изучение	№ занятия	Тема занятия	Универсальные учебные действия (к разделу)	Основные виды деятельности учащихся	Региональное содержание	Дом. задание	Примерная дата проведения
Кулинария (14 ч)			Экологическое сознание; знание основных принципов и правил отношения к природе; знание основ здорового образа жизни и здоровьесберегающих технологий; правил поведения в чрезвычайных ситуациях. Выраженная устойчивая учебно-познавательная мотивация и интерес к учению; готовность к самообразованию и самовоспитанию; умение адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы				

			в исполнение; способность основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса; уважение к ценностям семьи, любовь к природе.			
	1-2	Правила внутреннего распорядка в кабинете. Безопасность труда; санитария и гигиена при выполнении кулинарных работ. Физиология питания.		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Изучать основы физиологии питания.		чит. §3; учить правила
	3-4	Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом.		Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое белье, посуду и приборы для сервировки. Проводить сервировку стола к завтраку. Осваивать навыки поведения за столом.		Учить правила поведения за столом
	5-6	Овощи и фрукты в питании человека. Приготовление блюд из свежих овощей.		Осваивать безопасные приемы мытья посуды и кухонного инвентаря. Определять доброкачественность овощей. Экономно расходовать продукты. Читать технологическую документацию. Готовить салат из сырых овощей.		§9, отв. на вопр. стр.65
	7-8	Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.		Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей различными способами. Осваивать приемы безопасной тепловой обработки овощей.		творч. зад. на стр.76
		Виды бутербродов;		Приготавливать и оформлять		§7; учить

	9-10	способы их приготовления. Горячие напитки.		бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.		прав. На стр.43	
	11-12	Значение яиц в питании человека. Приготовление блюд из яиц.		Изучать способы определения свежести яиц. Готовить и оформлять блюда из яиц.		§8; творч. зад. на стр.55	
	13-14	Способы заготовки продуктов впрок. Проверочная работа №1 по теме «Кулинария».		Изучать способы заготовки продуктов впрок. Подбирать и оформлять рецепты консервированных продуктов.		§11, отв. на вопр. стр.81	
Оформление интерьера (2 ч)			Целеполагание, включая постановку новых целей, преобразование практической задачи в познавательную; умение самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;				
<i>Интерьер кухни, столовой.</i>	.						
	15-16	Требования к интерьеру кухни; ее оформление. Выполнение эскиза интерьера кухни.		Знакомиться с функциональными, эстетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы кухни, столовой.		§15, вып. эскиз кухни	
Художественные ремёсла. (12 ч)			Выражение устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению; готовность к самообразованию и самовоспитанию; умение делать				

			умозаключения (индуктивное и по аналогии) и выводы на основе аргументации.				
<i>Ручные работы. (2 ч.)</i>							
	17-18	Выполнение ручных работ. Основные понятия. Правила безопасности труда. Выполнение ручных стежков и строчек.		Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приемы работы с колющими и режущими инструментами. Выполнять образцы ручных стежков и строчек.		§17, учить прав. на стр.119; термины на стр.138	
<i>Вышивка (6 ч)</i>							
	19-20	Виды вышивки. Традиции края в вышивке. Выбор рисунка; разметка и перевод рисунка на ткань.		Определять виды вышивки характерной для своего региона. Подбирать материалы для вышивки. Осваивать способы перевода рисунка на ткань.	р.к.	§30, отв. на вопр. стр.222	
	21-22	Цвет в вышивке. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Вышивка монограммы ручными стежками.		Подбирать цветовые сочетания для вышивки. Осваивать приемы контурной вышивки рисунка.		§31,32, отв. на вопр. стр.230	
	23-24	Изготовление изделия с вышивкой. Окончательная и влажно-тепловая обработка изделия. Хранение вышитого изделия.		Выполнять вышивку монограммы ручными стежками. Изучать и осваивать способы влажно-тепловой обработки вышитого изделия. Знакомиться с правилами хранения вышитого изделия.		§19, учить прав. на стр.145;	
<i>Лоскутная пластика (4ч)</i>							
	25-26	Основы лоскутной пластики. Выбор сюжета. Подбор материалов.		Знакомиться со способами изготовления изделий из лоскута. Выбирать сюжет для выполнения аппликации. Подбирать материалы для работы, готовить		подг. к провер. работе.	

				шаблоны.			
	27-28	Выполнение аппликации из лоскута. Оформление готового изделия. Проверочная работа №2 по теме «Рукоделие»		Осваивать приемы работы с лоскутом. Выполнять аппликацию. Оформлять готовое изделие.		оформить изделие	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. 34 ч	.		Устойчивый познавательный интерес и становление смыслообразующей функции познавательного мотива; планирование пути достижения целей; устанавливание целевых приоритеты; умение самостоятельно контролировать своё время и действия, управление ими; умение адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в самостоятельной деятельности; прилагать волевые усилия и преодолевать трудности на пути достижения целей;				
<i>Элементы материаловедения (4 ч)</i>							
	29-30	Классификация текстильных волокон. Процесс получения ткани.		Знакомиться с классификацией волокон. Изучать процесс изготовления ткани.		§13, отв. на вопр. стр.94	
	31-32	Волокна натурального происхождения. Определение свойств растительных волокон.		Изучать виды волокон натурального происхождения. Определять свойства натуральных волокон.		§30, читать; зап. табл.7	
<i>Элементы машиноведения</i>							

(8 ч.)						
	33-34	История создания швейной машины. Виды швейных машин. Основные узлы и механизмы. Виды приводов.		Знакомиться с историей швейных машин, их разновидностями. Изучать основные узлы и механизмы швейной машины.		§14-15 чит., учить по рис.3.5
	35-36	Сан.-гигиенические требования и безопасные приемы работы на швейной машине. Заправка нитей. Подготовка машины к работе.		Изучать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда на швейной машине. Осваивать приёмы заправки нитей. Выполнять подготовку машины к работе.		§16 чит.; учить правила в тетр.
	37-38	Провер. работа №3 по теме «Устройство шв. машины и правила техники безопасности». Регулирование скорости. Выполнение машинных строчек.		Осваивать приемы регулирования скорости. Выполнять машинные строчки.		§18 стр.133-135 чит.
	39-40	Классификация машинных швов. Выполнение образцов машинных швов (стачной и шов вподгибку).		Знакомиться с разновидностями машинных швов. Выполнять образцы швов. Отрабатывать точность движений, координацию, глазомер.		§18 чит.; оформить образцы швов
<i>Конструирование и моделирование (6 ч.)</i>						
	41-42	Классификация одежды. Требования, предъявляемые к рабочей одежде. Виды фартуков.		Знакомиться с классификацией одежды, видами фартуков. Изучать требования к рабочей одежде. Анализировать особенности фигуры. Снимать		стр.149-150 чит. §20; учить правила снятия

		Фигура человека, ее измерение. Мерки для построения чертежа фартука.		мерки и записывать результаты измерения.		мерок	
	43-44	Выполнение расчетов для изготовления выкройки фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.		Выполнять расчеты по формулам и строить чертеж фартука.		§21, оформить чертеж фартука	
	45-46	Моделирование фартука. Изготовление выкройки фартука в натуральную величину; подготовка её к раскрою.		Знакомиться с понятием моделирования. Выполнять эскизы моделей фартука. Изготавливать выкройку фартука и готовить её к раскрою. Рассчитывать количество ткани на изделие.		§22 чит.; вып. эскизы моделей фартука	
<i>Технология изготовления рабочей одежды (16 ч.)</i>							
	47-48	Правила раскроя швейных изделий. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскрой фартука.		Знакомиться с правилами раскроя швейных изделий. Проводить подготовку ткани к раскрою. Выполнять раскладку деталей выкройки на ткани. Проводить раскрой фартука.		§23 чит.; учить прав. на стр. 167	
	49-50	Подготовка деталей кроя к обработке. Выполнение контрольных линий и копировальных стежков.		Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя. Выполнять копировальные стежки для перевода меловых линий.		§24 чит.; повт. прав. ТБ	
	51-52	Пошив изделия. Обработка боковых и нижнего среза фартука швом вподгибку.		Выполнять обработку срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Проводить самоконтроль.		§25 читать.	
		Виды карманов.		Знакомиться с видами карманов.		§27 чит.;	

	53-54	Обработка накладного кармана. Соединение кармана с фартуком.		Обрабатывать срезы кармана. Соединять карман с фартуком.		повт. прав. ТБ	
	55-56	Пошив фартука. Технология обработки пояса.		Обрабатывать детали пояса. Осуществлять самоконтроль.		§28 читать.	
	57-58	Работа над изделием. Соединение пояса с фартуком.		Соединять пояс с фартуком. Проводить примерку, исправлять недочеты. Стачать детали фартука.		стр. 210 отв. на вопросы	
	59-60	Виды отделки швейных изделий. Оформление фартука.		Знакомиться с видами отделки швейных изделий. Оформить фартук тесьмой, кружевом.		подг. сообщ. о видах отделки одежды	
	61-62	Влажно-тепловая обработка швейного изделия. Оценка выполненной работы. Проверочная работа №4 по теме «Изготовление швейных изделий».		Выполнить влажно-тепловую обработку изделия. Осуществлять оценку качества выполненной работы.		повт. прав. эл.безопасности	
Творческий проект 4 ч.			основы реализации проектно-исследовательской деятельности; потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании; выраженной устойчивой учебно-познавательной мотивации и интереса к учению; готовности к самообразованию и самовоспитанию; принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров; осуществлять констатирующий и предвосхищающий контроль по				

			результату и по способу действия; актуальный контроль на уровне произвольного внимания; адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как в конце действия, так и по ходу его реализации; основам прогнозирования как предвидения будущих событий и развития процесса. учитывать и координировать отличные от собственной позиции других людей в сотрудничестве; учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позицию;			
	63-64	Понятие о творческой проектной деятельности; цели и задачи. Составные части проекта.		Знакомиться с видами проектной деятельности. Обосновывать идею изделия. Искать информацию по теме проекта. Выполнять эскизы. Проводить анализ вариантов изделия, обосновывать выбор идеи. Разрабатывать конструкцию изделия.		§2 читать
	65-66	Этапы выполнения творческого проекта. Защита проектного изделия.		Выполнять поэтапное изготовление изделия. Осуществлять презентацию готового изделия.		подг. презентацию проекта
Ремонтные работы 2 ч.			уважительное отношение к окружающим; бережное отношение к имуществу; оптимизм в восприятии мира; формирование эстетического вкуса;			
	67-68	Уход за одеждой; средства по уходу за одеждой.		Ознакомиться с требованиями к внешнему виду одежды и средствами по уходу за ней.		

	Ремонт одежды декоративной заплатой. Итоговая контрольная работа №5		Подбирать материалы для ремонта швейного изделия. Выполнять декоративную заплатку.			
--	--	--	---	--	--	--

Результаты изучения предмета «Технология»

Одной из важных задач обучения в основной школе является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

Метапредметными результатами являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической информации для проектирования и создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производств;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.