**Пояснительная записка**

#  Настоящая рабочая программа учебного предмета «Технология» для обучающихся 5 класса составлена на основе:

* Федерального компонента государственного образовательного стандарта основного общего образования (утвержденным приказом Минобразования России от 5 марта 2004 г. №1089);

# Примерной программы основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд»);

# Авторской программы М.В. Хохлова, П.С. Самородинский, Н.В. Синица, В.Д, Симоненко «Технология, Обслуживающий труд» (Сборник «Программы общеобразовательных учреждений. Технология 5-11 классы».- М.: Просвещение, 2010 г.);

# Учебного плана МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год;

# Положения МОБУ СОШ №34 «О рабочей программе педагога».

 Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

 **Цели изучения курса**

• освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

• овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

• развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

• воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

• получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования в V классе 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Примерная программа по направлению «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД» предусматривает 8 часов резерва.

Учебным календарным графиком МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год определено 34 учебные недели. Учебный план МОБУ СОШ №34 на 2016-2017 учебный год предусматривает в соответствии с БУП-2004 на изучение технологии в 5 классе 2 часа в неделю. Поэтому рабочая программа рассчитана на 68 учебных часов. Сокращение произведено за счет 2 часов резерва.

 Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

• определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

• творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

• умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

• использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

• владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

• оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Программа включает также раздел «Технологии ведения дома».

Рабочей программой предусмотрено следующая последовательность изучения тем:

 1) “Кулинария”,

2) “Создание изделий из текстильных и поделочных материалов”,

3) “Технологии ведения дома”,

4) “Творческие, проектные работы”.

Каждый раздел рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

 Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются практические работы, проектная деятельность. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

 12% учебного времени (8 часов) отводится на проектную деятельность учащихся, предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ по каждому разделу программы.

 При организации творческой или проектной деятельности учащихся основной акцент делается на потребительском назначении того изделия, которое учащиеся выдвигают в качестве творческой идеи.

Изучение курса также завершается итоговым творческим проектом, который учащиеся могут выполнить как индивидуально, так и в группе.

Творческие проекты выступают как результаты промежуточной и итоговой аттестации по предмету.

Основная форма организации учебного процесса – урочная. Расписанием предусмотрены сдвоенные уроке, что является наиболее целесообразным и позволяет учащимся овладеть как теоретическими знаниями, так и практическими навыками по теме.

Программой предусмотрен контроль знаний по теме, который проводится в различных формах – тест, опрос, контрольная работа

 По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства.

 Курс ориентирован на учебник:

*Крупская Ю.В., Лебедева Н.И. и др. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 4-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. 2010 М. Вентана-Граф*

**Требования к уровню подготовки учащихся**

Учащиеся должны **знать:**

• негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;

• способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;

• 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;

• культуру поведения в семье, основы семейного уюта;

• правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство 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;

• правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;

• эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;

• правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения; понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

• технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей.

**Должны уметь:**

• осуществлять поиск 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;

• 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;

• включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, 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 пяльцы, 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, использовать прокладочные материалы;

• читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

• выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

**Должны владеть:**

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.
**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:
В познавательной сфере:
• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
В трудовой сфере:
• планирование технологического процесса и процесса труда;
• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
• 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;
• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
• документирование результатов труда и проектной деятельности;
• расчет себестоимости продукта труда;
• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
В мотивационной сфере:
• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
• оценивание своей способности и готовности к пред предпринимательской деятельности;
• выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
• 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;
• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.
В коммуникативной сфере:
• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
• разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
• потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
В физиолого-психологической сфере:
• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание учебного курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Содержание |
| 1 | Введение | Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи. Основное понятие темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.  |
| 2 | Кулинария | 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. Кухонная утварь и уход за ней. Правила техники безопасности при кулинарных работахВиды 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.  Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Практические работы: Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц. 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.Практическая работа: Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. Практические работы.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.  |
| 3 | Элементы материаловедения |  Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о пряже и прядении, ткани и ткачестве. 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. Практическая работа: Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Определение лицевой стороны ткани.Образцы ткани. Образец полотняного переплетения. |
| 4 | Элементы машиноведения | История создания швейной машины. 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.  |
| 5 | Рукоделие | Технология ручных работ. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Правила техники безопасности при выполнении ручных работ. Инструменты и приспособления. Терминология, применяемая при выполнении ручных работ. Практическая работа: Ручные работы. Технология выполнения ручных стежков и строчек. Выполнение ручных стежков, строчек – смёточных, замёточных, намёточных, копировальных, строчек для образования сборок.  |
| 6 | Конструирование и моделирование швейных изделий | Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Конструирование фартука. Расчётные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочей тетради.  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.  Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок. |
| 7 | Технология изготовления швейных изделий | 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. |
| 8 | Декоративно-прикладное творчество | История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки на ткани. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий. Технологическая последовательность создания декоративного изделия (из лоскутков или оформленного вышивкой). Этапы работы над творческим заданием. Способы окончательной обработки декоративного изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Практические работы: Увеличение (уменьшение) рисунка. Выполнение ручных прямых, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе. Создание идеи (замысла) для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия. Изготовление изделия. |
| 9 | Технология ведения дома |  Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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. Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др. |
| 10 | Творческие проекты | Примерные темы1. Кулинария:- праздничный стол из салатов,- этот удивительный бутерброд,- овощи-лекари,- сервировка стола;- Блюда национальной кухни для традиционных праздников.2. Художественная обработка материалов:- вышивка – древнее рукоделие,- обрезки ткани для пользы дела,- тайны бабушкиного сундука,- веселые лоскутки,- отделка швейного изделия вышивкой,- панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)- комплект сервировочных салфеток в технике «узелковый батик»3. Изготовление швейного изделия:- игрушки – объемные или плоские (ткани, наполнитель),- простейшие виды одежды (топ, фартук – ткань), - прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника) |

**Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | Количество часов |
| теоретические | практические |
| 1 | Введение | 2 | 2 |  |
| 2 | Кулинария | 14 | 5 | 9 |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов) |
| 3 | Элементы материаловедения | 4 | 1,5 | 2,5 |
| 4 | Рукоделие | 4 | 1 | 3 |
| 5 | Элементы машиноведения | 6 | 1 | 5 |
| 6 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 6 | 1 | 5 |
| 7 | Технология изготовления швейных изделий | 12 | 3 | 9 |
| 8 | Декоративно-прикладное творчество | 8 | 2 | 6 |
| 9 | Технология ведения дома | 4 | 2 | 2 |
| 10 | Творческие проекты | 8 | 2 | 6 |
|  | **Итого** | **68** | **20,5** | **47,5** |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Тема урока | Тип урока | Форма контроля | Домашнее задание |
| 5а | 5б |
| **Тема раздела: Введение -2 часа****Цель темы: Сформировать представление о предмете «Технология», познакомить с правилами охраны труда в кабинете технологии** |
| 12 | 2.09 |  | 7.09 |  | Вводное занятие. Правила безопасной работы  | Вводный | Опрос |  |
| **Тема раздела: Кулинария -14 часов****Цель темы: Сформировать понятия о пищеварении, суточной потребности в витаминах; научить приготовлению салатов, блюд из яиц, способам заваривания кофе, какао, чая и трав.** |
| 3-4 | 9.09 |  | 14.09 |  | Общие сведения о питании. Овощи в питании | Комбинированный | Опрос | §26,28 |
| 5-6 | 16.09 |  | 21.09 |  | Приготовление холодных блюд. Блюда из сырых овощей | Комбинированный | Контроль качества | § 29,30 |
| 7-8 | 23.09 |  | 28.09 |  | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из вареных овощей | Урок-практикум | Контроль качества | §31 |
| 9-10 | 30.09 |  | 5.10 |  | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления | Комбинированный | Опрос | § 32 пр.р 24 |
| 11-12 | 7.10 |  | 12.10 |  | Бутерброды и горячие напитки. Приготовле­ние бутербродов и го­рячих напитков к завтраку | Комбинированный | Опрос | §33,34Пр.р 25 |
| 13-14 | 14.10 |  | 19.10 |  | Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку | Комбинированный | ОпросЭскиз накрытого стола | §35 |
| 15-16 | 21.10 |  | 26.10 |  | Культура поведения за столом | Комбинированный | Проверочная работа | §36 |
|  **Тема: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов)** |
| **Тема раздела: Элементы материаловедения -4 часа****Цель темы: Сформировать понятия о пряже и прядении, ткани и ткачестве; научить определять направление долевой нити в ткани; лицевую и изнаночную сторону ткани.** |
| 17-18 | 11.11 |  | 9.11 |  | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о про­цессах прядения нитей и ткачества.  | Комбинированный | Опрос | §1 пр.р1 |
| 19-20 | 18.11 |  | 16.11 |  | Получение ткани. Практическая работа | Урок-практикум | Проверка лабораторной работыПроверочная рабоота | §2 пр.р 2,3 |
| **Тема раздела: Рукоделие –4 часов****Цель темы: Научить технологии выполнения ручных стежков и строчек.** |
| 21-22 | 25.11 |  | 23.11 |  | Организация рабочего места для выполнения ручных работ | Комбинированный | Контроль за действи­ями | §3 |
| 23-24 | 2.12 |  | 30.11 |  | Технология выполнения ручных работ | Урок-практикум | Качествообразца | §4 пр.р 5 |
| **Тема раздела: Элементы машиноведения – 6 часа****Цель темы: Научить приемам работы на швейной машине, выполнению машинных строчек.** |
| 25-26 | 9.12 |  | 7.12 |  | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Быто­вая универсальная швейная машина и ее характеристика. | Комбинированный | Опросконтроль подготовки рабочего места | §5,6 |
| 27-28 | 16.12 |  | 14.12 |  | Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машин­ных строчек по наме­ченным линиям. Регулировка стежка | Урок-практикум | Практическая работаКачествообразца | §7,8 |
| 29-30 | 23.12 |  | 21.12 |  | Влажно-тепловая обработка. Выполнение ВТО | Урок-практикум | Контроль за действи­ями | §9,10 |
| **Тема раздела: Конструирование и моделирование швейных изделий - 6 часов****Цель темы: Сформировать понятия о эксплуатационных и гигиенических требованиях к рабочей одежде; научить правилам снятия мерок и построению чертежа фартука.** |
| 31-32 | 30.12 |  | 28.12 |  | Снятие мерок для построения чертежа выкройки фартука. | Комбинированный | Контроль за действи­ями | §11 |
| 33-34 | 13.01 |  | 18.01 |  | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 | Урок-практикум | Контроль чертежа | §12 |
| 35-36 | 20.01 |  | 25.01 |  | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величи­ну по своим меркам  | Урок-практикум | Контроль чертежа | §12пр.р10 |
| 37-38 | 27.01 |  | 1.02 |  | Виды отделки швей­ных изделий. Выбор модели и моделирова­ние. Подготовка вык­ройки к раскрою | Комбинированный | Контроль выполненияПроверочная работа | Пр.р 11 |
| 39-40 | 3.02 |  | 8.02 |  | Спосо­бы рациональной раскладки выкройки на ткани. Подготовка ткани к раскрою | Комбинированный | Контроль выполнения | §13 |
| 41-42 | 10.02 |  | 15.02 |  | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. | Комбинированный | Контроль качества | Стр.55-59 |
| 43-44 | 17.02 |  | 22.02 |  | Обработка нагрудника и нижней части фарту­ка | Урок-практикум | Контроль качества | §14 |
| 45-46 | 3.03 |  | 1.03 |  | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | Урок-практикум | Контроль качества | Стр.72-78 |
| 47-48 | 10.03 |  | 15.03 |  |  Сборка и отделка изде­лия. Влажно-тепловая обработка изделия | Урок-практикум | Контроль качества | §15 |
| **Тема раздела: Декоративно-прикладное творчество****Цель темы: Научить заправке ткани в пяльцы, подготовке ткани и ниток мулине к работе, закреплению рабочей нитки на ткани, технологии выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на их основе.** |
| 49-50 | 17.03 |  | 22.03 |  | Вышивка как вид деко­ративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме.  | Урок-презентация | Качество образца | §20 |
| 51-52 | 7.04 |  | 5.04 |  | Выполнение простей­ших вышивальных швов: «вперед игол­ку», «назад иголку». Способы безузелково­го закрепления рабо­чей нити | Урок-практикум | Качество образца | §21 пр.р 13 |
| 53-54 | 14.04 |  | 12.04 |  | Простейшие вышиваль­ные швы: стебельча­тый и тамбурный. Шов «Козлик». Заправка ткани в пяльцы  | Урок-практикум | Качество образца | §22 пр.р.14,15 |
| 55-56 | 21.04 |  | 19.04 |  | Увеличение и уменьше­ние рисунка. Перевод рисунка на ткань. Сво­бодная вышивка по рисованному контуру | Урок-практикум | Качество образца | §22стр.112-113 |
| **Тема раздела: Технология ведения дома -4 часа****Цель темы: Сформировать понятия о рациональном размещении оборудования кухни и ухода за ним.** |
| 57-58 | 28.04 |  | 26.04 |  | Эстетика и экология жилища. Интерьер кух­ни, оборудование, отделка и украшение | Комбинированный | Опрос | §37,38 |
| 59-60 | 5.05 |  | 3.05 |  | Интерьер кухни, укра­шение её изделиями собственного изготов­ления. Выполнение эскизов прихваток | Комбинированный | ОценкаэскизаИтоговая проверочная работа | §39,40 |
| **Тема раздела: Творческие проекты - 8 часов****Цель темы: развить творческие способности учащихся** |
| 61-62 | 12.05 |  | 10.05 |  | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организа­ционно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | Комбинированный | Контроль выполнения | §16,17 |
| 63-64 | 19.05 |  | 17.05 |  | Выбор оборудования инструментов и прис­пособлений, составле­ние технологической последовательности выполнения проекта | Комбинированный | Контроль выполнения | §18 |
| 65-66 | 26.05 |  | 24.05 |  | Технологический этап выполнения творческо­го проекта (конструи­рование, моделирова­ние, изготовление изде­лия) | Комбинированный | Контроль выполнения | §19 |
| 67-68 |  |  | 31.05 |  | Защита проекта | Комбинированный | Защита проекта |  |

**Система оценки планируемых результатов**

Важной и необходимой частью учебно-воспитательного процесса является учет успеваемости школьников. Проверка и оценка знаний имеет следующие функции: контролирующую, обучающую, воспитывающую, развивающую.

В процессе обучения используется текущая, промежуточная (по четвертям) и итоговая форма проверки знаний, для осуществления которых применяется устный и письменный опрос, тесты, практические работы.

Итоговая проверочная работа даёт возможность выявить уровень усвоения знаний, умений и навыков учащихся, приобретённых за год; проверочная работа позволяет судить об их уровне по отдельной теме или разделу программы.

Знания и умения учащихся оцениваются по пяти бальной системе.

1. «5» Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска. Норма времени меньше или равна установленной. Абсолютная правильность выполнения трудовых операций. Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места. Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было.

2. «4» В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска. Норма времени превышает установленного на 10-15 %. Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются. Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются. Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются.

3. «3» В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой. Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска. Норма времени превышает установленную на 20% и более. Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова. Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова. Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова.

4. «2» Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших. Точность изделия выходит за пределы поля допуска. Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока. Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не исправляются после замечания. Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места. Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины.

5. «1» Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа. Учащийся допустил неисправимый брак. Учащийся отказался от выполнения, так и не смог к нему приступить. Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами. Полное незнание правил организации рабочего места. Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм.

Нормы оценки практической работы

Организация труда.

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

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

Приемы труда.

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

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

Качество изделий (работы).

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки).

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

**Образовательные и информационные ресурсы**

Для учащихся:

1. Крупская Ю.В., Лебедева Н.И. и др Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 4-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. 2010 М. Вентана-Граф

Для учителя:

1. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы 2006 М. Экзамен

2. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд” 2009 М.Просвещение

3. Г.И. Кругликов. Методика преподавания технологии с практикумом: Учеб. Пособие для студентов высш. Пед. Учеб. Заведений. 2004 М. Академия

4. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. 2004 М. Школьная пресса

5. Интернет-ресурсы

* <http://www.hobbygirl.ru/dekorativnie-shvi.html> .
* Федеральный российский общеобразовательный портал: <http://www.school.edu.ru>
* Федеральный портал «Российское образование»: <http://www.edu.ru>
* Образовательный портал «Учеба»: <http://www.uroki.ru>
* Сайт федерации Интернет образования: http://teacher.fio.ru
* Всероссийская олимпиада школьников: http://rusolymp.ru
* Сайт издательского дома «1 сентября»: http://www.1september.ru
* Сайт Московского Института Открытого Образования: http://www.mioo.ru
* Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии»: <http://tehnologiya.ucoz.ru>

 <http://www.chaoslend.ru/design/kitchen.html> Интерьер кухни, фотографии.