|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Рассмотрено» | «Согласовано» | «Утверждено» |
| Руководитель МО | Заместитель директора  | Директор МБОУ |
| \_\_\_\_\_\_/Маликова Ф.Ф./ | По УР МБОУ «АСОШ №1 им.В.Ф.Ежкова с УИОП» | «АСОШ №1 им.В.Ф.Ежкова с УИОП» |
|  | \_\_\_\_\_\_/Шангараев А.Р./ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Сафина Э.Н./ |
| Протокол №1 от |  |  |
| «26» августа 2014 г. | «27» августа 2014 г. | Приказ №\_137 от |
|  |  | «29» августа 2014 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета технология

МБОУ «Арская средняя общеобразовательная школа №1 им.В.Ф.Ежкова

с углубленным изучением отдельных предметов»

Маликовой Фании Фаритовны,

учителя первой квалификационной категории

5 класс

Рассмотрено на заседании

педагогического совета

протокол № 1 от

« 28» августа 2014 г.

2014 -2015 учебный год

***Учебно – тематическое планирование***

Предмет: Технология

Класс: 5

Учитель: Маликова Фания Фаритовна

Количество часов: всего 70 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных работ-2, практических работ- 34.

Учебник:

Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Ю.В. Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В.Литикова и др.; под ред.В.Д.Симоненко.-4-е изд., перераб.-М.: Вентана-Граф, 2011г.-192 с.:ил.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

## Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **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.

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми и инструктивно-методическими документами:

* Законы РФ и РТ «Об образовании» (в действующей редакции);
* федеральный компонент Государственного образовательного стандарта общего образования, утвержденным приказом Минобразования России от 05.03 2004 г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
* приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
* примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии (письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.06.2005 г. №03– 1263).
* Программа начального и основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд». Под ред. Хохловой М. В., Самородского П. С.,

Синицы Н. В., Симоненко В. Д. М.: «Вентана-Граф», 2008.

* приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2008 № 379«**Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2014/2015 учебный год».**
* Учебного плана МБОУ «Арская средняя общеобразовательная школа №1 им.В.Ф.Ежкова с углубленным изучением отдельных предметов» Арского муниципального района Республики Татарстан на 2014 – 2015 учебный год, утвержденного решением педагогического совета (Протокол № 1 от 28 августа 2014 года).

 Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

## В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

* формирование политехнических знаний и экологической культуры;
* привитие элементарных знаний и умений по ведению до­машнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
* ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
* развитие самостоятельности и способности учащихся ре­шать творческие и изобретательские задачи;
* обеспечение учащимся возможности самопознания, изу­чения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
* воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллекти­визма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры пове­дения и бесконфликтного общения;
* овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реали­зации собственной продукции и услуг;
* использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и деко­ративно-прикладного искусства для повышения конкуренто­способности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспе­чивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллек­тивно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания уча­щихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уров­ня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требова­ниями, уделяется большое внимание эстетическим, эко­логическим и эргономическим требованиям.

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

В соответствии с федеральным базисным учебным планом на изучение курса «Технология» в 5 классах выделяется по 70 часов ежегодно (из расчёта 2 учебных часа в неделю.) Базовыми для рабочей программы для 5 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технология ведения дома», «Проектирование и изготовление изделия».

Согласно школьного учебного плана на 2014 -2015 уч. год в 5 классах введено по 2 часа в неделю учебного предмета «Технология». При составлении рабочей программы для 5 класса раздел «Лоскутная техника» заменён на раздел «Вязание крючком», т.к. об основах лоскутной техники говорится в разделе « Моделирование фартука» и модель фартука может выполняться на основе лоскутной техники.

 Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В качестве приоритетных методов обучения используются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, деловые игры, метод проектирования, контроль и самоконтроль. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала программы, связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ в конце каждого года обучения. Причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

При организации творческой и проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении изделия, изготовление которого они выдвигают в качестве творческой идеи.

При освоении курса «Технология» в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, а также специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе изучения программного материала осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируется экологическое мировоззрение и навыки делового бесконфликтного общения.

# Содержание учебного материала

# 5 класс (70 часов)

## Раздел 1. Введение (1 час)

**Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете.** 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.

**Основные понятия темы:** технология, творческий проект, научная организация труда,правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

## Раздел 2. Кулинария (13 часов)

 Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

 Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака( бутерброды, чай), оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

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

**Основные понятия:** пищеварение, питание, витамины, физиология питания, методы сохранения витаминов; посуда: кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы; бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные), кофемолка, кофеварка, турка; сервировка стола, салфетки; пищевая ценность, механическая (первичная) обработка овощей, виды овощей; пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение; овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую.

## Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (30 часов)

## Материаловедение (4 часа).

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

**Основные понятия темы:** прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, кромка; свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент

 ***Машиноведение (6 чаов).***

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом, обтачного) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО.

**Основные понятия темы:** бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины; машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины; шов, ширина шва, утюжильная доска, температура нагрева подошвы, декатировка.

***Конструирование и моделирование швейных изделий (6 часов).***

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука на типовую фигуру в масштабе 1:4. Расчёт по индивидуальным меркам. Построение чертежа фартука на индивидуальную фигуру в масштабе 1:1.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою

**Основные понятия темы:** мерки, сантиметровая лента, правила снятия мерок; конструирование, линейка закройщика, масштаб; моделирование, силуэт, пропорции, отделка.

***Технология изготовления швейного изделия (14 часов).***

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани.

Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накалывание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. Обработка концов пояса обтачным швом. Соединение нагрудника с поясом. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

**Основные понятия темы:** дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски; контурные и контрольные линии, детали кроя; обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, отделка, обтачной шов; контроль качества.

***Раздел 4. Декоративно-прикладное творчество (14 часов)***

***Вязание крючком (6 часов).***

 Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для вязания крючком. ОРМ и ПТБ. Правила подготовки пряжи к вязанию. Условные обозначения. Приемы вязания воздушных петель и столбиков без накида. Выполнение петель с накидом. Петли подъёма. Чтение схем вязания. Способы вязания изделий по кругу. Прибавление и убавление петель.

**Основные понятия темы:** крючок, головка крючка, воздушные петли, петли подъёма, столбики без накида, столбики с накидом.

***Вышивка и ручные работы(8 часов).***

Организация рабочего места. Инструменты, приспособления и принадлежности для ручных работ; виды, назначение и правила пользования. Классификация стежков, строчек и швов. Технические требова­ния к ручным стежкам и строчкам. Ниточные ручные стежки, строчки и швы; виды, назначение и применение. Правила и приемы выполнения ручных стежков, строчек и швов. Комбинирование ручных стежков и швов; правила и приемы вы­полнения; применение. Правила и приемы пришивания пуговиц, крючков, петель, кнопок.Терминология ручных работ.

Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе.

 Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.

Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

**Основные понятия темы:** ручные работы, рабочее место, правильная посадка, инструменты и приспособления, стежок, строчка, длина стежка; пяльца, мулине, пасма; запяливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы; стирка, глажка.

***Раздел 5. Творческое проектирование (2 часа)***

Защита проекта. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация изделия. Описание изготовления.

**Основные понятия темы:** защита, демонстрация.

***Раздел 6. Технология ведения дома (10 часов).***

***Уход за одеждой (6 часов).***

Правильный уход за одеждой из х/б и льняных тканей. Условные обозначения на ярлыках одежды. Ремонт штопкой при помощи переплетения нитей. Ремонт подкладной заплатой. Аппликация. Ремонт распоровшихся швов. Навесные и прорезные петли.

**Основные понятия темы:** стирка, глажка, утюжка, ярлык, штопка, заплата, петли: прорезные и навесные.

***Интерьер жилых помещений (кухни) (4 часа).***

Понятие «интерьер». Функциональность помещений. Требования к помещениям. Цветовое решение. Виды размещения мебели, особенности размещения оборудования. Рациональная организация рабочего места

**Основные понятия темы:** интерьер, кухня-ниша, двухрядная кухня.

**Календарно-тематическое планирование 5-й класс.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование** **раздела.****Тема урока.** | **Кол- во часов** | **Дата** | **Примечание**  |
| **по плану** | **факт.** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 12 | ***Введение (1 ч).***Введение в предмет «Технология» Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете. | 1 |  |  |  |
| ***Кулинария (13 ч).***Общие сведения о питании. Физиология питания.(Уч. – §25) | 1 |  |
| 3/4 | Кухонная посуда и уход за ней.(Уч. – §26) | 2 |  |  |  |
| 5/6 | Бутерброды, горячие напитки.(Уч. - §32,33) | 2 |  |  |  |
| 78 | Культура поведения за столом. Сервировка стола.(Уч. – §34,35) | 2 |  |  | Пр/р №1 «Приготовление бутербродов и горячих напитков. Блюда из яиц. Сервировка стола к чаю». |
| 9/10 | Овощи в питании(Уч. – §27,28,29) | 2 |  |  | Пр/р №2 «Определение доброкачественности овощей» |
| 11/12 | Приготовление блюд из овощей.(Уч. –§ 30) | 2 |  |  | Пр/р №3 «Приготовление блюда из варёных овощей. Сервировка стола к завтраку. Складывание тканевых салфеток» |
| 1314 | Блюда из яиц.(Уч.-§31) | 1 |  |  | Пр/р №4 «Приготовление блюда из яиц». |
| Обобщающий урок по разделу**«Кулинария».** | 1 | К/р №1 по разделу «**Кулинария**»**.** |
| 1516 | ***Создание изделий из текстильных материалов.*****Материаловед. (4ч)** Основные сведения о тканях. Классификация текстильных волокон .(Уч. – §1) | 2 |  |  | Пр/р №5 «Выполнение макета полотняного переплетения» |
| 17/18 | Свойства х/б и льняных тканей(Уч.– §2) | 2 |  |  | Пр/р №6 «Определение нити основы и утка, лицевой и изнаночной стороны» |
| 19/20 | **Вышивка (2 ч).**Технология выполнения ручных швов.(Уч. – §21) | 2 |  |  | Пр/р №7 «Выполнение ручных стежков и строчек» |
| 2122 | **Машиноведение** **(6 часов)**Бытовая универсальная швейная машина.Правила работы на швейной машине.(Уч. – §5,6,7) | 2 |  |  | Пр/р №8 «Знакомство с бытовой швейной машиной и заправка ниток в машину» |
| 23/24 | Виды машинных швов.(Уч.-§8) | 2 |  |  | Пр/р№ 9 «Выполнение стачного и накладного швов» |
| 2526 | Виды машинных швов.ВТО. Терминология(Уч. - §8, 9) | 2 |  |  | Пр/р №10 «Выполнение обтачного шва и шва вподгибку» «Изучение ПТБ при работе с утюгом и терминологии ВТО»» |
| 2728 | **Конструирование****(6часов).**Общие сведения об одежде. Правила снятия мерок. Основные линии фигуры.(Уч. – §10) | 2 |  |  | Пр/р №11 «Снятие мерок»  |
| 29/30 | Конструирование фартука на типовую фигуру.(Уч.-§13) | 2 |  |  | Пр/р №12 «Конструирование фартука на типовую фигуру М 1:4» |
| 3132 | Конструирование фартука на индивидуальную фигуру.(Уч.-§13)Моделирование фартука с нагрудником.(Уч.-стр.67-69) | 1 1 |  |  | Пр/р №13 «Конструирование фартука на индивидуальную фигуру М 1:1»Пр/р №14 «Моделирование фартука» |
| 33//34 | **Технология изготовления швейных изделий (14 ч).**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.(Уч. - §12, с.52-53) | 2 |  |  | Пр/р №15 «Раскрой деталей фартука» |
| 3536 | Подготовка деталей кроя. Обработка кармана.(Уч.-с.54-57) | 2 |  |  | Пр/р №16 «Подготовка деталей кроя к смётыванию»Пр/р №17 «Обработка накладного кармана» |
| 37/38 | Соединение карманов с нижней частью.(Уч.-с.58) | 2 |  |  | Пр/р №18 «Соединение кармана с нижней частью фартука»» |
| 39/40 | Обработка нижней части фартука(Уч. – стр.58-60) | 2 |  |  | Пр/р №19 «Обработка нижней части фартука» |
| 41/42 | Обработка бретелей и нагрудника.(Уч.–с.71-75) | 2 |  |  | Пр/р № 20 «Обработка бретелей и о нагрудника. Соединение нагрудника с бретелями» |
| 4344 | Обработка концов пояса. Соединение нагрудника с поясом.(Уч. – стр. 60-63;стр75-78) | 2 |  |  | Пр/р №21 «Обработка концов пояса и соединение нагрудника с поясом» |
| 4546 | Соединение нагрудника и нижней части фартука.(Уч – стр. 60-63;стр75-78)Сборка и окончательная отделка фартука (Уч. – §14) | 2 |  |  | Пр/р №22 «Соединение нагрудника с нижней частью фартука. Контроль качества готового изделия» |
| 4748 | ***Декоративно-прикладное творчество (14 ч)*****Вязание крючком** **(6 ч).**Инструменты и материалы для вязания крючком.Упражнения в выполнении петель столбиков без накида | 2 |  |  | Пр/р № 23 «Основные приемы вязания воздушных петель и столбиков без накида» |
| 49/50 | Упражнения в выполнении петель столбиков с накидом. | 2 |  |  | Пр/р №24 «Вывязывание столбиков с накидом» |
| 51/52 | Убавление и прибавление петель. Вязание по кругу | 2 |  |  | Пр/р №25 «Выполнение плотного вязания по кругу» |
| 5354 | **Вышивка (6 ч).**Инструменты материалы и приспособления. ОРМ.Технологическая последовательность вышивания.(Уч.-§19 §20) | 2 |  |  | Пр/р №26«Подготовка к вышиванию.Перевод рисунка на ткань» |
| 55/56 | Технология выполнения ручных швов.(Уч. – §21) | 2 |  |  | Пр/р № 27 «Выполнение швов: шнурок, стебельчатый, тамбурного, за иголку» |
| 57/58 | Технология выполнения ручных швов.(Уч. – §21) | 2 |  |  | Пр/р № 28 «Выполнение швов: вперед иголку, шнурок, петельного, узелки |
| 59/60 | ***Творческий проект. Защита (2 ч).***Свободная вышивка. Оформление края салфетки. | 2 |  |  | Пр/р №29 «Вышивание изделия». |
| 61/62 | ***Технология ведения дома (6 ч).*****Уход за одеждой.**Ремонт одежды.(Уч. – §22) | 2 |  |  | Пр/р№30 «Заплаты накладные и подкладные» |
| 63/64 | Ремонт одежды.(Уч. – §23) | 2 |  |  | Пр/р №31 «Ремонт распоровшихся швов и выполнение петель на швейном изделии». |
| 65/66 | Уход за одеждой из х/б и льняных тканей.(Уч. – §24) | 2 |  |  | Пр/р №32 «Символы по уходу за изделиями из х/б и льнягых тканей». |
| 6768 | ***Технология ведения дома (4 часа).*****Интерьер кухни, столовой (4 ч)**Создание интерьера кухни.(Уч. – §36)Итоговая контрольная работа. | 11 |  |  | Пр/р № 33 «Описание интерьера кухни».К/р №2 «Итоговая контрольная работа по курсу 5 класса» |
| 6970 | Размещение мебели и оборудования. Зоны кухни.(Уч. – §37, 38) |  |  |  | Пр/р №34 «Моя будущая кухня» |
|  | **Всего:** | **70** |  |  | **Пр/р -34****К/р - 2** |

ПРИМЕЧАНИЕ:

 СГП – санитарно-гигиенические правила.

 ПТБ – правила техники безопасности

 ОРМ – организация рабочего места

 ВТО – влажно–тепловая обработка

**Контрольно-измерительные материалы по технологии.**

В контрольной работе по теме «Кулинария» применяются тестовые задания нескольких видов:

На выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов:

на установление соответствия;

на тестовое заполнение;

на установление правильной последовательности действий.

Оценка текущих и итоговых знаний и умений учащихся производится по пятибалльной системе. Ставится отметка:

«3» - за 70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 80-90 % правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение всех заданий.

**Тесты по кулинарии 5 класс (I четверть).**

**Цель:** контроль усвоения учащимися 5 класса содержания учебной программы по технологии, раздел «Кулинария».

Время проведения - 45 минут.

**Задания для проверки знаний (итоговая диагностика).**

***1.Обведите цифру правильного ответа.***

Человеку нужно питаться для того, чтобы:

1. Поддержать жизнь, здоровье, работоспособность.

2. Утолить голод или поправиться.

3.Так считают взрослые.

Ответ: 1.

***2. Обведите цифру правильных ответов.***

 Доброкачественное яйцо можно определить:

1. По вкусу.

2. Методом просвечивания.

3. Путём опускания в горячую воду.

4. Путём опускания в холодную воду.

Ответ: 2, 4.

***3. Обведите цифру правильного ответа.***

Яичница-глазунья – это

1. фаршированное яйцо.

2. Яйцо, варённое вкрутую.

3. Жареное яйцо с целым желтком.

Ответ: 3.

***4. Обведите цифру правильных ответов.***

Завтрак может состоять из блюд:

1. Борщ.

2. Омлет.

3. Бутерброды.

4.Какао.

5. Шашлык.

6. Чай.

Ответ: 2,3, 4, 6.

***5. Обведите цифру правильного ответа.***

Для нарезки хлеба необходим инвентарь:

1.Протвень.

2. Формочки.

3. Нож, разделочная доска.

4. Тарелка.

Ответ: 3.

***6. Обведите цифру правильного ответа.***

В оформлении бутербродов лишнее:

1. Хлеб.

2. Масло.

3. Молоко.

Ответ: 3.

***7 . Обведите цифру правильного ответа.***

Кбутербродам не относиться:

1. Канапе.

2. Сандвичи.

3. Пирожное.

Ответ: 3.

 ***8. Вставьте пропущенные слова.***

1. Овощи, предназначенные для приготовления отварных блюд, опускают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и варят при \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Свеклу и морковь варят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. При варке овощей уровень воды должен быть выше уровня овощей не более чем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Чтобы уменьшить потери витамина С, овощи варят при \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. Картофель и морковь можно варить не только в воде, но и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. Овощные отвары рекомендуется использовать для приготовления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7.Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Ответ:

1. Горячую воду, при медленном кипении.

2. Без соли.

3. 1-1,5 см.

4. Закрытой крышке.

5. На пару.

6. Супов и соусов.

7. Свекла.

***9. Обведите букву правильного ответа:***

Почему при приготовлении салатов нельзя соединять тёплые и холодные продукты?

|  |  |
| --- | --- |
| А | Продукты могут слипаться |
| Б | Продукты могут окраситься |
| В | Салаты быстро испортятся |

Ответ: В.

***10. Определите последовательность сервировки стола к завтраку.***

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Стол покрывают скатертью |
| 4 | Размещают салфетки, приборы для специй, чашки. |
| 3 | Раскладывают приборы. |
| 2 | Устанавливают тарелки. |

Литература:Метод. пособие «Обучение технологии в средней школе» Байбородова Л.В., М,2003г.

**Контрольно-измерительные материалы по технологии.**

В итоговой контрольной работе по теме технологии применяются тестовые задания нескольких видов:

На выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов:

на установление соответствия;

на тестовое заполнение;

на установление правильной последовательности действий.

Оценка текущих и итоговых знаний и умений учащихся производится по пятибалльной системе. Ставится отметка:

«3» - за 70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 80-90 % правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение всех заданий.

**Итоговая контрольная работа 5 класс (IV четверть).**

**Цель:** контроль усвоения учащимися 5 класса содержания учебной программы по технологии.

Время проведения - 45 минут.

**Задания для проверки знаний (итоговая диагностика).**

*Выберите несколько правильных ответов*

**1. Название овощей входящих в группу луковичных:**

1. Сельдерей
2. Чеснок
3. Свёкла
4. Петрушка
5. Лук репчатый

Ответ: 2,5

*Выберите несколько правильных ответов*

**2. Виды тепловой обработки овощей:**

1. Варка
2. Жарение
3. Сортировка
4. Очистка
5. Припускание

Ответ:1,2,5

**3. Укажите цифрами последовательность подачи блюд на стол.**

* Десерт
* Закуски (горячие, холодные, мясные, овощные, рыбные)
* Напитки (горячие, холодные)
* Супы
* Горячие вторые блюда

Ответ: 2,4,5,3,1

**4. Проставьте на рисунке номера элементов яйца.**

****

1. Желток; 2- скорлупа; 3-воздушная камера; 4- белок.

**5.Укажите название приспособлений для взбивания яиц**

****

А) миксер; б)венчик; в) венчик; г) лопатка

*Выберите правильные ответы:*

**6. Натуральные волокна растительного происхождения:**

1. Вискоза
2. Лён
3. Шерсть
4. Хлопок
5. Шёлк

Ответ: 4,5

*Выберите правильный ответ:*

**7. Как называются нити, идущие вдоль ткани?**

1. Нити утка.

2. Нити основы.

3. Кромка.

Ответ: 2

*Выберите правильный ответ:*

**8. Как называется процесс переплетения нитей пряжи между собой:**

1. Прядение
2. Ткачество
3. Отдельное производство

Ответ:1

**9.Проставьте буквы правильных ответов.**

* Какие волокна идут на производства ситца?
* Для каких волокон сырьём является шерсть животных?
* Как называются нити, идущие вдоль ткани?
* Что образуется по краям ткани при её изготовлении?
* У какой ткани лицевую сторону определяют по чистоте отделки?
* У каких тканей рисунок на лицевой и изнаночной сторонах одинаковой?

 А - химические волокна; Б – натуральные волокна; В – нити основы; Г – нити утка;

 Д - с печатным рисунком; Ж – пестротканая ткань; З – кромка.

*Ответ:1-Б, 2-А,3-В,4-З,5-Д,6-Ж*

*Выберите правильный ответ:*

**10. Начиная работу на швейной машине, что нужно опускать в первую очередь:**

1. Иглу
2. Лапку
3. Регулятор натяжения верхней нити

Ответ:1

*Выберите правильный ответ:*

**11. С каким приводом скорость бытовой швейной машины будет больше:**

1. Ручным
2. Электрическим
3. Ножным

Ответ: 2

**12. Обозначьте номера элементов и узлов швейной машины, через которые заправляется верхняя нить.**

****

1, 2, 3 – нитенаправители; 4-шайба; 5- компенсационная пружина; 6- игла; 7-катушка; 8-регулятор натяжения верхней нити; 9- нитепритягиватель.

**13. Нарисуйте геометрический орнамент.**

*Выберите правильный ответ:*

**14. Что такое строчка:**

1. Законченный процесс переплетения нитей
2. Расстояние между одинаковыми проколами иглы
3. Ряд повторяющихся стежков на ткани

Ответ: 2

**15. Покров тела человека \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Ответ: кожа

**16. Назовите виды специальной одежды**



**1. 2. 3.**

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .**

Ответ: 1.фартук;2.халат;

3.передник ;4.комбинезон .

*Выберите правильный ответ:*

**17. С помощью чего снимают мерки?**

а) линейкой;

б) циркулем;

в) рулеткой;

 г) сантиметровой лентой

Ответ: г

**18. По рисунку дайте название простому вышивальному шву**

****

Ответ: тамбурный

**19. Напишите какие из предметов на рисунке нужны для рукоделия?**



Ответ: мулине, пяльца, копировальная бумага, калька, карандаши, маленькие ножницы, большие ножницы, игла, наперсток.

**20 . Какие правила безопасности надо соблюдать при выполнении ручных работ?**Обведите нужную букву.

**1. До начала работы:**

*а) посчитать количество иголок и булавок в игольнице;*

*б) проверить наличие резинового коврика.*

*Ответ: а*

**2. Во время работы:**

*а) проверить исправность машины;*

 *б) класть ножницы справа с сомкнутыми лезвиями, направленными от себя.*

*Ответ: б*

**3. По окончании работы:**

*а) выключить утюг;*

*б) посчитать количество иголок и булавок в игольнице.*

*Их должно быть столько,сколько было в начале работы.*

*Ответ: б*

**Список используемой литературы:**

1. Симоненко, В. Д. Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) / В. Д. Симоненко, Ю. В. Крупская, О. А. Кожина, Н. В. Синица, Н. И. Лебедева, Л. В. Литикова. – 2-е изд., перераб. / под ред. В. Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007.

А также  д о п о л н и т е л ь н ы х   п о с о б и й  для учителя:

1. Бейкер, Х. Плодовые культуры / Х. Бейкер. – М.: Мир, 1995.

2. Гаевая, Р. А. Хлеб на вашем столе / Р. А. Гаевая, М. А. Ященко – Киев: Урожай, 1993.

3. Гузаирова, Е. Н. Школа белошвейки / Е. Н. Гузаирова, Р. Г. Гузаиров. – М.: Педагогика-Пресс, 1994.

4. Карпов, А. А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа / А. А. Карпов. – Ростов н/Д.: Феникс, 1999.

5. Кудрявец, Д. Б. Как вырастить цветы / Д. Б. Кудрявец, Н. А. Петренко. – М.: Просвещение, 1987.

6. Левицкая, Л. В. Занятия по трудовому обучению / Л. В. Левицкая и др. – М.: Просвещение, 2000.

7. Мак-Миллан Броуз, Ф. Размножение растений / Ф. Мак-Миллан Броуз. – М.: Мир, 1992.

8. Мерсиянова, Г. Н. Швейное дело. 5–6 классы / Г. Н. Мерсиянова и др. – М.: Просвещение, 1989.

9. Тарасова, А. П. Рабочая тетрадь по трудовому обучению и домоводству / А. П. Тарасова. – СПб.: МЧМ, изд. дом, ООО. ИД «МиМ», 1998.

10. Технология: сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл. – Волгоград: Учитель, 2006.

11. Ханус, С. Как шить / С. Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1988.

12. Хессайон, Д. Г. Все о розах / Д. Г. Хессайон. – М.: Кладезь-Букс, 2002.

13. Хуравская, В. М. Десять творческих проектов для учащихся 6–9 классов / В. М. Хуравская, В. Д. Симоненко. – Брянск: НИЦ «Октид», 1977.

14. Шабаршов, И. Книга юного натуралиста / И. Шабаршов и др. – М.: Молодая гвардия, 1982.