**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Буинска Республики Татарстан**»

**«Согласовано»**  **«Утверждаю»**

Зам. директора по УВР Директор школы

Караваева И.А. Батин М.В.

«29» августа 2014 г. Приказ № 72 от «29» августа 2014 г.

**Рабочая программа**

**по технологии**

**в 5 классе**

на 2014-2015 учебный год

**Учител**ь: Шадрина Наталья Александровна

**Квалификационная категория**: первая

**«Рассмотрено**»

 на заседании ШМО

Протокол №.1 от «27» августа  20 14 г.

Руководитель МО \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шадрина Н.А.

**«Рассмотрено»**

на заседании педсовета

Протокол № 72 от  «29» августа  2014 г.»

**Пояснительная записка**

Главной **целью** предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе. Изучение технологии на базовом уровне 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 составления своих жизненных и профессиональных планов. Безопасных приемов 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 труда;

***получение***  опыта применения политических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Основные задачи обучения:**

***ознакомление*** учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей;

***обучение***  исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;

***формирование*** общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно – прикладного творчества;

***ознакомление*** с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

***развитие*** творческой, активной и предприимчивой личности. Способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

Данная рабочая программа разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- С Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом МО и Н РФ от 5 марта 2004 года №1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» (с изменениями);

- Федеральным перечнем учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования и имеющих аккредитацию на 2014-2015 учебный год;

- Законом РТ «Об образовании» (в действующей редакции);

- Учебным планом МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Буинска РТ» на 2014-2015 учебный год;

- Образовательной программой основного среднего (полного) общего образования МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Буинска РТ»

-Примерной программой основного среднего (полного) общего образования по технологии. *(Программа для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы / под ред.Ю. Л. Хотунцева. – М. : Мнемозина, 2012. – 309с, авторской программы «Компьютерная поддержка разделов предмета «Технология»» (Ставрова О.Б.)).*

Рабочая программа учебного курса по технологии для 5 класса составлена на основе требований Федерального Государственного стандарта основного общего и среднего (полного) образования и авторской программы для общеобразовательных учреждений «Технология» 5-11 классы под редакцией Ю. Л. Хотунцева. – М. : Мнемозина, 2012.

Предмет «Технология» 5 класс рассчитан на 70 часов по 2 часа в неделю (35 недель).  Программой предусмотрено проведение: практических работ- 23, лабораторных работ -1,творческих проектов по разделам- 4 «Оформление интерьера»,«Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Проект. Проектная культура».

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта. Для оценки теоретических понятий используются проверочные тесты, для оценки умений – практические задания и мини-проекты.

В результате освоения обучающимися различных видов деятельности (индивидуальной, коллективной, самостоятельной, поисковой, практической, проектной) предполагается сформировать и значительно развить жизненно важные компетентности: социально-трудовая, социально-бытовая, самообслуживания, коммуникативная. Кроме того, знакомство с трудовыми профессиями позволит сформировать и компетентность в сфере профессионального самоопределения.

**Содержание разделов учебного курса технология 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема разделов** | **Кол-во**  **часов** | **Практическая**  **работа** | **Лабораторная**  **работа** |
| 1 | Вводное занятие | 2 |  |  |
| 2 | Проект. Проектная культура | 6 | 2 |  |
| 3 | Информационные технологии | 4 | 2 |  |
| 4 | Дизайн изделий | 2 | 1 |  |
| 5 | Технологии ведения дома | 6 | 2 |  |
| 6 | Кулинария | 14 | 3 |  |
| 7 | Элементы материаловедения | 2 |  | 1 |
| 8 | Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | 2 |  |
| 9 | Элементы черчения графики | 2 | 1 |  |
| 10 | Элементы машиноведения | 4 | 2 |  |
| 11 | Технология изготовления швейного изделия | 18 | 9 |  |
| 12 | Декоративно прикладное творчество | 4 | 1 |  |
|  | **Итого:** | 68 | 23 | 1 |

**Содержание программы 5 класс**

**Вводное занятие (2 ч)**

Вводный урок. 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.

**Проект. Проектная культура (6 ч)**

Этапы и последовательность выполнения проекта. Оценка проделанной работы и качества изделия. Цели проекта. Разработка алгоритма проекта. Обоснование проблемы и потребности. Выбор изделия, материала, подбор инструментов и приспособлений для работы. Составление технологической последовательности изготовления изделия. Оценка проделанной работы. Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия. Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления изделия.

***Примерная тематика проектов***

Создание современных экологичных изделий из природных и натуральных материалов: шишек, дерева, камня, тканей и т.д.

Создание интерьера кухни.

Кулинария « Завтрак в саду», «Семейный ужин»

Изготовление швейных изделий «Комплект столового белья», «Рюкзак для брата»

**Информационные технологии (4ч)**

Знакомство с компьютером. Работа в программе Word. Ввод и форматирование текста, создание таблиц.

***Практическая работа***

Ввод и форматирование текста, создание таблиц.

**Дизайн изделий (2ч)**

Предметный мир человека. Понятие о дизайне. Понятие о композиции. Цвет. Материал и его свойства. Декор и декорирование.

***Практическая работа***

Разработка изделий с преобладающими значением в его композиционном решении цвета материала и декора.

*перечень изделий: поздравительная открытка, памятный сувенир, рамка для фотографий.*

**Технологии ведения дома (6 ч)**

Из истории архитектуры, интерьера, национальные традиции, связь архитектуры с природой. Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Современные системы фильтрации воды. Влияние электроприборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Понятие интерьера. Создание интерьера кухни. Интерьер кухни-столовой. Профессия дизайнера. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.. сасанитарно-гигиенические требования предъявляемые к уборки помещений.

***Практическая работа***

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Уборка и утепление помещений школы.

**Кулинария (14 ч)**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Профессии, связанные с производством пищевых продуктов.

***Практические работы***

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Определение свежести яиц.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей.

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков.

**Элементы материаловедения (2ч)**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Рабочие профессии прядильного и ткацкого производства. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Кромка и ширина ткани. Лицевая и изнаночная сторона ткани Полотняное переплетение. Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, технологические, эксплуатационные. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

***Практическая работа***

Изучение свойств нитей основы и утка; определение направления долевой нити; определение лицевой и изнаночной сторон ткани; выполнение образца полотняного переплетения.

**Конструирование и моделирование швейных изделий(4ч)**

Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии; использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий

Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок для построения чертежа фартука, условные обозначения мерок, необходимых для построения чертежа выкройки фартука. Расчетные формулы.

Особенности моделирования рабочей одежды. Профессия модельера. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука по выбранному фасону.

***Практическая работа***

Снятие мерок и запись результатов измерений, построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

**Элементы черчения графики (2ч)**

Понятия об эскизе, техническом рисунке, чертеже, масштабе. Инструменты и приспособления для построения чертежа. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по единым меркам. Профессия чертёжника, закройщика.

***Практическая работа****.*

Изготовление выкройки и чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

**Элементы машиноведения (4ч)**

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики. Назначение основных узлов, виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

***Практические работы.***

Подготовка универсальной швейной машины к работе. Безопасные приёмы 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.

**Технология изготовления швейного изделия (18 ч)**

Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии; использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий

Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок для построения чертежа фартука, условные обозначения мерок, необходимых для построения чертежа выкройки фартука. Расчетные формулы.

Особенности моделирования рабочей одежды. Профессия модельера. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука по выбранному фасону.

***Практические работы*.**

Раскрой.

Изготовление образцов ручных работ.

Подготовка деталей кроя к обработке.

**Декоративно прикладное творчество (4ч)**

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

***Практические работы.***

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки*.* Организация рабочего места для ручного шитья.

**Требования к уровню подготовки обучающихся**

В результате обучений по курсу «Технология» 5 класс с использованием метода проектов до­полнительно к основным требованиям учащиеся должны;

*Знать:*

1. как определять потребности людей;
2. какие знания, умения и навыки необходимо иметь для изготовления конкретного изделия, удовлетворяющего определенную потребность;
3. как планировать и реализовывать творческий проект;

*Уметь:*

1. кратко формулировать задачу своей деятельности;
2. отбирать и использовать информацию для своего проекта;
3. определять перечень критериев, которым должно соответствовать разрабатываемое изделие;
4. оценивать идеи на основе выбранных критериев, наличия времени, оборудования, мате­риалов, уровня знаний и умений, необходимых для реализации выбранной идеи;
5. выполнять упражнения для приобретения навыков изготовления изделий высокого качества;
6. планировать изготовление изделий и изготовлять их;
7. определять затраты на изготовление изделия, оценивать его качество, включая влияние на окружающую среду;
8. испытывать изделие на практике;
9. анализировать недостатки изготовленного изделия и определять трудности, возникающие при его проектировании и изготовлении;
10. формулировать и отстаивать свою точку зрения при защите проекта;
11. определять перечень профессий, необходимых для промышленного изготовления кон­кретного изделия;
12. использовать элементы маркетинга для продвижения своего товара, разрабатывать рек­ламу своего изделия.

**Календарно-тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Кол.час.** | | **Тип урока** | **Требования к уровню подготовки** | **Национально -региональный компонент** | **Примечание** | **Дата проведения** | |
| **план** | **факт** |
| **Вводное занятие (2 ч)** | | | | | | | | | |
| 1-2 | Вводное  занятие. ПТБ. | 2 | Знакомство с новым материалом | | Организация рабочего места. Знакомиться с правилами ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Планировать деятельность, составлять последовательность выполнения работ. |  |  | 1.09 |  |
| **Творческая проектная деятельность (2 ч)** | | | | | | | | | |
| 3 | Что такое творческие проекты. | 1 | Знакомство с новым материалом | | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Составлять последовательность выполнения операций. |  |  | 8.09 |  |
| 4 | Этапы выполнения проекта. | 1 | Знакомство с новым материалом | | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Использовать источники информации, поиск и хранение информации. Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект. |  |  | 8.09 |  |
| **Информационные технологии (4 ч)** | | | | | | | | | |
| 5-6 | Знакомство с текстовым и  графическим редактором. | 2 | Знакомство с новым материалом | | Различать текстовую и графическую информацию, знакомится со средствами ввода вывода этой информации в ПЭВМ  Различать в режиме калькулятора  на ПЭВМ .  Набирать и редактировать текст,  получать и хранить твёрдые копии  текста, создавать простые рисунки |  |  | 15.06 |  |
| 7-8 | *Практическая работа.* | 2 | Применения знание и умений | | Набирать и редактировать текст,  получать и хранить твёрдые копии  текста, создавать простые рисунки. |  |  | 22.09 |  |
| **Дизайн изделий (2ч)** | | | | | | | | | |
| 9-10 | Декоративная и  окончательная отделки  изделий.  *Практическая работа.* | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Изучить эстетические принципы дизайна, основах на цветоведение.  Участвовать в беседе по теме.  Усваивать основных операций и  понятий. |  |  | 29.09 |  |
| **Технологии ведения дома (6 ч)** | | | | | | | | | |
| 11-12 | Интерьер жилых помещений.  Бытовые электроприборы на кухни.  *Практическая работа.* | 2 | Комбинированный | | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.  Планировать кухню. |  |  | 6.10 |  |
| 13-14 | Уборка помещений.  *Практическая работа.* | 2 | Комбинированный | | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.  Планировать уборку в кухне. |  |  | 13.10 |  |
| 15-16 | Творческий проект.  Обобщающее занятие по разделу  «Оформление интерьера». | 2 | Обобщение, систематизация и проверка знаний | | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера» |  |  | 20.10 |  |
| **Кулинария (14 ч)** | | | | | | | | | |
| 17-18 | Санитария и гигиена на кухни ПТБ.  Здоровое питание. | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.Организовывать рабочее место. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.  Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи.  Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. | Блюда национальной кухни для традиционных праздников. |  | 27.10 |  |
| 19-20 | Технология приготовления бутербродов.  Технология приготовления горячих напитков.  *Практическая работа.* | 2 | Комбини­рованный | | Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Дегустировать бутерброды.  Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  и горячие напитки. | Блюда национальной кухни для традиционных праздников. |  | 10.11 |  |
| 21-22 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | Комбини­рованный | | Определять доброкачественность круп, бобовых и макаронных изделий. Выполнять кулинарную механическую обработку. Осваивать безопасные приёмы работы. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. | Тат.Нац. Блюбо «Лапша» |  | 17.11 |  |
| 23-24 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  Тепловая кулинарная обработка овощей. | 2 | Комбини­рованный | | Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении. приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. | Рус.Нац. Блюбо «Винегрет» |  | 24.11 |  |
| 25-26 | Технология приготовления блюд из яиц.  *Практическая работа.* | 2 | Комбини­рованный | | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц.  Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | Тат Нац. Блюбо  «тутырган тавык» |  | 1.12 |  |
| 27-28 | Разработка проект приготовление завтрака.  *Практическая работа.* | 2 | Комбини­рованный | | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.  Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». | Блюда национальной кухни для традиционных праздников. «Губадия» |  | 8.12 |  |
| 29-30 | Творческий проект.  Обобщающее занятие по разделу  «Кулинария». | 2 | Обобщения и систематизация знаний | | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта.  Защищать творческий проект |  |  | 15.12 |  |
| **Элементы материаловедения (2ч)** | | | | | | | | | |
| 31-32 | Производство текстильных материалов.  Текстильные материалы и их свойства.  *Лабораторная работа.* | 2 | Комбинированный | | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.  Оформлять результаты исследований | Ткани в нац. Костюмях. |  | 22.12 |  |
| **Конструирование и моделирование швейных изделий (4ч)** | | | | | | | | | |
| 33-34 | Изготовление выкроек. *Практическая работа.* | 2 | Комбинированный | | Выполнять снятиие мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.  Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | Нац. тат-й, чув-й Костюм фартук |  | 12.01 |  |
| 35-36 | Моделирование изделия.  *Практическая работа.* | 2 | Комбинированный | | Владеть приемами моделирования. Знакомиться с профессиями модельер. Оформлять результаты работы. | Модели тат-й, чув-й костюм фартук |  | 19.01 |  |
| **Элементы черчения графики (2ч)** | | | | | | | | | |
| 37-38 | Построение чертежа изделия.  *Практическая работа.* | 2 | Комбинированный | | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Копировать готовую выкройку.  Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |  |  | 26.01 |  |
| **Элементы машиноведения (4ч)** | | | | | | | | | |
| 39-40 | Швейная машина. ПТБ  *Практическая работа.* | 2 | Комбинированный | | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. |  |  | 2.02 |  |
| 41-42 | Машинные швы.  *Практическая работа.* | 2 | Комбинированный | | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.  Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |  |  | 9.02 |  |
| **Технология изготовления швейного изделия (18 ч)** | | | | | | | | | |
| 43-44 | Раскрой швейного изделия.  *Практическая работа.* | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. |  |  | 16.02 | 23.02 |
| 45-46 | Швейные ручные работы. ПТБ.  *Практическая работа.* | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. |  |  | 2.03 |  |
| 47-48 | *Практическая работа.* | 2 | Применения знание и умений | | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. |  |  | 2.03 |  |
| 49-50 | Основные операции при машинной обработке изделия. | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. |  |  | 9.03 |  |
| 51-52 | *Практическая работа.* | 2 | Применения знание и умений | | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. |  |  | 16.03 |  |
| 53-54 | Влажно-телловая обработка ткани.  *Практическая работа.* | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Проводить влажно-тепловую обработку. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |  |  | 6.04 |  |
| 55-56 | *Практическая работа.* | 2 | Применения знание и умений | | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. |  |  | 13.04 |  |
| 57-58 | Технология изготовления швейного изделия.  *Практическая работа.* | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Изготовлять изделия применяя знания и умения. Овладевать безопасными приёмами труда. |  |  | 20.04 |  |
| 59-60 | Творческий проект.  Обобщающее занятие по разделу  «Создание изделий из текстильных материалов». | 2 | Обобщение, систематизация и проверка знаний | | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.  Знакомиться с профессиями закройщик и портной. |  |  | 27.04 |  |
| **Декоративно прикладное творчество (4ч)** | | | | | | | | | |
| 61-62 | Основы композиции при создания предметов ДПИ.  Орнамент, символика в орнаменте. | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Знакомиться с декоративно- прикладным искусством. Изучать основы композиции.  Участвовать в беседе по теме.  - Изучать основные определения и  понятия по теме.  Находить информацию в Интернете о народных промыслах, о способах  украшения праздничной одежды в  Старину. | Заслушивание реферата об особенностях местных видов рукоде­лия |  | 4.05 |  |
| 63-64 | Цвет сочетание в орнаменте.  *Практическая работа.* | 2 | Ознакомления с новым материалом | | Знакомиться с орнаментом и символикой орнамента. Знакомиться с цветовым решением и сочетание его в орнаменте. | Тат. чув, нац. орнамент |  | 11.05 |  |
| **Проект. Проектная культура(4ч)** | | | | | | | | | |
| 65-66 | Учебный индивидуальный проект и его составляющие. Разработка индивидуального проекта «Подарок любимой маме». | 2 | Применения знание и умений | | Составлять последовательность выполнения индивидуального учебного проекта.  Использовать источники и носители информации.  Использовать основные технологические приёмы ручной обработки конструкционных материалов.  Выполнять декоративную отделку готового изделия.  Презентация проектов. Проводить выставки-конкурса на лучший проект |  |  | 18.05 |  |
| 67-68 | Обобщающее занятие.  Подведение итогов. | 2 | Обобщение, систематизация и проверка знаний | | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |  |  | 25.05 |  |
| **69-70 Резервные 2 часа** | | | | | | | | | |

**Учебно-методическое обеспечение**

**1. Основная:**

- «Технология. Технологии ведения дома»:5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. –М.:Вентана-Граф,2012.-192с.:ил.

**2. Дополнительная:**

- Технология. Обслуживающий труд,: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ (авторы: Ю.В.Крупская, Н.И.Лебедева, Л.В. Литикова идр.); под ред. В.Д.Симоненко -4-е изд., перераб. - М.: Вентана- Граф, 2009.- 192с. :ил.

- «Технология 5 класс» (вариант для девочек), авторы: М.Б. Павлова, И.А. Сасова, М.И. Гуревич) – М.: «Вентана – Граф», 2008

- Чернякова В.Н. «Технология обработки ткани: Учеб. для учащихся 5 кл.общеобразоват.учреждений.-2-е изд.-М.: Просвещение,1999.-160с.:ил.

**Информационно – компьютерная поддержка**

Для решения познавательных и информационно-коммуникативных задач процесса обу­чения данный календарно-тематический план предусматривает использование следующего дидактико-технологического оснащения.

1. Средства, реализуемые с помощью компьютера:

* библиотека оцифрованных изображений (фотографии, иллюстрации, творческие про­екты, лучшие эскизы и работы учащихся);
* слайд-лекции по ключевым темам курса;
* редакторы текста, презентаций.

1. Схемы, плакаты, таблицы.

Интернет-ресурсы:

- «Технологии»: <http://technologys.info/>

- «Учительский портал»: <http://www.uchportal.ru/>

- «Пrошколу»: [http://www.proshkolu.ru](http://www.proshkolu.ru/)

- «Сеть творческих учителей»: [http://www.it-n.ru](http://www.it-n.ru/)

- «Федеральный центр информацинно образовательных ресурсов»:http://fcior.edu.ru/

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

**-** Швейная машина;

- Гладильная доска и утюг;

- Компьютер.

**Контрольно-диагностический материал**

Контроль знаний, умений и уровень творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта (*примерная тематика проектов указана в содержании программы).*

**Самостоятельная работа по теме «Кулинария»**

**Выберите правильный ответ.**

1. К столовым приборам не относится:

а) ложка в) вилка б) дуршлаг г) нож

2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

а) нет б) да

3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола;

г) по внешнему виду.

4. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

а) крутые желток и белок; б) жидкие желток и белок;

в) жидкий желток, крутой белок.

5. Винегрет заправляют:

а) сливочным маслом б) растительным маслом

6. Сандвич – это бутерброд:

а) открытый б) закрытый

7. Канапе – это бутерброд:

а) закрытый б) закусочный

8. Не относится к овощам

а) кабачок б) брюссельская капуста

в) черная смородина г) горох

9. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

а) слева б) справа

**Выберите правильные ответы.**

10. Салатными заправками являются:

а) майонез в) уксус б) сметана г) растительное масло

11. Завтрак может состоять из блюд:

а) борщ г) квас б) омлет д) шашлык

в) бутерброды е) чай

12. Доброкачественное яйцо можно определить:

а) по вкусу; б) методом просвечивания;

в) путем опускания в горячую воду;

г) путем опускания в холодную воду.

13. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:

а) картофель д) свекла б) капуста е) лук

в) огурцы ж) чеснок г) морковь з) репа

14. При нарезке лука можно использовать следующие формы:

а) кольца г) полукольца

б) кубики д) крошка

в) дольки е) брусочки

**Вставьте пропущенные слова.**

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

**Итоговый тест по технологии для учащихся 5 класса**

В следующих заданиях отметьте единственно правильный ответ.

**1.Сельское хозяйство делится на**

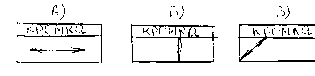
А) овощеводство и цветоводство Б) растениеводство и животноводствоВ) растениеводство и полеводство  
**2. К овощным культурам относится**

А) пшеницаБ) картофельВ) малина

**3.Чернушкой называются семена**А) морковиБ) свёклыВ) лука **4.Нить основы (долевая нить) в ткани**А) растягивается

Б) не растягивается В) при хлопке издаёт глухой звук  
**5.Ткань, окрашенная в один определённый цвет, называется**А) набивная Б) пёстротканая В) гладкокрашеная  
**6.Лицевую сторону набивной ткани определяют**

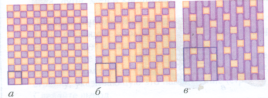
А) по чёткости рисунка Б) по чистоте поверхности В) по наличию узелков

**7.Какой рисунок показывает направление нити основы относительно кромки?**   


**8.Как крутится маховое колесо при работе швейной машины?**

А) от себя Б) на себя

В) попеременно, то в одну, то в другую сторону

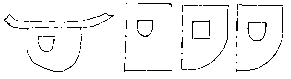
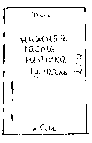
**9.Определите рисунок полотняного переплетения** 

**10.При работе с электрическим утюгом вы почувствовали запах жжёной резины. Вы**

А) выключите утюг и сообщите директору школы

Б) выключите утюг и сообщите учителю, проводящему урок  
 В) вызовите пожарную помощь  
**11.Мерки снимают**   
А) по правой стороне фигуры Б) по любой стороне фигуры В) по левой стороне фигуры  
**12.Измеряемый должен стоять**

А) прямо, поставив руки на пояс Б) прямо, с опущенными руками В) прямо, с поднятыми руками  
**13.Эту мерку записывают полностью**А) Ст Б) Сб В) Ди  
**14.Какой чертеж соответствует эскизу?**

  
 А Б В  
**15.Что девочка забыла указать на выкройке**

А) название детали

Б) количество деталей

В) линию середины (сгиба)  
  
 Г) направление нити основы

Д) величину припусков на швы

**16.Смёточные строчки выполняют**  
А) нитками в цвет ткани

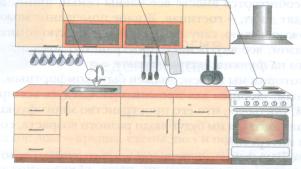
Б) нитками, отличными от цвета ткани

В) любыми по цвету нитками

**17.При выполнении машинных строчек закрепки делают**  
А) только в начале строчки   
Б) только в конце строчки   
В) в начале и в конце строчки

**18.При выполнении этого шва припуски** А) заутюживают Б) разутюживают В) приутюживают  
  
 **19.Чтобы не запачкать свою одежду при приготовлении пищи нужно**  
 А) снять одежду   
Б) надеть фартук  
В) постирать одежду после приготовления пищи

**20.Порезы пальцев рук можно получить при неправильном обращении**   
А) с ножом Б) разделочной доской В) электрической плитой  
**21.Бутерброды бывают**А) большие и маленькие Б) открытые и закрытые В) высокие и низкие

**22.К горячим напиткам относятся**А) компот, морс, кисель Б) лимонад, сок, сироп В) чай, кофе, какао  
**23.При заваривании чая заварку заливают**А) тёплой водой Б) горячей водой В) кипящей водой  
**24.Эта стрелка показывает зону подготовки продуктов на кухне**  
 А Б В

**25. Определите, на каком рисунке изображён комнатный цветок**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| А | Б | В |
|  |  |  |

В следующих заданиях определите соответствие левого и правого столбцов, ответ запишите парами, например «А1», .  
**26. Определите соответствие между термином и его определением**

|  |  |
| --- | --- |
| А) Сметать | 1) соединить две или несколько деталей машинной строчкой |
| Б) Заметать | 2) соединить две или несколько деталей смёточной строчкой |
| В) Стачать | 3) закрепить подогнутый срез детали смёточной строчкой |
| Г) Застрочить | 4) закрепить подогнутый срез детали машинной строчкой |

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
**27.Определите соответствие между схемой машинного шва и его названием**

|  |  |
| --- | --- |
| А) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130210\Image5.bmp | 1) Стачной вразутюжку |
| Б) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130210\Image6.bmp | 2) Шов вподгибку с открытым срезом |
| В) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130210\Image7.bmp | 3) Стачной шов взаутюжку |

**Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
28.Определите соответствие между изображением вышивального шва и его названием**

|  |  |
| --- | --- |
| А) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130210\Image21.bmp | 1) Петельный шов |
| Б) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130210\Image22.bmp | 2) Тамбурный шов |
| В) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130211\Image1.bmp | 3) Стебельчатый шов |

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
**29.Определите соответствие между способом варки яиц и критериями его готовности**

|  |  |
| --- | --- |
| А) Всмятку | 1) Белок сварился, а желток- нет |
| Б) «В мешочек» | 2) Белок сварился наполовину, желток не сварился. |
| В) Вкрутую | 3) Белок и желток сварились полностью. |

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
**30.Определите соответствие между условным обозначением и видом стирки**

|  |  |
| --- | --- |
| А) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130211\Image2.bmp | 1) Стирка запрещена |
| Б) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130211\Image3.bmp | 2) Стирка в тёплой воде |
| В) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130211\Image4.bmp | 3) Кипячение |
| Г ) C:\Users\Дом\Documents\My Pictures\Scan Pictures\20130211\Image5.bmp | 4) Ручная стирка |

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
**31. Определите соответствие между видом растений по продолжительности жизни и его определением**

|  |  |
| --- | --- |
| А) Однолетние растения | 1) В первый год жизни образуют корнеплоды, на второй- семена. |
| Б) Двулетние растения | 2) Растут и плодоносят от 3 до 20 и более лет на одном месте. |
| В) Многолетние растения | 3) Цветут, плодоносят и образуют зрелые семена в год посева. |

В следующих заданиях дайте краткий ответ.

**32.Как называется эта ткань по способу отделки**  Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
**33.Назовите волокно, которое получают из коробочек хлопчатника**. Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**34.Какую часть растения льна используют для получения льняного волокна?** Ответ: \_\_\_\_\_

**35.Как называются детали для заправки нижней нитки в швейной машине?** Ответ:\_\_\_\_\_\_\_  
**36.Как называется мерка, которую обозначают «Ст».** Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**37.По какой мерке определяют ширину фартука?** Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**38.У девочки Ст=34 см. рассчитайте ей длину пояса по формуле: Ст+30.**Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_