Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение   
Дзержинская средняя общеобразовательная школа

пос. имени Дзержинского

Каширского муниципального района Воронежской области

«СОГЛАСОВАНО» «СОГЛАСОВАНО» «УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель МО Зам. директора по УВР Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Г.А. Широких Т.Н. Дударева Ю.Л. Лаптева «\_\_\_\_» августа 2014 г «\_\_\_\_» августа 2014 г Приказ № от

**Рабочая программа**

по технологии

5 класс

Учитель первой квалификационной категории Лаптева Ю.Л.

2014-2015 учебный год

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основе:

1. Федерального компонента государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Минобразования РФ от 05. 03.2004 года № 1089;
2. Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», и авторской программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» Хохловой М.В., Синица Н.В., Симоненко В.Д. – М.: Вентана-Граф, 2010.
3. С учетом стандартов основного общего образования по технологии.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Базовыми для программы являются разделы « Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» и «Кулинария». Программа также включает разделы: «Электротехнические работы», «Современное производство и профессиональное образование», « Черчение и графика», «Технология ведения дома». Часы раздела - творческие, проектные работы (творческий проект) распределяются по другим разделам программы. Программа рассчитана на 70 часов в год по 2 часа в неделю.

Изучение технологии в основной школе 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 приёмов труда;
* Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

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 учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
* Ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовления продукции.
* Развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
* Подготовка выпускников к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Достижение этих целей и решение задач предполагается осуществлять посредством широкого использования метода проектов и его дидактически обоснованного сочетания с традиционными методами, способами и формами обучения:

* ролевые и деловые игры; обсуждения и дискуссии;
* работа в группах;
* создание благоприятной среды для экспериментирования и исследования;
* обеспечение межпредметных связей;
* взаимосвязь технологического, экологического, экономического, нравственного и других аспектов образования.

Метод проектов позволяет школьникам в системе овладеть организационно-практической деятельностью по всей проектно-технологической цепочке – от идеи до её реализации в модели, изделии, услуге; интегрировать знания из разных областей; применять их на практике, получая при этом новые знания, идеи, создавая материальные ценности.

**Требования к уровню подготовке учащихся 5 класса**

Учащиеся 5 класса должны знать по технологии:

* Требования к оборудованию рабочего места;
* Правила безопасной работы с ручными инструментами, на швейной машине с электрическим приводом, с приспособлениями, с электронагревательными приборами;
* Технологические процессы производства волокон, пряжи, нитей, ткани. Основные приемы чистки, стирки, влажно-тепловой обработки изделий из натуральных волокон, положительные и отрицательные качества тканей из натуральных волокон, отличия тканей по внешнему виду;
* Правила работы на швейной машине;
* Историю моды, словарь моды;
* Виды одежды по способу эксплуатации и назначению, дефекты тканей и виды рисунков тканей;
* Технологию выполнения ручных и машинных швов;
* Способы приготовления бутербродов и напитков; технику безопасности при работе с приготовлением пищи;
* Виды декоративно-прикладного искусства;
* Виды профессий швейного производства.

Учащиеся 5 класса должны уметь по технологии:

* Определять в ткани нити основы и нити утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
* Выбирать ткань для изделия, определять дефекты ткани;
* Выполнять заправку верхней и нижней нитей, производить замену иглы, намотку нитей на шпульку, выполнять различные швы по таблице швов для конкретной швейной машины;
* Выполнять несложные изделия в технике лоскутной пластики, отделку швейных изделий аппликацией;
* Выполнять различные виды ручных, машинных швов, деталей узлов и применять предметные и графические технологические карты, производить отделку и влажно-тепловую обработку;
* Соблюдать последовательность технологической обработки швейных и других изделий;
* Приготовить напитки и бутерброды; некоторые блюда из яиц;
* Уметь сервировать стол к приему пищи;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, пользоваться нагревательными приборами и электроплитами;
* Выполнять несложные поделки некоторых видов декоративно-прикладного творчества.

**Содержание курса Технология**

**Вводный урок (2 час)**

***Теоретические сведения.*** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе на уроках. Организация теоретической и практической частей урока.

***Практические работы***. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

***Варианта объектов труда***. Учебник «Технология» для 5 класса, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

**Кулинария (16 часов)**

***Теоретические сведения.*** Понятие «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью. Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Питательные вещества. Витамины, их значение и функции в организме. Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Механическая обработка овощей. Виды тепловой обработки. Виды нарезки, инструменты и приспособления для нарезки. Блюда из сырых и вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Способы варки и жарения яиц. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов, украшение бутербродов. Подача бутербродов к столу. Горячие напитки, посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления горячих напитков. Подача к столу чая, кофе и какао. Меню завтрака. Расчет количества и состав продуктов. Приготовление завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды для завтрака. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

***Практические работы***. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей, яиц. Приготовление бутербродов и горячих напитков. Оценка качества. Составление меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

***Варианты объектов труда***. Кухонные посуда, инвентарь и приспособления. Блюда из сырых и вареных овощей: салаты, винегрет. Блюда из яиц. Бутерброды. Горячие напитки. Меню завтрака. Блюда для завтрака.

**Домашние заготовки**

***Теоретические сведения.*** Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в холодильнике. Условия и сроки хранения свежезамороженных продуктов.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часа)**

**Швейные материалы**

***Теоретические сведения*.** Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити и ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани.

Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

***Практические работы***. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор материалов для проектного изделия.

***Варианты объектов труда***. Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей.

**Бытовая швейная машина**

***Теоретические сведения*.** История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасности труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Неполадки, связанные с неправильной заправкой верхней и нижней ниток. Регуляторы швейной машины.

***Практические работы.*** Заправка швейной машины нитками. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепки в начале и конце строчки.

***Варианты объектов труда.*** Бытовая швейная машина. Образцы прямой и зигзагообразной строчек.

**Конструирование и моделирование.**

***Теоретические сведения.*** Понятие «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок. Последовательность построения чертежа швейного изделия прямоугольной формы (фартук, юбка). Способы моделирования выкроек. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

***Практические работы***. Снятие мерок. Изготовление выкройки проектного швейного изделия. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою.

***Варианты объектов труда***. Чертеж и выкройка фартука.

**Раскройные работы**

***Теоретические сведения.*** Понятие «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек фартука на ткани в зависимости от модели и ширины ткани. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя. Последовательность раскроя швейного изделия.

***Практические работы***. Выкраивание деталей кроя для изготовления образцов швов и узлов. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

***Варианты объектов труда***. Ткань. Выкройки.

**Технология швейных работ**

***Теоретические сведения.*** Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка», «шов». Виды стежков и строчек. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенесение линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали). Способы контроля качества. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Условное обозначение операций. Способы контроля качества. Классификация машинных швов.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: декапирование швейного материала, приутюживание, разутюживание, заутюживание. Способы контроля качества.

***Теоретические сведения.*** Природа творчества. Художественное творчество. История и современность народных художественных промыслов: мастерская вышивка; художественный крест; александровская гладь. Понятие «натюрморт» и «пейзаж». Подбор материалов и технология вышивания натюрморта и пейзажа. Выполнение творческих работ с помощью вышивальной машины и компьютера.

***Практические работы***. Выбор материалов, инструментов и приспособлений для вышивки гладью. Стилизация узоров для вышивки. Выполнение элементов и вышивание узора атласной гладью, двусторонней гладью без настила.

***Варианты объектов труда***. Образцы вышивки гладью. Панно, блузка, наволочка, шторы, салфетки.

**Технология ведения дома (4 часов)**

**Эстетика и экология жилища**

***Теоретические сведения.*** Ремонт одежды: штопка, заплаты, восстановление распоровшихся швов. Уход за одеждой хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен. Применение средств защиты от моли и других насекомых.

***Практические работы***. Ознакомление с условными обозначениями, встречающимися на ярлыках одежды. Выбор вида ухода в зависимости от волокнистого состава материала.

***Варианты объектов труда***. Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей.

**Интерьер жилых помещений**

***Теоретические сведения.*** Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Оборудование кухни. Правила и варианты размещения оборудования. Зоны кухни. Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни. Гигиена газовых и электрических плит, сантехники и кафеля.

***Практические работы***. Разработка плана размещения оборудования на кухне.

***Варианты объектов труда***. План кухни.

***Электротехнические работы (2 часа)***

***Теоретические сведения.*** Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

***Практические работы****.* Составление схемы простой электрической цепи, включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

***Варианты объектов труда****.* Эл. Провода, вилка

***Творческие, проектные работы (10ч)***

***Основные теоретические сведения****.* Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

***Практические работы****.* Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

***Варианты объектов труда*.** Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка**.**

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | | Тема урока | Требования к уровню подготовки учащихся | Домашнее задание | Дата планируемая | | Дата фактическая |
| ***Раздел 1: Введение. (2 ч.)*** | | | | | | | | |
| 1 | | | Вводный инструктаж по ТБ, правилам поведения на уроке технологии, санитарно-гигиеническим требованиям. | Знать правила поведения в кабинете «Технология» и внутренний распорядок;  правила ТБ и санитарно-гигиенические требования. |  | | 04.09 |  |
| 2 | | | Введение в предмет «Технология» | Знать цели предмета, этимологию слова «технология»; что изучает; разновидности технологий. |  | | 04.09 |  |
| ***Раздел 2: Кулинария (16ч)*** | | | | | | | | |
| 3 | Санитария и гигиена. Требова­ния к по­мещению кухни. | | | Знать безопасные приемы  работы, способы оказания первой помощи. Уметь соблю­дать правила са­нитарии и гигие­ны в быту | С.160-164 | | 11.09 |  |
| 4 | Физиология питания. Овощи в питании. | | | Знать общие сведения о роли витаминов в об­мене веществ. | § 27 | | 11.09 |  |
| 5 | Технология приготов­ления бу­тербродов и горячих напитков. | | | Знать виды бутербродов и горячих напитков, техно­логию их приго­товления. Уметь нарезать продукты и офор­мить бутерброды (эстетично); соблю­дать правила ТБ |  | | 18.09 |  |
| 6 | П/Р Технология приготов­ления бу­тербродов и чая. | | | Знать виды бутербродов и горячих напитков, техно­логию их приго­товления. Уметь нарезать продукты и офор­мить бутерброды (эстетично); соблю­дать правила ТБ | §28 | | 18.09 |  |
| 7 | Приготовление блюд из овощей. | | | Знать пищевую ценность овощей, технологию при­готовления блюд из них; ТБ.  Уметь приготав­ливать блюда из овощей |  | | 25.09 |  |
| 8 | П/Р Приготовление фруктового салата. | | | Знать пищевую ценность фруктов, технологию при­готовления блюд из них; ТБ.  Уметь приготав­ливать блюда из фруктов. | §29 | | 25.09 |  |
| 9 | Тепловая обработка овощей. | | | Знать пищевую ценность овощей, технологию при­готовления блюд из них; ТБ.  Уметь приготав­ливать блюда из овощей |  | | 02.10 |  |
| 10 | Приготовление винегрета. | | | Знать пищевую ценность овощей, технологию при­готовления блюд из них; ТБ.  Уметь приготав­ливать блюда из овощей | §30 | | 02.10 |  |
| 11 | Блюда из яиц. | | | Знать способы определения свежести яиц, исполь-  зование в кулина­рии, способы хра­нения.  Уметь определять свежесть яиц и го­товить блюда из них; правила ТБ |  | | 09.10 |  |
| 12 | Приготовление блюд из яиц. | | | Знать способы определения свежести яиц, исполь-  зование в кулина­рии, способы хра­нения.  Уметь определять свежесть яиц и го­товить блюда из них; правила ТБ | §31 | | 09.10 |  |
| 13 | | Приготовление омлета. | | Знать способы определения свежести яиц, исполь-  зование в кулина­рии, способы хра­нения.  Уметь определять свежесть яиц и го­товить блюда из них; правила ТБ | §31 | | 16.10 |  |
| 14 | | Приготовление завтрака. Правила сервировки стола к завтраку. | | Знать правила сервировки стола к завтраку.  Уметь соблюдать правила этикета за столом. | §32 | | 16.10 |  |
| 15 | | Творческий проект "Завтрак для всей семьи" | | Знать последовательность выполнения проекта; правильное оформление творческих проектов.  Уметь правильно оформить проект (документация, слайдовая презентация). | С.192-198 | | 23.10 |  |
| 16 | | Исследовательская работа. | | Знать последовательность выполнения проекта; правильное оформление творческих проектов.  Уметь правильно оформить проект (документация, слайдовая презентация). | С.192-198 | | 23.10 |  |
| 17 | | Расчет расхода продуктов. Оценка и самооценка. | | Уметь правильно оформить проект (документация, слайдовая презентация). | С.192-198 | | 30.10 |  |
| 18 | | Защита проекта. | | Уметь обобщить полученные знания и представить выполненную работу. | § 33 | | 30.10 |  |
| **Раздел 3: *Создание изделий из текстильных и поделочных материалов* (36ч)** | | | | | | | | |
| 19 | | Узелковый батик. Виды росписи по ткани. | | Знать особенности выполнения узелкового батика.  Уметь подбирать инструменты и приспособле­ния для росписи узелкового батика | Определить наличие изделий дома | | 13.11 |  |
| 20 | | Материалы и красители. ПТБ на уроке. | | Знать правила ТБ, технологию выполнения узелкового батика. Уметь приме­нять технологию выполнения узел­кового батика | Подготовиться к практической работе. | | 13.11 |  |
| 21 | | Технология крашения. | | Знать правила ТБ, технологию выполнения узелкового батика. Уметь приме­нять технологию выполнения узел­кового батика | Подбор  материа-  лов для отделки. | | 20.11 |  |
| 22 | | Подготовка красителя.  Выбор способа складыва­ния ткани и завязы­вания уз­лов | | Знать технологию приготовления раствора из натуральных компонентов. Уметь форми­ровать ткань для получения ри­сунка |  | | 20.11 |  |
| 23 | | Подготовка красителя.  Выбор способа складыва­ния ткани и завязы­вания уз­лов | | Знать технологию приготовления раствора из натуральных компонентов. Уметь форми­ровать ткань для получения ри­сунка |  | | 27.11 |  |
| 24 | | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик». | | Знать правила ТБ.  Уметь понимать красоту и выполнять её своими  руками |  | | 27.11 |  |
| 25 | | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик». | | Знать правила ТБ.  Уметь понимать красоту и выполнять её своими  руками |  | | 04.12 |  |
| 26 | | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик». | | Знать правила ТБ.  Уметь понимать красоту и выполнять её своими  руками |  | | 04.12 |  |
| 27 | | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик». | | Знать правила ТБ.  Уметь понимать красоту и выполнять её своими  руками |  | | 11.12 |  |
| 28 | | Оформление салфеток в технике «узелковый ба­тик». | | Знать правила ТБ.  Уметь понимать красоту и выполнять её своими  руками |  | | 11.12 |  |
| 29 | | Натуральные волокна растительного происхождения. | | Знать различия ткацких переплетений  Уметь определять направление долевой нити. | § 16 | | 18.12 |  |
| 30 | | Л/Р Определение направления долевой нити в ткани. | | Уметь определять направление долевой нити. | § 16 | | 18.12 |  |
| 31 | | Л/Р Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. | | Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани. | § 16 | | 25.12 |  |
| 32 | | Текстильные материалы и их свойства. | | Знать свойства тканей растительного происхождения. | § 17 | | 25.12 |  |
| 33 | | Виды швейных машин.  Устройство и принцип действия. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. | | Знать классификацию швейных машин. ПТБ при работе на швейной машине.  Уметь подготовить машину к шитью. | §21 | | 15.01 |  |
| 34 | | Подготовка машины к работе.  Пр.р. Заправка верхней и нижней нити. | | Знать основные узлы швейной машины с электрическим приводом.  Уметь заправлять верхнюю и нижнюю нитки, намотать нитку на шпульку. | §21 | | 15.01 |  |
| 35 | | Машинные швы. Технология выполнения стачного шва. Выполнение стачного шва*.* | | Знать приемы работы на швейной машине.  Уметь выполнять машинные швы. | § 22 | | 22.01 |  |
| 36 | | Машинные швы. Технология выполнения стачного шва. Выполнение стачного шва*.* | | Знать приемы работы на швейной машине.  Уметь выполнять машинные швы. | § 22 изготовить образцы маш. швов. | | 22.01 |  |
| 37 | | Выполнение швавподгибку с закрытым срезом. | | Знать приемы работы на швейной машине.  Уметьвыполнять машинные швы. | § 22 изготовить образцы маш. швов. | | 29.01 |  |
| 38 | | Конструирование швейного изделия. | | Знать конструктивные линии фигуры.  Уметь определять размеры швейного изделия, снимать мерки. | § 18 | | 29.01 |  |
| 39 | | Правила снятия мерок. Измерение фигуры человека. | | Знать историю фартука в национальном костюме, условное обозначение мерок, правила снятия мерок  Уметь измерять мерки, необходимые для построения чертежа фартука | § 18 | | 05.02 |  |
| 40 | | П/Р Снятие мерок. | | Уметь измерять мерки, необходимые для построения чертежа фартука | § 18 | | 05.02 |  |
| 41 | | Правила работы с готовыми выкройками. Моделирование. | | Знать алгоритм построения чертежа фартука  Уметь производить расчёты для построения чертежа фартука. | § 18 | | 12.02 |  |
| 42 | | Построение инструкционной карты последовательности изготовления чертежа фартука с нагрудником. | | Знать алгоритм построения чертежа фартука  Уметь производить расчёты для построения чертежа фартука. | § 18 | | 12.02 |  |
| 43 | | Изготовление выкроек фартука. | | Знать определение «творческий проект», этапы проекта  Уметь строить чертёж фартука с нагрудником в натуральную величину. | § 18 | | 19.02 |  |
| 44 | | Подготовка ткани к раскрою. | | Знать порядок подготовки ткани к раскрою, декорирование, способы раскладки выкройки на ткани  Уметь экономично производить раскладку выкроек на ткани. | § 19 | | 19.02 |  |
| 45 | | Инструктаж по ПТБ. Раскрой швейного изделия. | | Знать приёмы раскроя  Уметь произвести грамотный раскрой изделия. | § 19 | | 26.02 |  |
| 46 | | Подготовка деталей кроя к обработке. | | Знать способы переноса контрольных линий и знаков  Уметь прокладывать копировальную строчку. | § 19 | | 26.02 |  |
| 47 | | Технология обработки нижней части фартука. | | Знать способы обработки срезов, способы распускания швов  Уметь обработать нижний и боковой срез фартука швом в подгибку. | § 20 | | 05.03 |  |
| 48 | | Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. | | Знать назначение и виды карманов, процесс обработки накладного кармана  Уметь обработать накладной карман. | § 20 | | 05.03 |  |
| 49 | | Технология обработки бретелей. | | Знать способы обработки бретелей  Уметь обрабатывать бретели. | § 20 | | 12.03 |  |
| 50 | | Обработка срезов нагрудников. | | Знать способы обработки срезов нагрудника  Уметь обрабатывать срезы нагрудника и соединять его с бретелями. | § 20 | | 12.03 |  |
| 51 | | Обработка пояса. | | Знать технологию обработки пояса  Уметь обработать пояс. | § 24 | | 19.03 |  |
| 52 | | Соединение деталей фартука. | | Знать технологию соединения деталей фартука, приёмы влажно – тепловой обработки  Уметь владеть приёмами ВТО. | § 24 | | 19.03 |  |
| 53 | | Виды отделки изделий. | | Знать особенности отделки (отбеливание, крашение, окончательная отделка)  Уметь украсить изделие аппликацией. |  | | 02.04 |  |
| 54 | | Виды отделки изделий. | | Знать особенности отделки (отбеливание, крашение, окончательная отделка)  Уметь украсить изделие аппликацией. | § 25 | | 02.04 |  |
| **Раздел 4: Технологии ведения дома. Уход за одеждой, ее ремонт (4 часа)** | | | | | | | | |
| 55 | | Уход за одеждой из хлопка и льна. | | Знатьправила ухода за одеждой из хлопка и льна |  | | 09.04 |  |
| 56 | | Основные правила выполнения влажно-тепловой обработки изделий из х\б ткани и льна. | | Знатьправила ухода за одеждой из хлопка и льна; ТБ и правильности выполнения приёмов работы; способы ухода за обувью. | § 23 | | 09.04 |  |
| 57 | | Способы ухода за одеждой и обувью. Замена фурнитуры. | | Знатьправила ухода за одеждой из хлопка и льна; ТБ и правильности выполнения приёмов работы; способы ухода за обувью;  Уметь: пользоваться утюгом; пришивать пуговицы; зашивать, распоровшиеся швы. |  | | 16.04 |  |
| 58 | | Способы ухода за одеждой и обувью. Замена фурнитуры. | | Знатьправила ухода за одеждой из хлопка и льна; ТБ и правильности выполнения приёмов работы; способы ухода за обувью;  Уметь пользоваться утюгом; пришивать пуговицы; зашивать, распоровшиеся швы. | § 23 | | 16.04 |  |
| **Раздел 5: Электротехнические работы(2ч).** | | | | | | | | |
| 59 | | Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. | | Знать понятие и виды источников и потребителей электроэнергии; |  | | 23.04 |  |
| 60 | | Простая электрическая цепь. Электрическая цепь квартиры. | | Знать понятие и виды источников и потребителей электроэнергии; простая электрическая цепь; электрическая цепь квартиры. |  | | 23.04 |  |
| **Раздел 6: Творческие, проектные работы (10 ч).** | | | | | | | | |
| 61 | | Творческий проект. Этапы выполнения творческого проекта | | Знать, как можно выполнить правильно творческий проект. Последовательность выполнения творческого проекта. Уметь выполнять последовательно творческий проект. | § 1 | | 30.04 |  |
| 62 | | Поисковый этап. Технологический этап | | Знать, как правильно выполнять поисковый этап, технологический этап. Уметь: выполнить поисковый и технологический этап. | § 1 | | 30.04 |  |
| 63 | | Этапы выполнения творческого проекта. Аналитический этап. | | Знать, как правильно выполнять поисковый этап. Уметь выполнять аналитический этап. | § 2 | | 07.05 |  |
| 64 | | Этапы выполнения творческого проекта. Экономический расчет. | | Знать, как правильно рассчитать свой творческий проект. Уметь рассчитывать свой творческий проект. | § 2 | | 07.05 |  |
| 65 | | Виды рукоделия. ПТБ при выполнении ручных работ. | | Знать какие есть виды рукоделия. ПТБ при выполнении ручных работ. | § 25 | | 14.05 |  |
| 66 | | Инструменты, материалы и приспособления Организация рабочего места для ручного шитья. | | Знать какие применяют инструменты и приспособления, материалы. Организовывать свое рабочее место. Уметь организовывать свое рабочее место, применять инструменты и приспособления, материалы при выполнении ручных работ. | § 25 | | 14.05 |  |
| 67 | | Технология вышивания. Технологическая последовательность вышивания. | | Знать виды вышивок. Технологическую последовательность вышивания. Уметь распознавать виды вышивок. |  | | 21.05 |  |
| 68 | | Технологическая последовательность выполнения вышивания. Этапы выполнения вышивания. | | Знать полную последовательность выполнения вышивания. Уметь правильно выполнять последовательность вышивания. | § 25 | | 21.05 |  |
| 69 | | Технология выполнения простейших ручных швов. | | Знать правильную технологию выполнения ручных швов. |  | | 28.05 |  |
| 70 | | Изготовление вышитого изделия. | | Знать правильно изготовление вышитого изделия. Уметь выполнять вышитое изделие |  | | 28.05 |  |

**Учебно-методическое обеспечение**

1. Технология 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций под ред. И.А. Симоненко – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2014.
2. Уроки технологии с применением ИКТ. 5-6 классы. Методическое пособие с электронным приложением. Боровых В.П. – М.: Планета. 2011.
3. Поурочные разработки по технологии (вариант для мальчиков): 5 класс Дерендяев К.Л. – М.: ВАКО, 2009. – 288с.
4. Технология. 5 класс (вариант для девочек). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» под редакцией В.Д. Симоненко, Часть 1. – Изд. 2-е, переработанное./ Автор-сост. Н.Б. Голондарева – Волгоград: ИТД «Корифей», 2010.
5. Технология. 5 класс (вариант для девочек). Поурочные планы по учебнику «Технология. 5 класс» под редакцией В.Д. Симоненко, Часть II. – Изд. 2-е, переработанное./ Автор-сост. Н.Б. Голондарева – Волгоград: ИТД «Корифей», 2010.

**Интернет-ресурсы**

1. Игры и задачи на развитие творческого мышления // [www.rozmisel.ru](http://www.rozmisel.ru)
2. Сайт о стиле и моде // [www.sarafan.ru](http://www.sarafan.ru)
3. Сайт о стиле и моде // [www.shpilka.ru](http://www.shpilka.ru)
4. Сайт с технологическими описаниями изготовления праздничных поделок [www.sned.by.ru](http://www.sned.by.ru)
5. Виртуальный вернисаж изделий декоративно-прикладного искусства (береста, золотое шитьё, кожа и дерево, резьба по дереву и капу, роспись по ткани, керамика и др.) [www.webvernisage.com](http://www.webvernisage.com)
6. Образовательный портал [www.zvonoknaurok.ru](http://www.zvonoknaurok.ru)

**Материально-техническое обеспечение**

1. Швейные машины – 2;
2. Выжигатель по дереву – 1;
3. Сельскохозяйственный инвентарь;
4. Коллекция волокон растительного происхождения;
5. Коллекция волокон животного происхождения;
6. Коллекция искусственных волокон;
7. Набор ножниц;
8. Утюг;
9. Набор электроцепь;
10. Лампочки электрические;
11. Электросветильник;
12. Электролобзик;
13. Набор для вышивания;
14. Крючки для вязания;
15. Спицы для вязания;
16. Пряжа.
17. Образцы ткани;
18. Плита электрическая;
19. Посуда кухонная;
20. Сервиз столовый;
21. Чайник электрический.

**Лист корректировки рабочей программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название раздела, темы | Дата проведения по плану | Причина корректировки | Корректирующие мероприятия | Дата проведения по факту |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |