Рассмотрено Согласовано Утверждаю

Руководитель методического Заместитель директора по УР Директор школы

объединения учителей \_\_\_\_\_ Г.Р.Гатина \_\_\_\_\_\_\_Э.З.Гусманова

технологии, физической культуры , Приказ №\_\_\_\_\_

ОБЖ, ИЗО и музыки

\_\_\_\_\_\_ Л.Ф.Латипова от «\_\_» августа 2012г.

Протокол №\_\_

от «\_\_» августа 20­­1­­­2 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

 «Сармановская средняя общеобразовательная школа»

Сармановского муниципального района РТ

 **\_\_\_\_\_\_Латипова Ландыш Фоатовна,**

(ФИО учителя, категория)

**технология**

**5 а,б,в класс**

Рассмотрено на заседании

 педагогического совета

протокол №\_\_\_ от

«\_\_\_» августа 2012 г

2012-2013 учебный год

**Рабочая программа по технологии в 5 классе**

**Раздел.1 Пояснительная записка**

Исходными документами для составления данной рабочей программы являются:

* Приказ Минобрнауки РФ № 322 от 09.02.1998г. «Об утверждении БУП общеобразовательных учреждений РФ».
* Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утверждённый приказом Минобразования РФ № 1312 от 09.03.2004г.
* Федеральный компонент государственного стандарта, утверждённый Приказом Минобразования РФ № 1089 от 05.03.2004г.
* Приказ Министерства образования и науки РФ №889 от 30.08.10г. «О внесении изменений в ФБП и примерные учебные планы для ОУ РФ».
* Учебный план школы на 2011-2012 учебный год.

 Развернутый тематический план разработан в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии. В своей работе на уроках применяю учебники из учебно-методического комплекта *(*УМК) под редакцией В.Д.Симоненко. Издаётся издательством «Вентана - Граф». Предназначен для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). Цель книги - дать пятиклассницам основополагающие теоретические знания по ряду технологий, которые применяются в домашнем хозяйстве (обработка ткани, продуктов питания, рукоделие).

 Учебник подготовлен в соответствии с программой образовательной области "Технология". В нем раскрываются технологии обработки ткани, продуктов питания; изложены основы конструирования и моделирования одежды, организации домашнего быта, даны практические советы по кулинарии, рукоделию, по уходу за одеждой и ее ремонту. Закрепить знания поможет творческая работа над проектами.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 70 часов в год на изучение учебного материала, из расчета 2 учебных часа в неделю. Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок.

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий семь разделов: пояснительную записку; учебно-тематический план; содержание тем учебного курса; календарно-тематическое планирование; требования к уровню подготовки учащихся; требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся; перечень учебно-методического обеспечения.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

 В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

 Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Черчение и графика», «Технология ведения дома», «Творческий проект».

Одним из ведущих разделов программы является «Кулинария», которая включает в себя обучение навыкам приготовления пищи наиболее простыми способами, ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изучении разделов «Рукоделие», «Эстетика и экология жилища» учащиеся знакомятся с различными видами художественных ремесел, с материалами и инструментами, применяемыми в работе, со способами оформления интерьера, учатся вышивать.

Изучая разделы «Элементы машиноведения» и «Элементы материаловедения»,  девочки овладевают навыками работы на швейных машинах, знакомятся с производством тканей, их видами и  свойствами.

На занятиях по конструированию учащиеся учатся строить чертежи, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с правилами снятия мерок и их условным обозначением.

На занятиях по моделированию девочки узнают о различных способах разработки моделей.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия учащиеся выполняют пооперационные работы на лоскутках ткани.

Большое внимание при изучении каждого раздела следует уделять соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда.

При изучении курса технологии 70% времени отводится на практическую деятельность, 30% - на теоретическую. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. На выполнение творческих проектов выделяется около 25% общего времени интегративно в течение учебного года.

Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью тестирования, перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, а также защиты проекта.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

 **Цель учебного предмета**

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды 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 жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;
* развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитания 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.

 **Задачи учебного курса:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов. Об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности. Уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения. Разрешать конфликты и т.д.;

* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

**Раздел 2. Учебно-тематический план.**

Рабочая программа рассматривает следующее распределение учебного материала

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание** | **Кол-во часов** |
| Вводная часть. | 2 |
| Кулинария. | 16 |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Черчение и графика. | 38 |
| Технология ведения дома. | 4 |
|  Творческий проект | 10 |
| **Всего :** | **70** |

**Раздел 3. Содержание тем учебного курса.**

#  *Кулинария (16 час).*

##  *Санитария и гигиена ( 2 час).*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

##  *Физиология питания (2 час).*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.*.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

##  *Технология приготовления пищи (8 час).*

## *Блюда из овощей.*

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

### Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

## *Блюда из яиц .*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

## *Бутерброды, горячие напитки*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

## *Сервировка стола (2 час).*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

## *Заготовка продуктов (2 час).*

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (38 часов)***

 ***Рукоделие. Художественные ремесла. (10 часов)***

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

Практические работы.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиций вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

 Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперёд иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

 ***Элементы материаловедения (2 час)***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

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

 ***Элементы машиноведения (4 час)***

 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.

 Практическая работа.

 Подготовка универсальной бытовой 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.

 ***Конструирование и моделирование рабочей одежды . Техника выполнения чертежей (8час)***

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок.

Практические работы.

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

 ***Технология изготовления рабочей одежды. (14 час)***

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и её значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы.

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

#  *Технологии ведения дома (4 час).*

## *Эстетика и экология жилища*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни.

#  *Творческие, проектные работы (10 час).*

 Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта. Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.

 **Раздел 4. Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование раздела программы.** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Тип урока** | **Характеристика деятельности учащихся или виды учебной деятельности.** | **Планируемые результаты освоения материалов.** | **Вид контроля** | **Дата** |
| **План** | **Факт** |
| 1-2 | ВВОДНЫЙ УРОК (2 ЧАСА) | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. | 2 | Новый материал | Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии. | Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. | Опрос |  |  |
| 3-4 | КУЛИНАРИЯ: САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ЧАСА) | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах. | 2 | Комбинированный. | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах. | Знать правила санитарии и гигиены , ТБ на кухне и оказание первой помощи. | Опрос |  |  |
| 5-6 | КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ(2 ЧАСА) | Пищеварение. Питательные вещества и витамины. | 2 | Комбинированный. | Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них. | Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека. | Опрос |  |  |
| 7-8 |  КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ  ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.  (8 ЧАСОВ) | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей. | 2 | Комбинированный. | Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке. | Иметь представление:- о правилах первичной обработки всех видов овощей;- пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд | Опрос |  |  |
| 9-10 | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. | 2 | Практическая работа | Причины подбора овощей гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей. | Знать правила нарезки овощей.Уметь:- выполнять правила нарезки овощей;- готовить и украшать салат. | Контроль качества |  |  |
| 11-12 | Блюда из яиц, приспособления, оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения.  | 2 | Комбинированный. | Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого. | Знать технологию приготовления блюд из яиц.Уметь определять свежести яиц. | Опрос |  |  |
| 13-14 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. | 2 | Комбинированный. | Продукты, используемых для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления. | Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях. | Опрос |  |  |
| 15-16 | СЕРВИРОВКА СТОЛА  (2 ЧАСА) | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом. | 2 | Комбинированный. | Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. | Иметь представление о правилах напитков, подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими.Соблюдать правила за столом.Уметь накрывать стол. | Опрос. Эскиз накрытого стола. |  |  |
| 17-18 | ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ЧАСА) | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения. | 2 | Комбинированный. | Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая. | Знать:- способы заготовок продуктов;- правила сбора урожая и лекарственных трав;- условия и сроки хранения заготовок. | Опрос |  |  |
| 19-20 |  СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ.  ВЫШИВКА. (10 ЧАСОВ) | Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и в современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства. | 2 | Комбинированный. | Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки. | Знать:-виды декоративно-прикладного искусства;-материалы и инструменты для вышивания;- свойства цвета и элементы построения вышивки. | Опрос |  |  |
| 21-22 | Выполнение простейших вышивальных швов: «вперёд иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити. | 2 | Практическая работа | Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперёд иголку», «назад иголку». | Уметь:- закреплять нити разными способами;- выполнять швы «вперёд иголку», «назад иголку». | Качество образца |  |  |
| 23-24 | Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы. | 2 | Практическая работа | Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов. | Уметь: - выполнять стебельчатый и тамбурный швы;- закреплять ткань в пяльцы. | Качество образца |  |  |
| 25-26 | Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный. | 2 |  Практическая работа | Технология выполнения швов «козлик» и петельный. | Уметь выполнять швы «козлик» и петельный. |  |  |  |
| 27-28 | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру.Узелковый батик. | 2 | Практическая работа | Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру. Виды росписи по ткани. | Знать способы изменения величины рисунка и перевода его в ткань.Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку. |  |  |  |
| 29-30 | ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ  (2 ЧАСА) | Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент | 2 | Комбинированный. Лабораторная работа. | Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и и их ассортимент. | Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. |  |  |  |
| 31-32 |  ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ  (4 ЧАСА) | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и её характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине. | 2 | Комбинированный. | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приёмы работы. | Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ. | Опрос. Контроль подготовки рабочего места. |  |  |
| 33 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей. | 1 | Практическая работа | Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей. | Уметь готовить швейную машину к работе. | Контроль выполнения. |  |  |
| 34 | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка. | 1 | Практическая работа | Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. | Уметь:- управлять швейной машиной;- строчить по прямой и кривой линиям;- делать закрепки и поворачивать шов. | Качество образца |  |  |
| 35 | КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ . ТЕХНИКА ВЫПОЛНЕНИЯ ЧЕРТЕЖЕЙ (8 ЧАСОВ) | Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней. | 1 | Комбинированный. | Назначение рабочей одежды и её ассортимент. Фартук в национальном костюме. | Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней. | Опрос |  |  |
| 36 | Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок. | 1 | Комбинированный. | Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения. | Знать правила снятия мерок.Уметь их использовать. | Контроль за действиями. |  |  |
| 37 | Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. | 1 | Комбинированный. | Правила пользования чертёжными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. | Иметь представление о правилах пользования чертёжными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе. | Тестирование |  |  |
| 38 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе. | 1 | Практическая работа | Последовательность построения чертежа выкройки фартука. | Уметь строить чертёж по описанию. | Контроль чертежа |  |  |
| 39-40 |  | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам. | 2 | Практическая работа | Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину. | Уметь читать чертёж. | Контроль чертежа. |  |  |
| 41-42 | Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 | Комбинированный. | Виды отделки швейных изделий. Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды. | Иметь представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.Уметь вносить модельные изменения в выкройку. | Контроль выполнения |  |  |
| 43-44 | ТЕНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ  (14 ЧАСОВ) | Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани к раскрою. | 2 | Комбинированный. | Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка | Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки.Знать правила ТБ.Уметь находить лицевую сторону ткани. | Контроль выполнения |  |  |
| 45-46 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов | 2 | Практическая работа | Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная заметочная, наметочная, копировальная. | Знать область применения прямых стежков.Уметь выполнять прямые стежки. | Контроль качества. |  |  |
| 47-48 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани. | 2 | Практическая работа | Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани. | Иметь представление о способах переноса линий и точек на ткани.Уметь ими пользоваться. | Контроль качества. |  |  |
| 49-50 | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения. | 2 | Комбинированный. | Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов. | Иметь представление о конструкции машинных швов.Уметь читать графические схемы швов и выполнять их. | Контроль качества. |  |  |
| 51-52 | (2 ЧАСА) | Обработка нагрудника и нижней части фартука. | 2 | Практическая работа | Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона. | Иметь представление о способах обработки нагрудника и нижней части фартука. | Контроль качества. |  |  |
| 53-54 | Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. | 2 | Практическая работа | Методы обработки карманов, бретелей и пояса. | Иметь представление о методах обработки карманов, бретелей, пояса. Уметь их использовать. | Контроль качества. |  |  |
| 55-56 | Сборка и отделка изделия. Влажно- тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ.Соблюдение правил электробезопасности. | 2 | Практическая работа | Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Правила эксплуатации бытовых электроприборов. Критерии оценки качества изделия. | Знать:-последовательность сборки фартука;- правила ТБ утюжильных работ;- критерии оценки качества изделия. | Опрос и контроль выполнения. |  |  |
| 57-58 |  ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА  ( 4 ЧАСА)  | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение. | 2 | Комбинированный. | История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны. | Иметь представление:- о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;- оборудовании и его влиянии на человека. | Опрос |  |  |
| 59-60 | Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнения эскизов прихваток. | 2 | Комбинированный. | Виды отделок интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления. | Иметь представление о возможностях отделки и декоративного убранства кухни.Уметь выполнять эскизы изделий. | Оценка эскиза. |  |  |
| 61-62 | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно- подготовительный этап выполнения творческого проекта. | 2 | комбинированный | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно- подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов) | Уметь:-выбирать посильную и необходимую работу;-аргументированно защищать свой выбор;- делать эскизы и подбирать материалы для выполнения |  |  |  |
| 63-64 | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | 2 | Комбинированный. | Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе. | Уметь:- пользоваться необходимой литературой;- подбирать все необходимое для выполнения идеи. | Контроль выполнения |  |  |
| 65-68 |  ТВОРЧЕСКИЕ РАБОТЫ (10 САСОВ) | Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия | 4 | Комбинированный. | Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия. | Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы. | Контроль выполнения |  |  |
| 69-70 | Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) | 2 | Комбинированный | Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия | Уметь оценивать выполненную работу и защищать её. | Защита проекта |  |  |

 **Раздел 5. Требования к уровню подготовки учащихся 5класса (базовый уровень)**

***Должны знать:***

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

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

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки и нарезки овощей;

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;

- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;

- виды бутербродов и горячих напитков. Технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;

-культуру поведения в семье, основы семейного уюта;

- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;

- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

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

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

- правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;

- понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

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

- гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

***Должны уметь:***

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;

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

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

***Учащиеся должны владеть компетенциями: ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно-саморазвивающей, рефлексивной.***

***Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно- практические задачи:***

- вести экологически здоровый образ жизни;

- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

- планировать и оформлять интерьер комнаты;

- проводить уборку квартиры;

- ухаживать за одеждой и обувью;

- соблюдать гигиену;

- выражать уважение и заботу к членам семьи;

- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Раздел 6. ***Требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся.***

 **Оценка устного ответа**

**Оценка 5** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

 **Оценка 4**ставится в том случае, если ответ  полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Оценка 3**ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ  неполный, несвязный.

**Оценка 2**ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

 **Оценка практических работ.**

**Оценка 5**ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время,    самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

**Оценка 4**ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

 **Оценка 3**ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время,    самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

 **Оценка 2**ставится в том случае, если учащийся  самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

 **Оценка самостоятельных письменных работ.**

**Оценка 5** ставится, если учащийся:

* выполнил работу без ошибок и недочетов;
* допустил не более одного недочета.

**Оценка 4** ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

* не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух недочетов.

**Оценка 3** ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

* не более двух грубых ошибок;
* или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
* или не более двух-трех негрубых ошибок;
* или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
* или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

**Оценка 2** ставится, если учащийся:

* допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
* или если правильно выполнил менее половины работы.

**Примечание.**

* Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.
* Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке.

***Рекомендации учителям  по работе с одарёнными детьми.***

Детская одаренность – это важнейшая мировая, комплексная, психолого-педагогическая и социально-общественная проблема во всех развитых странах. Не секрет, что для работы с одаренными детьми нужны особые методы и подходы.

1.      Общение с одарёнными детьми требует от учителя гибкости мышления, творчества, профессионализма, позволяет чувствовать себя свободным в рамках школьной программы, предполагает творческую деятельность учителя и ученика.

2.      Работа с талантливыми детьми должна быть повсеместной, начиная с особого внимания к ним на уроках, продолжая эту работу в кружках, на факультативных занятиях, а так же используя индивидуально-групповые формы работы и консультации во внеурочное время.

3.      В классе, с детьми разного уровня развития, важно правильно организовывать работу  с «сильными» учениками, создать такую проблемную ситуацию, чтобы включить способных учеников самостоятельный творческий поиск. На каждом уроке готовить карточки повышенной трудности с олимпиадными заданиями или упражнениями, требующими нестандартного мышления.

4.      Привлекать способных творчески мыслящих учеников к сотрудничеству, предлагая им выступать в роли оппонентов.

5.      Чтобы включить в творческий процесс одарённого ученика необходимо создать проблемные ситуации, пусть не большие, но заставляющие удивляться, искать пути решения проблемы, применять имеющиеся знания в нестандартной ситуации, делать свои умозаключения. А это и есть творческий поиск, который ведёт к развитию творческого мышления.

***Перечень рекомендуемой литературы.***

***Учебно-методический комплект***

1. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Ю.В.Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В.Литикова/ – 4-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2009. – 192 с.: ил.
2. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2002. – 256 с.: ил.