МБОУ СОШ №2 г.Волгореченска, Костромской области

**Рабочая программа по предмету**

**«Технология (девушки)»**

 **5 класс**

Подготовила:

учитель технологии

Ситникова Наталия Владимировна

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основе программы« Технология. 5-11 классы (вариант для девочек)» В. Д. Симоненко, Волгоград: Учитель, 2011г.

 Образовательная область «Технология» призвана познакомить обучающихся 5-8 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

**Цель учебного предмета**

 Главная цель образовательной области «Технология» — под­готовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

1. Формирование у обучающихся качеств, творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, кото­рые необходимы для деятельности в новых социально экономи­ческих условиях, начиная от определения потребностей в про­дукции до ее реализации.

Для этого обучающиеся должны быть способны:

* определять потребности в той или иной продукции и воз­можности своего участия в ее производстве;
* находить и использовать необходимую информацию;
* выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
* планировать, организовывать и выполнять работу (налад­ка оборудования, операторская деятельность);
* оценивать результаты работы на каждом из этапов, кор­ректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

2.Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в ко­нечный потребительский продукт или услуги в условиях ограни­ченности ресурсов и свободы выбора.

3. Подготовку обучающихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

4. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

5. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-эко­номическим условиям.

**Задачи учебного предмета**

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

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

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми уме­ниями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендует­ся применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

По окончании периода обучения «Технологии» каждый обучаю­щийся выполняет проект. Под проектом понимается творческая, завершенная ра­бота, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей се­мьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономичес­кой целесообразности, в выдвижении идей разработки конст­рукции и технологии изготовления продукции (изделия), их осу­ществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

**Охрана здоровья учащихся**

 На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья обучающихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учеников, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологиче­ских процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепло­выми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользова­ние нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюде­нием учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учениками правил сани­тарии и гигиены.

Детей необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудо­ванием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельно­сти. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда.

С позиции формирования у детей гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости про­цесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у детей культуру труда и делового общения.

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» — обеспечить усвоение ими основ политехни­ческих знаний и умений по элементам техники, технологий, матери­аловедения, информационных технологий в их интеграции с декора­тивно-прикладным искусством.

Изучение технологии в основной школе направлено на достиже­ние следующих ***целей:***

* **освоение** технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпри­нимательству, необходимых для практической деятельности в ус­ловиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
* **овладение** умениями создавать личностно или общественно зна­чимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
* **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских спо­собностей в процессе различных видов технологической деятель­ности;
* **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных по­требностей рынка труда;
* **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответ­ственности за результаты своего труда;
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

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

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

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

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Организация образовательного процесса

**Формы:** урок.

**Типы уроков:**

* - урок изучение нового материала;
* - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
* -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
* -комбинированный урок;
* -урок контроля умений и навыков.

**Виды уроков:**

* урок – беседа
* лабораторно-практическое занятие
* урок – экскурсия
* урок – игра
* выполнение учебного проекта

**Методы обучения:**

*Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:*

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

*Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:*

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

*Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:*

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

**Педагогические технологии:**

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно - экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
12. Кооперативная деятельность учащихся.
13. Коллективное творчество.

**Пояснительная записка к развёрнутому тематическому плану**

**5 класс**

Данная рабочая программа составлена на основе программы« Технология. 5-11классы (вариант для девочек)» В.Д. Симоненко, Волгоград: Учитель, 2011г.

Целями образовательной области «Технология» в основной школе являются: формирование у школьников технико-технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда и прикладной творческой деятельности, социально-трудовая адаптация учащихся на основе профессионального самоопределения.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели (всего 68 часов).

Базовыми для программы являются :

 - блок №1 «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»-52 часа;

- блок №2 «Кулинария»-16 часов.

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

**Основные разделы:**

1. Блок №1: создание изделий из текстильных и поделочных материалов (52 часа):

* раздел «введение. Инструктаж по правилам техники безопасности»– 2 часа;
* раздел «материаловедение» - 4часа;
* раздел « ручные работы» – 6часа;
* раздел «технология ведения дома. Уход за одеждой»- 4часа;
* раздел «машиноведение»- 8часов;
* раздел «конструирование изделия с элементами моде­лирования» – 6часов;
* раздел «технология изготовле­ния изделия» – 12 часов;
* раздел «рукоделие» – 10 часов.
1. Блок №2: кулинария (16 часов).

**Итого 68 часов. Из них:**

* **лабораторно-практических работ- 2часа;**
* **практических работ-42 часа;**
* **контрольных и зачётных работ-3 часа.**

# Тематический план

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Разделы и темы** | **всего часов** | **в том числе** | **Форма контроля** |
| **теоретич.** | **практич.** |
| **Блок №1.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **52** | 20 | 32 |  |
| Раздел «введение» | 2 | 2 |  |  |
| Раздел « материаловедение» | 4 | 2 | 2 | Выполнение заданий по карточкам: лабораторно- практические работы. |
| Раздел «ручные работы» | 6 | 4 | 2 | Фронтальный опрос. Практическая работа |
| Раздел «технология ведения дома. Уход за одеждой» | 4 | 1 | 3 | Практическая работа |
| Раздел « машиноведение» | 8 | 2 | 6 | Проверочная работа: выполнение тестовых заданий. Практическая работа. |
| Раздел«конструирование швейных изделий с элементами моделирования. | 6 | 3 | 3 | Практическая работа. |
| Раздел «технология изготовления фартука» | 12 | 4 | 8 |  Выполнение практических заданий. Промежуточная контрольная работа. |
| Раздел «рукоделие» | 10 | 2 | 8 | Практическая работа. Зачётная работа. |
| **Блок №2. Кулинария** | **16** | 2 | 14 | Выполнение практических заданий. Контрольная работа итоговая. |
| **итого** | **68** | **22** | **46** |  |

Требования к уровню подготовки
учащихся 5 класса (базовый уровень)

Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 классов

**Должны знать:**

* негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здо­ровье человека;
* способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители инфор­мации;
* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества ово­щей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
* технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержа­ния минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной об­работки, оформление готовых блюд из овощей;
* способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
* виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила серви­ровки стола к завтраку;
* 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;
* возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к ра­бочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
* понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моде­лирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, на­кладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;

 **Должны уметь:**

* осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, про­водить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* 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 цодъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
* читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измере­ний, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюж­ку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и под­страчивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

**Содержание программы 5 класс**

# Блок № 1

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (52 часа)

***Введение (2 часа)***Содержание и задачи курса. Экологические проблемы природы, общества, человека. Инструктаж по правилам безопасности труда. Правила поведения в кабинете технологии. Санитарно- гигиенические требования.

## Раздел « материаловедение»( 4 часа )

### Основные теоретические сведения

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. Виды переплетений. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

### Практические работы

Лаб.-практ.раб. №1: Определение волокнистого состава тканей ( хлопковых, льняных); определение лицевой- изнаночной сторон; направления нитей основы и утка.

Лаб.-практ.раб. №2:Определение свойств тканей из натуральных растительных волокон.

Изготовление образца полотняного переплетения. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

### Объекты труда.

Изготовление образца полотняного переплетения.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Раздел» ручные работы» (6 часов)

**Основные теоретические сведения**

 Прямые стежки. Строчки, выполняемые : прямыми смёточными стежками, косыми смёточными стежками, ручными обмёточными стежками, потайными подшивочными стежками. Размер стежков. Терминология ручных работ. Терминология влажно- тепловых работ.

### Практические работы

 Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными ручными стежками.

### Объекты труда.

 Образцы ручных строчек. Образцы тканей.

***Раздел «технология ведения дома» (4 часа)***

**Основные теоретические сведения**

Способы ремонта одежды. Приёмы выполнения ремонта одежды: выполнение штопки, ремонт накладной, подкладной заплатами. Ремонт распоровшихся швов на изделии. Уход за одеждой.

### Практические работы

Выполнение учащимися ремонта одежды вышеперечисленными способами.

### Объекты труда.

|  |
| --- |
|  |

 Ткань или изделие подлежащее ремонту.

## Раздел « машиноведение» (8 часов)

### Основные теоретические сведения

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина с электроприводом, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

### Практические работы

Техника безопасности при работе на электрической швейной машине. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология машинных работ.

Выполнение соединительных, краевых швов.

### Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

## Раздел «Конструирование швейных изделий с элементами моделирования » (6 часов)

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

## Раздел «Технология изготовления фартука» (12 часов).

### Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Раскрой изделия. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

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

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

### Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

***Раздел «рукоделие» (10 часов)***

### Основные теоретические сведения

 История лоскутной техники. Инструменты материалы. Техника безопасности при работе ручными инструментами. Принцип подбора деталей мозаики по цветовой гамме. Технология соединения деталей лоскутной мозаики. Выполнение кухонной прихватки в стиле лоскутной мозаики.

### Практическая работа:Выполнение прихватки.

### Объект труда. Прихватка в стиле лоскутной мозаики.

**Блок № 2**

 **Кулинария (16 часов)**

### Основные теоретические сведения

Занятие№1

 Физиология питания. Санитарно- гигиенические требования. Правила поведения в кабинете кулинарии. Ознакомление учащихся с историей кулинарии, кухней и её оборудованием, физиологией питания. Санитарно- гигиенические требования. Правила техники безопасности и поведения в кабинете кулинарии.

Занятие№2

Горячие напитки. Русское чаепитие. Сервировка стола. Сведения о чае, кофе, какао. Из истории: народные традиции- русское чаепитие. Способы заварки чая, кофе, какао. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.

Занятие №3

Роль овощей в питании человека. Определение качества овощей, первичная обработка. Правила нарезки овощей в салатах. Блюда из сырых овощей.

Занятие№4

 Блюда из варёных овощей. Тепловая обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. правила, соблюдаемые при варке овощей.

Занятие №5

Вторые блюда из овощей. Виды вторых блюд из овощей. Правила жарки, припускания, тушения, пассировки, бланшировки овощей.

Занятие №6

 Сладкие блюда из овощей. Виды сладких блюд из овощей. Запекание.

Занятие №7

Блюда из яиц. Питательные свойства яиц. Определение доброкачественности яиц, условия хранения.

Занятие №8

 Хлеб в питании человека. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые, закрытые; закусочные.

### Практические работы:

* к занятию №2. Практ. раб.: приготовление чая, кофе, какао;
* к занятию №3 Практ.раб.: приготовление салатов из сырых овощей;
* к занятию №4 Практ.раб.: приготовление салата из варёных овощей, винегрета;
* к занятию №5 Практ.раб.: приготовление вторых блюд из овощей ( картофеля «фри», картофельной запеканки, картофельных оладьев);
* к занятию №6 Практ.раб.: сладкие блюда из овощей. Приготовление пирога;
* к занятию №7 Практ.раб.: приготовление блюд из яиц (омлета, яичницы);
* к зачётному занятию №8 Практ.раб.: приготовление бутербродов

### Объекты труда

.

* к занятию №2. чай, кофе, какао;
* к занятию №3 салат из сырых овощей;
* к занятию №4 салат из варёных овощей, винегрет;
* к занятию №5 вторые блюда из овощей ( картофель «фри», картофельная запеканка, картофельные оладий);
* к занятию №6 приготовление пирога;
* к занятию №7 блюда из яиц (омлета, яичницы);
* к занятию №8 бутерброды.

**Учебно-методическое обеспечение программы:**

- .Бешенков А. К. «Методика обучения технологии. 5-9 классы», Москва: Дрофа, 2004г.

- Бобунова И. В. «Технология 5 класс. Поурочные планы» Волгоград: «Учитель»

- Казакевич В. М.» Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии» М.: Дрофа, 2000

- Симоненко В. Д. «Технология. 5 класс», М: «Просвещение»,2002г.

- Сасова И. А.Сборник проектов. 5 класс. Москва: «Вентана- Граф, 2004г.

- Старикова Е. В., Г.А.Корчагина «Дидактический материал по трудовому обучению. 5 класс», М.: Просвещение, 2002

- Чернякова В. Н. «Технология обработки ткани 5кл.», М: «Просвещение», 2000г.

- Чернякова В. Н. Методика преподавания курса «Технология обработки ткани» 5-9, Москва: Просвещение, 2003г.

|  |
| --- |
| **Календарно - тематическое планирование 5 класс** |
| **№****Урока** | **Тема урока.** | **Содержание урока.** | **Вид контроля.** | **Дата по плану.** | **Дата по факту.** | **Домашнее задание.** |
| **Блок 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов 52 часа** |
|  | **Раздел****«Введение».**  **2 часа**  |  |  | 1 триместр. |  |  |
| 1-2 | Введение в предмет «технология». Вводный инструктаж по технике безопасности. | Вводный инструктаж по Т.Б.Правила поведения в кабинете. Санитарно - гигиенические требования. Ознакомление учащихся с планом работы на год | Фронтальный опрос. | 03.09-08.09 |  |  |
|  | **Раздел** **«Материаловедение»** **4 часа**  |  |  |  |  |  |
| 3-4 | Процесс получения ткани .Виды натуральных волокон: хлопок, лён. Лаб. пр. работа: определение волокнистого состава тканей, лицевой стороны, нити основы. | Классификация текстильных волокон. Процесс получения натуральных волокон, их свойства. Процесс получения ткани. Основные процессы отделки тканей. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей. Способы определения нити основы в тканях. Лаб. практ. работа.: определение волокнистого состава тканей, лицевой стороны , нити основы. | Лабораторно-практическая работа. | 10.09-15.09 |  |  |
| 5-6 | Классификация и свойства тканей из натуральных волокон. Лаб.практ.раб.: определение свойств х- б и льняных тканей. Ткацкие переплетения. Пр.р.: изготовление макета полот няного переплетения. Экскурсия в магазин тканей | Классификация натуральных хлопчато-бумажных и льняных классических тканей. Свойства х-б и льняных тканей. Лаб.практ.раб.: определение свойств х- б и льняных тканей. Классификация ткацких переплетений. Инструктаж по Т. Б. Пр.р.: изготовление макета полотняного переплетения. Экскурсия в магазин тканей | Фронтальный опрос по пройденному ранее материалу. Практическая работа. | 17.09-22.09 |  | Приготовить рамку для макета, толстые нитки, большую иглу. |
|  | **Раздел** **«Ручные работы» 6часов** |  |  |  |  |  |
| 7-8 | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Техника безопасности. Терминология ручных работ. | Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Техника безопасности. Терминология ручных работ. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. |  | 24.09-29.09 |  |  |
| 9-10 | Ручные работы. Виды ручных швов. Технология выполнения ручных стежков и строчек.Практ. раб.: выполнение образцов ручных швов. | Т. Б. при работе с инструментами. Виды ручных швов. Технология выполнения ручных стежков и строчек: прямой смёточной, косой смёточной, ручной обмёточной и потайной подшивочной строчек. Приёмы выполнения ручных стежков. Практ. раб.: выполнение образцов вышеперечисленных ручных швов. | Фронтальный опрос по пройденному материалуПрактическая работа. | 01.10-06.10кеникулы |  | Принести лоскутки ткани для выполнения ручных швов, нитки ,иглу ручную. |
| 11-12 | Влажно- тепловые работы. Техника безопасности. Терминология В.Т.О. | Требования, предъявляемые к выполнению В.Т.О., техника безопасности при выполнении утюжильных работ. Терминология В.Т.О. Приёмы выполнения утюжильных работ. | Фронтальный опрос по пройденному материалу. | 15.10-20.10 |  |  |
|  | **Раздел** **«Технология ведения дома. Уход за одеждой»** **4 часа** |  |  |  |  |  |
| 13-14 | Ремонт одежды. Практическая работа: выполнение учащимися ремонта одежды. | Способы ремонта одежды. Приёмы выполнения ремонта одежды: выполнение штопки, ремонт накладной, подкладной заплатами. Ремонт распоровшихся швов на изделии. Практ. раб.: выполнение учащимися ремонта одежды вышеперечисленными способами. | Практическая работа. | 22.10-27.10 |  | Принести ткань или изделие подлежащее ремонту, ткань для заплат, нитки швейные, иглу ручную. |
| 15-16 | Способы и особенности ухода за лёгкой и верхней одеждой. Практ. раб.: пришивание фурнитуры. | .Особенности ухода за головными уборами, лёгкой и верхней одеждой: химчистка, стирка, выведение пятен, защита от моли. Символы по уходу за одеждой. Режимы В. Т.О.Практ раб.: пришивание фурнитуры: пуговиц на ножке, с отверстиями; крючков, кнопок. | Фронтальный опрос по пройденному материалуПрактическая работа. | 29.10-03.11 |  | Принести фурнитуру, нитки, ручную иглу, ткань для выполнения образца. |
|  | **Раздел** **«Машиноведение» 8 часов**  |  |  |  |  |  |
| 17-18 | История создания швейной машины. Бытовая швейная машина 2-М класса. Терминология машинных работ. | История создания швейной машины. Бытовая швейная машина: устройство, основные части и детали шв. машины, виды приводов. Терминология машинных работ. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. |  | 05.11-10.11 |  |  |
| 19-20 | Пров. раб. по темам: терминология ручных, машинных работ. Устройство машинной иглы. Практ. раб: приёмы работы на машине-шитьё без ниток. | Пров. раб. по темам: терминология ручных, машинных работ. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Техника безопасности: травмоопасные детали и части швейной машины. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Устройство машинной иглы. Практ. раб.: шитьё на машине без ниток. Пуск и остановка швейной машины. | Фронтальный опрос по пройденному материалу.Проверочная работа.Практическая работа. | 12.11-17.11Окончание 1 триместра.каникулы |  | Повторить терминологию ручных, машинных работ. |
| 21-22 | Заправка бытовой швейной машины. Практ. раб.: заправка швейной машины. Приёмы работы на машине. | Повторение правил техники безопасности. Заправка верхней и нижней ниток в шв. машине. тренировочное занятие по шитью на машине с нитками. | Фронтальный опрос по пройденному материалу.Практическая работа. | 26.11-01.122 триместр |  | . Принести ткань для тренировочного шитья на шв. машине. |
| 23-24 | Машинные швы. Практ. раб.: выполнение машинных швов. | Классификация машинных швов. Практ. раб.: выполнение основных соединительных, краевых швов. | Фронтальный опрос по пройденному материалу.Практическая работа. | 03.12-08.12 |  | Принести лоскутки ткани для выполнения машинных швов. |
|  | **Раздел** **«Конструирование швейных изделий с элементами моделирования» 6 часов**  |  |  |  |  |  |
| 25-26 | Правила построения чертежа изделия . Правила снятия мерок. Практ. раб.: снятие мерок с фигуры. Построение чертежа фартука в масштабе. | Правила построения чертежей при конструировании одежды. Правила снятия мерок. Практ. раб.: снятие мерок с фигуры. Построение чертежа фартука в масштабе. | Практическая работа. | 10.12-15.12  |  | Принести сантиметровую ленту. |
| 27-28 | Приёмы построения чертежей в натуральную величину. Практ. раб.: построение фартука в натуральную величину. | Ознакомление с приёмами художественного конструирования изделия. Приёмы построения чертежей в натуральную величину. Практ. раб.: построение фартука в натуральную величину. | Фронтальный опрос по пройденному материалу.Практическая работа. | 17.12-22.12  |  | Принести бумагу для построения выкройки, сантиметровую ленту. |
| 29-30 | Моделирование изделия. Практ. раб.: моделирование фартука согласно выбранному фасону. | Ознакомление учащихся с понятием о моделировании, навыками моделирования. Формирование навыков по моделированию. Практ. раб.: моделирование фартука согласно выбранному фасону. | Фронтальный опрос по пройденному материалу.Практическая работа | 24.12-29.12каникулы  |  | Выкройка основы фартука, тетрадь. |
|  | **Раздел** **«Технология изготовления фартука»**  **12 часов**  |  |  |  |  |  |
| 31-32 | Техника безопасности при работе ручными инструментами. Правила раскроя. фартука с нагрудником. Практ. раб.: Подготовка учащимися ткани к раскрою. Раскрой фартука с цельнокроёным нагрудником. | Повторить правила техники безопасности при работе ручными инструментами. Правила подготовки ткани к раскрою. Правила раскроя фартука. Практ. раб.: Подготовка учащимися ткани к раскрою. Раскрой фартука с цельнокроёным нагрудником. | Фронтальный опрос по пройденному материалу.Практическая работа | 09.01.13-12.01.13  |  | Выкройка, ткань для фартука. |
| 33-34 | Технологическая последовательность обработки фартука. Практ. раб.: подготовка деталей кроя к смётыванию. | Ввести понятие: технологическая последовательность обработки изделия.Составление последовательности сборки своего фартука. Практ. раб.: правила подготовки деталей кроя к смётыванию.  | Фронтальный опрос по по технике безопасности, организации ручного рабочего места. Практическая работа | 14.01-19.01 |  | Принести ручную иглу, нитки швейные, крой. |
| 35-36 | Техника безопасности при выполнении машинных работ. Обработка мелких деталей кроя: обработка бретелей и пояса. Практ. раб. обработка пояса и бретелей фартука.  | Повторение правил техники безопасности при выполнении машинных работ. Рассмотреть способы и приёмы обработки пояса и бретелей различными способами. Ввести понятие самоконтроля при выполнении швейных узлов изделия. Практ. раб.: обработка пояса и бретелей. | Фронтальный опрос по технике безопасности, организации машинного рабочего места. Практическая работа | 21.01-26.01 |  | Принести ручную иглу, нитки швейные, крой. |
| 37-38 | Способы обработки срезов фартука с цельнокроёной грудкой. Практ. раб.: обработка срезов фартука с цельнокроёной грудкой.  | Рассмотреть способы обработки срезов фартука с цельнокроёной грудкой, самоконтроль. Практ. раб.: обработка срезов фартука с цельнокроёной грудкой.  | Практическая работа | 28.01-02.02 |  | Принести ручную иглу, нитки швейные, крой. |
| 39-40 | Способ соединения накладного кармана с изделием. Практ. раб.: соединение накладного кармана с изделием. | Рассмотреть принцип соединения накладного кармана с изделием. Практ. раб.: соединение накладного кармана с изделием, самоконтроль. | Практическая работа | 04.02-09.02 |  | Принести ручную иглу, нитки швейные, изготавливаемое изделие. |
| 41-42 | Способы соединения бретелей и пояса с фартуком. Практ.раб.: соединение бретелей и пояса с фартуком .Окончательная В.Т.О. Окончательная обработка изделия.Контрольная работа по теме «пошив фартука» | Рассмотреть способы соединения бретелей и пояса с фартуком. Практ.раб.: соединение бретелей и пояса с фартуком . Окончательная обработка изделия, самоконтроль при выполнении данных операций.Контрольная работа по теме «пошив фартука» | Практическая работа.Контрольная работа. | 11.02-16.02Окончание 2 триместра.каникулы |  | Принести ручную иглу, нитки швейные, изготавливаемое изделие. |
|  | **Раздел** **«Рукоделие» 10 часов** |  |  |  |  |  |
| 43-44 | Введение. История лоскутной техники. Инструменты , материалы. Т.Б. при работе ручными инструментами. Технология соединения деталей лоскутной мозаики. | Ознакомление учащихся с историей лоскутного шитья, инструментами , материалами, оборудованием и организацией рабочего места. Повторить Технику безопасности при работе ручными инструментами. Ввести понятие орнамента. Правила изготовления шаблонов для раскроя элементов орнамента. Технология соединения деталей лоскутной мозаики. |  | 25.02-02.033 триместр |  |  |
| 45-46 | Выбор рисунка лоскутной мозаики. Практ.раб.: изготовление шаблонов Раскрой деталей лоскутной мозаики. | Выбор учащимися рисунка лоскутной мозаики. Принцип подбора деталей мозаики по цветовой гамме. Практ.раб.: изготовление шаблонов. Подбор тканей для рисунка мозаики. Раскрой деталей лоскутной мозаики. | Практическая работа | 04.03-09.03 |  | Принести картон, лоскутки ткани. |
| 47-48 | Технология соединение деталей лоскутной мозаики: выполнение деталей прихватки. Инструктаж по Т. Б. при работе на швейной машине. Практ. раб.: соединение деталей лоскутной мозаики.  | Инструктаж учащихся по Т. Б. при работе на швейной машине. Технология соединения деталей лоскутной мозаики. Практ. раб.: соединение деталей лоскутной мозаики. | Практическая работа | 11.03-16.03 |  | Принести картон, лоскутки ткани. |
| 49-50 | Инструктаж по Т. Б. Практ. раб.: соединение деталей прихватки, окантовывание прихватки по краю , Окончательная обработка прихватки | Инструктаж учащихся по технике безопасности при машинных работах. Материалы, используемые в качестве прокладки для изготовления прихватки. Окантовывание прихватки по краю, окончательная обработка прихватки. Соединение деталей прихватки. Практ. раб.: изготовление прихватки. | Практическая работа | 18.03-23.03 |  | .Принести прокладочный материал для изготовления прихватки. Принести материал или косую бейку для окантовывания прихватки. |  |  |  | а |  |
| 51-52 |  Зачёт: представление изготовленного изделия. | Зачёт: представление учащимися изготовленного изделия - прихватки. | Зачёт. | 25.03-30.03 |  | Готовое изделие. |
| **Блок № 2. Кулинария 16 часов** |
| 53-54 | Физиология питания. Культура питания. Санитарно- гигиенические требования. Правила поведения в кабинете кулинарии, инструктаж по технике безопасности. | Ознакомление учащихся с историей кулинарии, кухней и её оборудованием, физиологией питания. Санитарно - гигиенические требования. Правила техники безопасности и поведения в кабинете кулинарии. Сообщение плана работы на весь курс. Понятие «кулинария», «питание», «культура питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов.  |  | 01.04-06.04каникулы |  | Тетрадь для записей. |
| 55-56 | Горячие напитки: чай, кофе, какао. Русское чаепитие. Сервировка стола. Бутерброды. Практ. раб.: способы заварки чая, кофе, какао. | Сведения о чае, кофе, какао. Из истории: народные традиции - русское чаепитие. Способы заварки чая, кофе, какао. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые, закрытые; закусочные. Практ. раб.: способы заварки чая, кофе, какао. | Практическая работа | 15.04-20.04 |  | Принести спец. одежду, продукты. |
| 57-58 | Блюда из свежих овощей. Практ.раб.: приготовление салатов. | Роль овощей в питании человека. Определение качества овощей, первичная обработка. Правила нарезки овощей в салатах. Блюда из сырых овощей. Практ.раб.: приготовление салатов из сырых овощей. | Практическая работа | 22.04-27.04 |  | Принести спец. одежду, продукты для приготовления салата. |
| 59-60 | Блюда из варёных овощей. Тепловая обработка овощей. Практ.раб.: приготовление салата из варёных овощей, винегрета. | Виды тепловой обработки овощей. правила, соблюдаемые при варке овощей. Практ.раб.: приготовление блюд из варёных овощей. | Практическая работа | 29.04-04.05 |  | Принести спец. одежду, продукты для приготовления блюд из варёных овощей. |
| 61-62 | Вторые блюда из овощей. Практ.раб.: приготовление картофеля «фри», картофельной запеканки, картофельных оладий. | Виды вторых блюд из овощей. Правила жарки, припускания, тушения, пассировки, бланшировки овощей. Практ.раб.: приготовление картофеля «фри», картофельной запеканки, картофельных оладьев. | Практическая работа | 06.05-11.05 |  | Принести спец. одежду, продукты для приготовления вторых блюд из овощей. |
| 63-64 | Сладкие блюда из овощей. Запекание. Практ.раб.: приготовление пирога. | Виды сладких блюд из овощей. Запекание. Практ.раб.: приготовление пирога. | Практическая работа | 13.05-18.05 |  | Принести спец. одежду, продукты для приготовления сладких блюд из овощей. |
| 65-66 | Блюда из яиц. Практ.раб.: приготовление омлета, яичницы. | Питательные свойства яиц. Определение доброкачественности яиц, условия хранения. Блюда из яиц. Практ.раб.: приготовление омлета, яичницы. | Практическая работа | 20.05-18.05 |  | Принести спец. одежду, продукты для приготовления блюд из яиц. |
| 67-68 | Зачётное занятие по кулинарии: проверка умений и навыков: приготовление завтрака. Практ.раб.: приготовление блюд для завтрака. | Итоговое занятие по кулинарии. Меню завтрака. Расчёт количества и состава продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Проверка умений и навыков: самостоятельное приготовление учащимися блюд для завтрака. Практ.раб.: составление меню завтрака. Самостоятельное приготовление учащимися блюд для завтрака. Сервировка стола. | Практическая работа.Зачётная работа. | 20.05-25.05Конец учебного года. |  | Принести спец. одежду, продукты для приготовления бутербродов. |