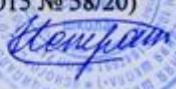


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ревякинская средняя школа»
Ясногорского района Тульской области

УТВЕРЖДЕНО
на заседании педагогического совета
(протокол № 1 от 28 августа 2015 г.,
приказ МОУ «Ревякинская средняя школа»
от 01.09.2015 № 58/20)
Директор:  Ю.В. Истратова

Рабочая программа по технологии 5 класс

Учитель: Веденкина Валентина Алексеевна

2015 - 2016 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта, учебного плана, примерной программы основного общего образования по технологии (Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. - М.: Просвещение, 2010.).

Рабочая программа ориентирована на использование учебно-методического комплекса:

- Н.В.Синица Технология. Технология ведения дома: 5класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013.
- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.-М.: Просвещение, 2010.

Рабочая программа составлена на основе следующих нормативных документов и методических рекомендаций:

- Приказ МОиН Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, на 2013/2014 учебный год: Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1067 от 19.12.2012г. «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2013/2014 учебный год»;
- Данная рабочая программа соответствует учебному плану МОУ «Ревякинская средняя школа», составленному на основе базисного учебного плана для общеобразовательных учреждений Тульской области, реализующих программы общего образования, утвержденного приказом департамента образования Тульской области от 05.06.2006 № 626, с изменениями, внесенными приказом департамента образования Тульской области от 24.06.2011 № 477.
- Срок реализации программы: 1 год.
-
- Уровень программы: основное общее образование.
- Уровень изучения учебного материала: общеобразовательный.
-

Рабочая программа по технологии направлена на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нём технологиях и способствует решению следующих задач:
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развития культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- освоение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Рабочая программа способствует решению следующих **задач**:

- овладению учащимися навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- овладению навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продуктов труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- способствовать умению ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- формированию навыков подготовки, организации и планирования трудовой деятельности, на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- формированию навыков организации рабочего места.

В данной программе заложены возможности предусмотренного стандартом формирования у обучающихся универсальных учебных действий.

Личностные УУД:

- становление самосознания и ценностных ориентаций;
- знание основ здорового образа жизни;
- формирование способностей творческого освоения мира в различных видах и формах деятельности.

Регулятивные УУД:

- умение определять проблему, ставить учебные цели, проверять достижимость целей с помощью учителя;
- умение действовать по заданному алгоритму;
- осуществлять констатирующий контроль по результату действия.

Познавательные УУД:

- дальнейшее развитие способности наблюдать и рассуждать, критически оценивать собственные действия наряду с явлениями жизни;
- умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание;
- овладение навыками ознакомительного чтения, умение выделять главное и второстепенное в тексте;
- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого характера;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.

Коммуникативные УУД:

- умение выражать свои мысли, обосновывать собственное мнение;
- умение аргументировать своё предложение, убеждать и уступать;
- умение договариваться, находить общее решение;
- умение «слышать другого»;
- способность сохранять доброжелательное отношение друг к другу в ситуации конфликта интересов;
- взаимоконтроль и взаимопомощь по ходу выполнения задания;
- умение с помощью вопросов получать необходимые сведения от партнёра по деятельности;
- построение совместной деятельности и поиск в процессе учебных ситуаций нетрадиционных вариантов решения творческих задач.

2.Общая характеристика учебного курса, предмета, дисциплины (модуля)

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Данная программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств

его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением следующих педагогических технологий обучения:

- традиционное обучение;
- интерактивные подходы;
- эвристическое обучение;
- программированное обучение;
- активное обучение;
- компьютерные технологии обучения;
- разноуровневое обучение;
- метод проектов.
- технология парного обучения.

Внеурочная деятельность по предмету предусматривается в формах:

- участие в городских, региональных, международных конкурсах, выставках, олимпиадах, ярмарках.

3. Описание места учебного курса, предмета, дисциплины (модуля) в учебном плане

Согласно Базисному учебному плану образовательных учреждений РФ на изучение технологии в 5 классе основной школы выделяется 70 часов (2 часа в неделю, 35 учебных недель).

4. Описание ценностных ориентиров содержания учебного курса, предмета, дисциплины (модуля)

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию

материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;

- с назначением и технологическими свойствами материалов;

- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;

выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием;

- осуществлять доступными измерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали);

- находить и устранять допущенные дефекты;

- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных, контрольных и разметочных инструментов;

- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

5. Результаты освоения учебного курса, предмета, дисциплины (модуля)

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учёбе;
- уважение к ценностям семьи, признание ценности здоровья, позитивная самооценка своих творческих способностей;
- потребность в самовыражении и самореализации;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия;

Метапредметные результаты:

- умение самостоятельно ставить новые учебные задачи на основе развития познавательных мотивов и интересов, самостоятельно планировать пути достижения целей;
- умение анализировать собственную учебную деятельность, адекватно оценивать выполнение учебной задачи и собственные возможности её решения;
- умение определять понятия, обобщать, устанавливать аналогии, классифицировать; размышлять, рассуждать и делать выводы;
- владение основами самоконтроля, самооценки;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем;
- использование ИКТ технологий, стремление к самостоятельной творческой деятельности;

Предметные результаты:

- определение потребности людей и общества;
- обоснование выбора изделия для проекта;
- умение формулировать задачу проекта;
- умение представлять результаты проектной деятельности;
- умение проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта, оценивать качество изделия;
- использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для анализа потребностей и выявления возможностей их удовлетворения с учетом существующих ресурсов; изготовление изделий, соответствующих определенным потребностям; планирование и организация преобразовательной деятельности; поиска необходимой информации;
- умение выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.
- умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для приготовления блюд по готовым рецептам, заготовки пищевых продуктов в домашних условиях, соблюдения правил этикета за столом; сервировки стола и оформления приготовленных блюд;
- умение выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделия; снимать мерки с фигуры человека, строить чертёж фартука; выполнять художественное оформление изделия;
- умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов для влажно-тепловой и художественной обработки изделий; выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- умение правильно пользоваться современной бытовой техникой;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Обучающиеся получают возможность научиться:

- правилам приготовления разнообразных блюд из овощей, яиц и других продуктов, заготовке продуктов на длительное хранение;
- различным видам ручных стежков, а также работе на швейной машине;
- конструированию, моделированию и изготовлению рабочей одежды;
- выполнению творческих работ на различные темы.

- принимать активное участие в событиях класса, жизни школы, района, города и др. (конкурсы, игровые программы, выставки, украшение класса, школы др.);
- самостоятельно решать творческие задачи, высказывать свои впечатления о выставках, конкурсах, оценивая их с художественно-эстетической точки зрения.

6.Содержание тем учебного курса, предмета, дисциплины (модуля)

- Вводное занятие. Вводный инструктаж №1-ОТ. Первичный инструктаж №10-ОТ. (2часа)
- Санитария и гигиена. (2часа)
- Физиология питания. (2часа)
- Технология приготовления. Бутерброды, горячие напитки. Блюда из яиц. (2часа)
- Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков» «Приготовление омлета». (2часа)
- Блюда из овощей. (2часа)
- Практическая работа. «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей». (2часа)
- Сервировка стола. (2часа)
- Заготовка продуктов. (2часа)
- Исследовательская и созидательная деятельность. (2часа)
- Разработка проекта по кулинарии. (2часа)
- Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. (2часа)
- Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. (2часа)
- Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Разработка проекта «Отделка фартука вышивкой». (2часа)
- Разработка проекта. (2часа)
- Узелковый батик. (2часа)
- Элементы материаловедения. (2часа)
- Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. (2часа)
- Выполнение машинных строчек на ткани. (2часа)
- Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок. (2часа)
- Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. (2часа)
- Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. (2часа)
- Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками. (2часа)
- Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. (2часа)
- Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. (2часа)
- Перенос контурных и контрольных линий, и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. (2часа)
- Художественная отделка изделия. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. (2часа)
- Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. (2часа)
- Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка изделия. (2часа)
- Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия. (2часа)
- Эстетика и экология жилища. (4часа)
- Защита проектов. (4часа)
- Итоговое занятие. (2часа)

Тематическое планирование.

Тема	Содержание	Характеристика видов деятельности
------	------------	-----------------------------------

<p>1. Вводное занятие. Вводный инструктаж №1-ОТ. Первичный инструктаж №10-ОТ.(2 часа)</p>	<p>Школьные учебные мастерские. Правила внутреннего распорядка. Организация рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасного труда.</p>	<p>Знакомство с учебным кабинетом, выставкой работ учащихся. Организация рабочего места. Подготовка инструментов и принадлежностей к работе.</p>
<p>2. Санитария и гигиена. (2 часа)</p>	<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.</p>	<p>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.</p>
<p>3. Физиология питания. (2 часа)</p>	<p>Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.</p>	<p>Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.</p>
<p>4. Технология приготовления. Бутерброды, горячие напитки. Блюда из яиц. (2 часа)</p>	<p>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. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.</p>	<p>Приготовление бутербродов. Оформление открытых бутербродов.</p>
<p>5. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков» «Приготовление омлета». (2 часа)</p>	<p>Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.</p>	<p>Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.</p> <p>Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.</p>

		Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц
6.Блюда из овощей. (2часа)	<p>Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.</p> <p>Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.</p> <p>Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.</p> <p>Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.</p>	
7.Практическая работа. «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей». (2часа)	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.
8.Сервировка стола. (2часа)	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
9.Заготовка продуктов. (2часа)	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
10.Исследовательская и созидательная деятельность. (2часа)	<p>Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы.</p> <p>Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.</p>	Планирование работы над проектом. Проведение исследований, разработка вариантов.
11.Разработка проекта по кулинарии. (2часа)	Выявление потребностей, дизайн-анализ существующих проектов, анализ необходимых материалов, оборудования, инструментов,	Планирование работы над проектом. Приготовление блюд для воскресного завтрака.

	приспособлений; анализ затрат и определение экономической и экологической целесообразности изготовления данного проекта. Исследования, проводимые при разработке проекта.	
12. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. (2 часа)	Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.	Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити.
13. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. (2 часа)	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.	Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
14. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Разработка проекта «Отделка фартука вышивкой». (2 часа)	Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.	Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой фартука.
15. Разработка проекта «Отделка фартука вышивкой». (2 часа)	Применение вышивки в народном костюме. Определение места и размера узора на изделии.	Зарисовка традиционных орнаментов. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука.
16. Узелковый батик. (2 часа)	Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.	Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».
17. Элементы материаловедения. (2 часа)	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	Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

	тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.	
18. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. (2часа)	Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.	Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.
19. Выполнение машинных строчек на ткани. (2часа)	Контрольная работа №1 «Элементы материаловедения и машиноведения»	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.
20. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок. (2часа)	Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.	Снятие мерок и запись результатов измерений.
21. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. (2часа)	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
22. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. (2часа)	Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.	Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.
23. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками. (2часа)	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.	Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
24. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. (2часа)	Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.	Подготовка ткани к раскрою. Соединительные и краевые швы, их условные графические обозначения и технология выполнения.

<p>25.Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. (2часа)</p>	<p>Контрольная работа №2 «Конструирование и моделирование рабочей одежды. Технология изготовления рабочей одежды» Основные теоретические сведения Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка.</p>	<p>Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани.</p>
<p>26. Перенос контурных и контрольных линий, и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. (2часа)</p>	<p>Способы переноса контурных и контрольных линий, и точек на ткань. Технология обработки нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.</p>	<p>Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.</p>
<p>27.Художественная отделка изделия. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. (2часа)</p>	<p>Способы обработки накладных карманов, пояса и бретелей.</p>	<p>Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.</p>
<p>28.Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. (2часа)</p>	<p>Способы обработки накладных карманов, пояса и бретелей. Виды швов.</p>	<p>Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.</p>
<p>29.Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка изделия. (2часа)</p>	<p>Способы соединения накладных карманов, пояса и бретелей с изделием. Виды отделки.</p>	<p>Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка изделия</p>
<p>30.Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия. (2часа)</p>	<p>Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.</p>	<p>Влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.</p>
<p>31. Эстетика и экология жилища. (2часа)</p>	<p>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.</p>	<p>Выполнение эскиза интерьера кухни. Подбор наиболее подходящего варианта расстановки мебели.</p>

32.Эстетика и экология жилища. (2часа)	Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.	Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
33.Защита проектов. (2часа)	Оценка процесса и результата проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.	Обсуждение проектов, оценивание проделанной работы.
34. Защита проектов. (2часа)	Оценка процесса и результата проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.	Обсуждение проектов, оценивание проделанной работы.
35. Итоговое занятие. (2часа)	Приготовление пищи. Санитарно-гигиенические нормы и правила ТБ. Различные виды рукоделия. Работа с тканью. Работа над проектом.	Подведение итогов по пройденным темам.

7.Календарно-тематическое планирование (приложение 1)

8.Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Стандарты второго поколения

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897).
2. Концепция федеральных государственных образовательных стандартов общего образования: проект / Рос. акад. образования; под ред. А. М. Кондакова, А. А. Кузнецова, 2-е изд. М.: Просвещение, 2009. (Стандарты второго поколения).
3. Данилюк А. Я., Кондаков А. М., Тишков В. А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. М.: Просвещение, 2009. (Стандарты второго поколения).
4. Фундаментальное ядро содержания общего образования / под ред. В. В. Козлова, А. М. Кондакова. М.: Просвещение, 2009. (Стандарты второго поколения).
5. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / [А.Г. Асмолов, Г.В. Бурменская, И.А. Володарская и др]; под редакцией А.Г. Асмолова. - 2-е изд. - М.: Просвещение, 2011. - 159 с.
6. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект – М.: Просвещение, 2010. – 196 с. – (Стандарты второго поколения).

Методические пособия для учителя

1. Технология обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы/С.Э.Маркуцкая. – М.: Издательство «Экзамен», 2009.- 128 с. (Серия «Учебно-методический комплект»).
2. Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику Ю.В. Крупской, Н.И.Кизеевой, Л.В.Сазоновой, В.Д.Симоненко (материаловедение, лоскутная техника, вышивка, кулинария, интерьер) / Авт.-сост. И.В. Бобунова. – Волгоград: Учитель,2010. – 128 с.
3. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И.Гуревич, М.Б.Павлова, И.Л.Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасовой /Под ред. И.А.Сасовой.- М.: Вентана-Граф , 2009. - 144 с.

Дополнительная литература для учащихся

1. Современная энциклопедия для девочек. Для ст. шк. Возраста. / Авт.-сост. Н.М.Волчек–Мн.:Соврем. Литератор, 1999.-576с.
2. Современная энциклопедия для девочек. Для ст. шк. возраста./Авт. -сост. Е. А. Добрицкая, Н. М. Волчик. – Мн.: Современный литератор, 1999. -608 с.
3. Современная энциклопедия для девочек. Для ст. шк. Возраста. / Авт.-сост. Н.М.Волчек. -Мн.:Соврем. Литератор, 1999.-640с.
4. Современная энциклопедия для девочек. Для ст. шк. Возраста. / Авт.-сост. Н.М.Волчек. –Мн.:Соврем. Литератор, 1999.-672с.
5. Энциклопедия для маленьких принцесс. – СПб.:ТОО «Диаманд»,АОЗТ «Золотой век» 1999-544с.
6. Девичьи прически: Сборник/ Авт.-сост. В.Иванова; худ.Н.Воробьева,- М.:Лабиринт – К, 2000.-384с.
7. Я сладкоежка.- М.:ОЛМА-ПРЕСС,2001.-207 С.:ил. - (Мальчишкам и девчонкам).
8. 3000 СОВЕТОВ. Сост. Н. П. Кугук.- Элиста: ММРИП «БОТХН»,1991.-416 с.
9. Полезные советы: календарь на каждый день 2006 года/Сост. Н. И. Долина.-СПб.: «Невский проспект», 2005.-288с.
10. Блузки.- Мн.: Подымя,1994.-608 с.: ил.
11. Все для девочек от А до Я/ Авт.-сост. Н. В. Белов.-Мн.: Современный литератор, 2000.- 704 с.
12. МОДНАЯ ОДЕЖДА СВОИМИ РУКАМИ.- СПб.: ТИТ «Комета», 1994.-464 с.
13. Как правильно питаться. - М.: Агропромиздат, 1986,-240 с.
14. Соевая кулинария / Авт.-сост. Т. И. Ревяко.-Мн.: Современный литератор, 1999.-192 с. – (Рецепты).
15. Домашнее печенье и десерты.- К.: О-во «Знание» Украины, 1992.-208 с.
16. Европейская кухня.- М.: ЭКСМО-ПРЕСС,1999.-352 с. (Серия «Лакомка»).
17. Чудеса выпечки.- М.:ЭКСМО-Пресс, 1999.-384 с. (Серия «Лакомка»).
18. Новое в раздельном питании.- М.: ЗАО Изд-во ЭКСМО-Пресс, 1999.-400 с. (Серия «Лакомка»).
19. Консервирование плодов и овощей в домашних условиях- 8-е изд., перераб. И доп. – М., Агропромиздат, 1986. – 240 с., ил.
20. «Кулинарное искусство и румынская кухня». – Кишинев: Cone-Veles, 1992 г. – 352 стр.
21. Обербайль, К. ВИТАМИНЫ-ЦЕЛИТЕЛИ. Пер. с нем. С.Борича. Лившиц, И. СПУТНИКИ НАШЕГО ЗДОРОВЬЯ. Сост. В.В. Шарпило.- Мн.: ПАРАДОКС, 1996. (Сер. «ПОЛЕ ЧУДЕС: здоровье»).
22. Домоводство,- Ижевск: ИО «Квест», 1992.-432 с.
23. 4 группы крови-4 пути к здоровью/ А.Ф. Зиновьев; Худ. Обл. М.В. Драко.-2-е изд.-Мн.:ООО «Попурри», 2002.-416 с.:ил.- (Серия «Здоровье в любом возрасте»).
24. Как украсить торт/Пер. с ит.- М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2007.-112 с.: ил.
25. Закуски к праздникам и на каждый день/ Пер. О. Озеровой. – М.: 3 21 Изд-во Эксмо,

2005. – 384 с., ил.
26. Салаты и закуски. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2001.- 384 с.
 27. Праздничные торты.- М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.- 64 с.: ил.
 28. Кремлевская диета. Полная энциклопедия.- СПб.: Вектор, 2006.- 250 с.-(Похудеть без проблем).
 29. Детская поваренная книга.- М.: Педагогика-Пресс, 1992.- 192 с.: ил.
 30. Вегетарианская кухня.- М.: ЗАО изд-во ЭКСМО-Пресс, 1999.- 384 с. (Серия «Лакомка»).
 31. Кулинары предлагают.- Свердловск: Изд-во «Уральский рабочий», 1990.- 208с.: ил. 16 с.
 32. Букеты из овощей. Кузнецова М.Е. Букеты из овощей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112 с.:ил. – (Золотая библиотека хозяйки).
 33. Поэзия народного костюма. Мерцалова М.Н.– 2-е изд., переработ., и доп. – М.: Мол. Гвардия, 1988. - 224 с., ил.
 34. Азбука плетения. Кузьмина М.А. 2-ое издание. – М.: Легпромбытиздат, 1992. – 320 с., : ил.
 35. Цветы из разных материалов. – М.: Дрофа-Плюс, 2008. – 128 с.,: ил. – (Для Начинающих).
 36. Соленое тесто. Чайнова Г.Н. – М.: Дрофа-Плюс, 2009 – 144 с.: ил. – (Для Начинающих).
 37. Ракушки. Морской стиль в интерьере: Техника. Приемы. Изделия: Энциклопедия. Александровна М.Г. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 122 с.: ил. – (Золотая библиотека увлечений).
 38. Декупаж: Самая полная энциклопедия. Юсель С. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011. – 128 с.: ил. – (Золотая библиотека увлечений).
 39. Подарки из кожи: Украшения и аксессуары. Голубинцева Е. – М.: Изд-во «ЭКСМО»: СПб, 2002. – 128 с., ил. (Серия «Академия «Умелые руки»»).
 40. Девичьи хлопоты. Максимова М. В., Кузьмина М. А. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2000. – 80 с. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»).
 41. Бисер. Божко Л. А.. – М.: Мартин, 20000. – 120 с., илл.
 42. Изделия из бисера. Божко Л. А. – Изд. 2-у, испр. И доп. – М.: «Мартин», 2005. – 216 с., илл.

Наглядно-печатные пособия

1. Альбом плакатов по кулинарии.
2. Печатные пособия по кулинарии.
3. Комплект наглядно-демонстрационных плакатов по кулинарии.
4. Комплекты наглядно - методических материалов по конструированию и моделированию одежды.

Технические средства обучения

- компьютер;
- принтер;
- ксерокс;
- магнитофон;
- интерактивная доска.

Учебно-практическое оборудование

- швейные машины;
- аверлог;
- утюг;
- утюжильная доска;
- инструменты и приспособления для швейных работ;
- инструменты для вязания крючком и спицами;
- кухонная плита;
- микроволновая печь;
- холодильник;
- кухонная и столовая посуда и инвентарь.
- аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления демонстрационного материала.

Интернет-ресурсы

1. **Википедия.** Свободная энциклопедия [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.wikipedia.org/wiki>
2. **Детские электронные книги и презентации** [электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wiki.rdf.ru/cat/musika/>
3. **Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов** [электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://school-collection.edu.ru/catalog/teacher/?&subject\[\]=33](http://school-collection.edu.ru/catalog/teacher/?&subject[]=33)

9. Контроль уровня освоения учебного курса, предмета, дисциплины (модуля)

- входной, текущий, тематический, итоговый.

Форма контроля:

- самостоятельная работа;
- устный опрос;
- взаимвопрос;
- контрольная работа;
- электронный тест;
- тест;
- творческая работа.

Критерии оценивания учащихся

Оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было

	причинно-следственные зависимости и связь с практикой					
«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах $\frac{1}{2}$ поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленного на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова

	связи, связать его с практикой			я снова		
«2»	<p>Ответы свидетельств уют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших</p>	<p>Точность изделия выходит за пределы поля допуска</p>	<p>Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока</p>	<p>Почти все трудовые приемы выполняются не верно и исправляются после замечания</p>	<p>Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места</p>	<p>Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины</p>
«1»	<p>Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа</p>	<p>Учащийся допустил неисправимый брак</p>	<p>Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить</p>	<p>Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами</p>	<p>Полное незнание правил организации рабочего места</p>	<p>Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм</p>

Приложение 1

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА УЧАЩИХСЯ

Критерии оценивания	Баллы	№	№	№
1.1 Общее оформление	1			
1.2 Актуальность. Обоснование проблемы, формулировка темы проекта	1			
1.3 Сбор информации по теме проекта, анализ прототипов	0,5			
1.4 Анализ возможных идей, выбор оптимальной идеи	1			
1.5 Выбор технологии изготовления изделия	1			
1.6 Экономическая и экологическая оценка будущего изделия и технологии его изготовления	1			
1.7 Разработка конструкторской документации, качество графики.	1			
1.8 Описание изготовления изделия (технологическая карта)	1			
1.9 Описание окончательного варианта изделия	0,5			
1.10 Эстетическая оценка выбранного изделия	0,5			
1.11 Экономическая и экологическая оценка выполненного (готового) изделия.	0,5			
1.12 Реклама изделия	1			
2.1 Оригинальность конструкции	5			
2.2 Качество изделия	10			
2.3 Соответствие изделия проекту	5			
2.4 Практическая значимость	5			