

АДМИНИСТРАЦИЯ  
МО «СВЕТЛОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3

РАССМОТРЕНА  
на заседании  
ШМО учителей  
предметов технологии  
ИЗО, физической культуры и ОБЖ  
(протокол №1 от 26.08.14 г.)  
Руководитель ШМО  
 И. Л. Кариневская

СОГЛАСОВАНА

на методическом совете  
(протокол №2 от 28.08.14 г.)

Председатель методического  
Совета  
 Н. А. Нетесова



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 3  
(приказ № 206/од от 28.08.14 г.)

 Л. В. Ракович



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО ТЕХНОЛОГИИ, 5 КЛАСС  
(ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ, базовый уровень)  
2014-2015 учебный год**

г. Светлый  
2014 г.

### Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

№ п.п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	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
2	«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 ½ 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	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	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
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм

## **НОРМЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ**

### ***Организация труда***

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

### ***Приемы труда***

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

### ***Качество изделий (работы)***

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

### ***Норма времени (выработки)***

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по курсу «Технология» составлена в соответствии с законом РФ «Об образовании» от 13 января 1996 года №12-ФЗ. Государственным стандартом общего образования, включающего в себя три компонента (приказ Министерства образования Российской Федерации № 1089 от 05.03.2004 г.).

Рабочая программа является адаптированной, так как в классе обучаются дети с ОВЗ. В связи с этим необходимо ввести коррекционно-развивающий компонент для этих обучающихся.

#### **Основные направления коррекционно-развивающей работы**

- Совершенствование сенсомоторного развития
- Коррекция отдельных сторон психической деятельности
- Развитие основных мыслительных операций
- Развитие различных видов мышления
- Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы
- Развитие речи, овладение техникой речи
- Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря.
- Коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

#### **Содержание коррекционно-развивающего компонента в сфере развития жизненной компетенции для детей с ОВЗ.**

- Развитие представлений о собственных возможностях и ограничениях, о насущно необходимом жизнеобеспечении
- Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни
- Овладение навыками коммуникации
- Дифференциация и осмысление картины мира
- Дифференциация и осмысление своего социального окружения, принятых ценностей и социальных ролей.

1. Федеральный компонент – устанавливается Российской Федерацией.
2. Региональный компонент (национально - региональный) – устанавливается субъектом Российской Федерации (№ 1089 от 06.12.2004 г.).
3. Компонент образовательного учреждения – устанавливается образовательным учреждением.

Рабочая программа является типовой, определяющей базовое содержание курса (федеральный компонент общеобразовательных программ) и предназначена для общеобразовательного учреждения.

Рабочая программа разработана на основе программы “Технология” 5 – 11 классы под общей редакцией В. Д. Симоненко, Москва, «Просвещение», 2011 г.

#### **Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:**

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### **В процессе преподавания предмета «Технология» решаются 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 учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, 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 дизайнера и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

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 учащихся, 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 организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

На изучение курса «Технология» в 5-8 классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю.)

Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления одежды», «Творческие проектные работы».

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

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.

В основу содержания программы положена идея предметной интеграции. Элементы содержания других общеобразовательных областей, одновременно являющиеся фрагментами образовательной области «Технология» и подлежащие четкой взаимосвязи с интегрирующим курсом, рассматриваются: в естествознании, обществознании, истории, математике и информатике и др. Предметная интеграция в программе способствует формированию целостного представления об изучаемом объекте и предмете, усилению развивающей и культурной составляющей курса, а также рациональному использованию учебного времени.

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности, в 5-8 классах (базовый уровень) дидактико-технологическое оснащение включает: тематические плакаты по разделам, инструкционно – технологические карты, лекала, карточки-задания, карточки (практические задания), аудио - и видеотехнику.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых помощью компьютера.

## **Требования к уровню подготовки**

### **V класс**

#### **Учащиеся должны знать:**

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, 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 приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их 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, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- способы получения, хранения, поиска информации; источники и носители информации.

#### **Учащиеся должны уметь:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою; выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

**Возможны изменения порядка тем и сроков прохождения тем по непредвиденным обстоятельствам ( болезнь учителя, болезнь учащихся, курсовая переподготовка учителя, карантин, стихийные бедствия и т.д)**

**Так как в классах обучаются учащиеся по С(К)К VII вида, домашнее задание дается индивидуально, исходя из усвоения ими программы. Нормы оценок для обучающихся по программе С(К)К VII вида являются нижней границей для общеобразовательных программ.**

#### СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ 5 КЛАССА

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Вводное занятие	2
2	Кулинария (физиология питания)	2
3	Кулинария (технология приготовления пищи)	8
4	Сервировка стола	2
5	Заготовка продуктов	2
6	Элементы материаловедения	2
7	Элементы машиноведения	4
8	Конструирование и моделирование рабочей одежды	8
9	Технология изготовления рабочей одежды	16
10	Технология ведения дома	4
11	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка	10
12	Творческие проектные работы	10
Всего часов		70

- **Вводное занятие (2 часа)**
- Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Творческий проект, требования к его оформлению. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

- **Кулинария (физиология питания) (2 часа)**
- Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении. Понятие питания (правильное, рациональное). Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков. Витамины. История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.
- **Кулинария (технология приготовления пищи) (8 часов)**
- Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.
- **Сервировка стола. Культура поведения за столом (2 часа)**
- Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.
- **Заготовка продуктов (2 часа)**
- Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая
- **Элементы материаловедения (2 часа)**
- Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.
- Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.
- **Элементы машиноведения (4 часа)**
- История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов.
- **Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 часов)**

- Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования предъявляемые к рабочей одежде. Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4. Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою
- **Технология изготовления рабочей одежды (16 часов)**
- Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Правила безопасного труда. Рабочее место. Инструменты для выполнения ручных работ. Приспособления для выполнения ручных работ. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков. Правила безопасной работы при ВТО. Требования к выполнению ВТО. Терминология. Инструменты и приспособления для ВТО. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом её свойств. Определение месторасположения карманов. Накальвание наметывание, настрачивание карманов на нижнюю часть фартука. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка бретелей обтачным швом с последующим вывертыванием. Контроль качества. Обработка срезов нагрудника. Соединение бретелей и нагрудника. Соединение бретелей с нагрудником. Соединение нагрудника с поясом и нижней частью фартука. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.
- **Технология ведения дома (4 часа)**
- Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение.
- **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка. (10 часов)**
- Традиции края в вышивке. Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в вышивке. Правила работы с иглами, ножницами, булавками. Знакомство с разнообразными видами вышивки. Организация рабочего места. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пальцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы без узлового закрепления рабочей нити. Подбор ниток и игл. Правила отрезания нитки от катушки, вдевание нитки в иголку. Выбор эскиза вышивки. Перевод эскиза на ткань. Подготовка пасмы мулине к работе. Технология использования различных вышивальных швов в работе. Окончательная отделка вышивки. Правила стирки и влажно-тепловой обработки вышитых изделий.

#### **Творческие проектные работы (10 часов)**

Тематика творческих проектов, этапы выполнения. Инструменты и приспособления. Технологическая последовательность выполнения проекта. Моделирование. Конструирование. Приемы защиты творческих проектов.

#### **Общая информация**

Предмет	<i>Технология</i>
Классы	<i>5 а</i>

Учитель	<i>Заринова Рушания Завдатовна</i>
Количество часов в год	<i>70</i>
Из них:	
◆ Лабораторных работ	<i>2</i>
◆ Практических работ	<i>26</i>
Количество часов в неделю	<i>2</i>
Программа	<i>Программы общеобразовательных учреждений Технология 5- 11 классы Москва «Просвещение» 2010 под ред. В.Д.Симоненко</i>
Учебный комплекс для учащихся:	
◆ Учебник	учебник “Технология” для учащихся 5 кл общеобразовательных учреждений. Составитель: Симоненко В. Д., Москва, Издательство «Вентана-Граф», 2010 год
◆ Дополнительная литература	Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с..
Электронные источники информации	• <b>Электронные пособия:</b> Мультимедийная энциклопедия.
	Вышивка крестом.. ЗАО «Новый диск»,
	• <b>Интернет-ресурсы:</b>
	<a href="http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm">http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm</a>
	<a href="http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm">http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm</a>
	<a href="http://www.rukodelie.ru">http://www.rukodelie.ru</a>
	<a href="http://remesla.ru/">http://remesla.ru/</a>
Нормативные документы	• <b>закон «Об образовании»</b>
	• <b>приказ Минобрания России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»</b>
	• <b>письмо Минобрания России от 20.02.2004 г. № 03-51-10/14-03 «О введении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Приказ Минобрания России от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»</i></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Письмо Минобрания России от 07.07.2005 г. «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана»</i></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Федеральный компонент государственного стандарта общего образования</i></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Примерные программы по учебным предметам федерального базисного учебного плана</i></li> </ul>

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№№ п/п	Тема (содержание)	Количество часов	Контрольные мероприятия:		Дата
			лабораторные работы	Практические работы, Зачеты	
1.	Введение	2		Зачет по правилам безопасного поведения на уроке технология	
2.	Кулинария, физиология питания	14		Практическая работа № 1 «Приготовление блюд из сырых овощей»	
				Практическая работа № 2 « Приготовление блюд из сырых и вареных овощей»	
			Л/о № 1 « Строение яйца. Способы определения свежести»		
				Практическая работа № 3 «Приготовление блюд из яиц»	

				Практическая работа № 4 «Приготовление завтрака»	
				Практическая работа № 5 « Сервировка стола»	
3.	Элементы материаловедения	2	Л/о № 2 «Полотняное переплетение»		
4.	Элементы машиноведения	4	-	Практическая работа № 6 « Заправка верхней и нижней нитей»	
5.	Конструирование и моделирование	8		Практическая работа № 7 « Снятие мерок»	
				Практическая работа № 8 «Чертежные инструменты»	
				Практическая работа № 9 « Построение чертежа фартук в М 1:1 и М 1:4»	
				Практическая работа № 10 « Моделирование фартука»	
6.	Технология изготовления рабочей одежды	16		Практическая работа № 11 « Способы рациональной раскладки на ткани»	
				Практическая работа № 12« Прямые стежки и строчки»	
				Практическая работа № 13 « Способы переноса контрольных и контурных линий»	
				Практическая работа № 14 « Выполнение краевых и соединительных швов»	
				Практическая работа № 15 « Технология обработки нагрудника и нижней части фартука»	
				Практическая работа № 16 « Обработка накладных карманов»	

				Практическая работа № 17 « Обработка бретелей и пояса»	
				Практическая работа № 18 «Последовательность сборки изделия»	
7.	Технология ведения дома	4		Практическая работа № 19 « Выполнение эскиза прихваток. Варианты украшения кухни»	
8.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка.	10		Практическая работа № 20 « Простейшие вышивальные швы. Способы закрепления нити»	
				Практическая работа № 21 « Простейшие вышивальные швы. Заправка в пальцы»	
				Практическая работа № 22 « Техника выполнения швов « козлик» и петельный»	
				Практическая работа № 23 « Свободная вышивка по рисованному контуру»	
9.	Творческие проекты	10		Практическая работа № 24 « Выбор проекта» Исследовательская работа. Обоснование проекта.	
				Практическая работа № 25 « Конструирование и моделирование базовой модели».	
				Практическая работа № 26 « Защита проекта»	

Поурочно-тематическое планирование уроков технологии в 5 классе

учебник В.Д.Симоненко «Технология- 5» *Общее количество по предмету из расчета 2 часа в неделю – 70 час,*

*учитель: Зарипова Р.З*

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Планируемый результат и уровень освоения	Вид контроля, измерители	Дата проведения
1	Вводный урок	Вводное занятие	1	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	<b>Знать</b> правила ТБ. <b>Уметь</b> использовать их на практике	Опрос	
2		Вводный и первичный инструктажи на рабочем месте.	1	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	<b>Знать</b> правила ТБ. <b>Уметь</b> использовать их на практике	Опрос	
3	Кулинария: физиология питания	Санитария и гигиена.	1	Комбинированный	Санитарные требования к помещению кухни. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, суточная потребность.	<b>Знать</b> правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание I МП. <b>Иметь представление</b> о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека.	Опрос	

4		Правила ТБ при кулинарных работах и оказание ПМП при ожогах.	1	Комбинированный	Правила ТБ при кулинарных работах, оказание I МП при ожогах и порезах.	рецептуре овощных блюд	опрос	
5	Кулинария: технология приготовления пищи	Правила первичной обработки овощей.	1	Комбинированный.	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на них экологии.	<b>Иметь представление</b> о правилах первичной обработки всех видов овощей; пищевой ценности, способах использования,	опрос	
6	Кулинария: технология приготовления пищи	Технология приготовления блюд их сырых и варёных овощей	1	Практическая работа	Правила первичной обработки овощей и сохранение в них полезных веществ при обработке.	<b>Иметь представление</b> о правилах первичной обработки всех видов овощей; пищевой ценности, способах использования,	Практическая работа №1	
7	Кулинария: технология приготовления пищи	Способы и формы нарезки овощей.	1	Комбинированный.	Принципы подбора овощных гарниров к мясу, к рыбе.	<b>Знать</b> правила нарезки овощей. <b>Уметь</b> выполнять правила нарезки овощей; готовить и украшать салат.		
8	Кулинария: технология приготовления пищи	Приготовление блюд их сырых и варёных овощей	1	Практическая работа	Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей.	<b>Знать</b> правила нарезки овощей. <b>Уметь</b> выполнять правила нарезки овощей; готовить и украшать салат.	Практическая работа № 2	
9	Кулинария: технология приготовления пищи	Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления.	1	Комбинированный	Строение яйца. Способы определения его свежести.	<b>Знать</b> технологию приготовления блюд из яиц. <b>Уметь</b> определять свежесть яйца.	опрос	

10		Способы определения свежести яиц и их хранения.	1	Комбинированный	Строение яйца. Способы определения его свежести	<b>Знать</b> технологию приготовления блюд из яиц. <b>Уметь</b> определять свежесть яйца.	Лабораторная работа № 1	
11		Бутерброды и горячие напитки.	1	Комбинированный.	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения.	<b>Иметь представление</b> о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях	опрос	
12		Приготовление завтрака	1	Практическая работа	Виды горячих напитков и способы их приготовления	<b>Иметь представление</b> о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях	Практическая работа № 3	
13	Сервировка стола	Меню на завтрак.	1	Комбинированный .	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.	<b>Иметь представление</b> о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. <b>Соблюдать</b> правила за столом.	Практическая работа № 4 «Выполнение эскиза сервированного стола к завтраку»	
14		Сервировка стола. Этикет.	1	Практическая работа	Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.	<b>Уметь</b> сервировать стол	Способы складывания салфеток	
15-16	Заготовка продуктов	Способы заготовки продуктов.	2	Комбинированный . Практическая работа	Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения	Знать способы заготовки продуктов, правила сбора урожая и лекарственных трав, условия и сроки хранения заготовок	Практическая работа № 5	

17-18	Элементы материало ведения	Натуральные растительные волокна, их свойства.	2	Комбинированный .	Волокна: хлопок, лён. Основная и уточная нити. Полотняное переплетение. Свойства тканей из растительных волокон, ассортимент.	<b>Иметь представление</b> о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве, свойствах тканей из них	Лабораторная работа № 2 «Полотняное переплетение»	
19-20	Элементы машиноведения	Виды швейных машин. Безопасные приемы работы.	2	Комбинированный	Виды швейных машин. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов швейной машины. Безопасные приёмы работы	<b>Иметь представление</b> о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. <b>Уметь</b> правильно организовать рабочее место и знать правила ТБ	Опрос Контроль подготовки рабочего места	
21-22		Работа на швейной машине.	2	Практическая работа	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Наматывание нити на шпульку. Выполнение машинных строчек. Регулировка длины стежка	<b>Уметь</b> готовить швейную машину к работе, управлять ей, строчить по прямой и кривой линиям, выполнять закрепки и поворачивать шов.	Практическая работа № 6	
23	Конструирование и моделирование	Виды рабочей одежды.	1	Комбинированный .	Назначение рабочей одежды, её ассортимент. Фартук в национальном костюме.	<b>Иметь представление</b> о рабочей одежде и требованиях к ней.	Опрос	
24		Фигура человека и её измерение. Снятие мерок.	1	Практическая работа	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения.	<b>Знать</b> правила снятия мерок <b>Уметь</b> их использовать	Практическая работа № 7	
25		Правила выполнения чертежей.	1	Комбинированный	Правила пользования чертёжными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	<b>Иметь представление</b> о правилах пользования чертёжными инструментами, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе	Контроль чертежа	
26		Чертёж фартука в масштабе 1:4	1	Практическая работа	Последовательность построения выкройки чертежа фартука	<b>Уметь</b> строить чертёж по описанию	Практическая работа № 8	

27-28		Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину	2	Практическая работа	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	<b>Уметь</b> читать и строить чертёж	Практическая работа №9	
29		Выбор модели фартука и моделирование.	1	Комбинированный	Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды.	<b>Уметь</b> вносить модельные изменения в выкройку	Контроль выполнения	
30		Подготовка выкройки к раскрою	1	Практическая работа	Подготовка выкройки к раскрою	<b>Уметь</b> вносить модельные изменения в выкройку	Практическая работа № 10	
31	Технология изготовления рабочей одежды	Способы раскладки выкройки на ткани.	1	Комбинированный Практическая работа	Способы рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка	<b>Иметь представление</b> о Рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки <b>Знать</b> ТБ	Контроль выполнения	
32		Подготовка ткани к раскрою	1	Практическая работа	Способы рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка	<b>Уметь</b> находить лицевую сторону ткани, работать с портновским мелком	Практическая работа № 11	
33		Организация рабочего места для ручных работ.	1	Практическая работа	Прямые стежки и строчки. Шов, длина стежка, строчка	<b>Знать</b> область применения прямых стежков	Контроль качества	
34		Выполнение ручных стежков строчек и швов	1	Практическая работа	Прямые стежки и строчки. Шов, длина стежка, строчка	<b>Уметь</b> выполнять основные ручные швы	Практическая работа № 12	
35-36		Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани	2	Практическая работа	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани	<b>Иметь представление</b> о способах переноса линий и точек на ткани. <b>Уметь</b> ими пользоваться	Контроль качества Практическая работа № 13	
37-38		Краевые и соединительные машинные швы.	2	Комбинированный Практическая работа	Стачной шов, стачной вразутюжку, взаутюжку. Расстрочной шов. Краевые швы: вподгибку с закрытым и открытым срезами	<b>Иметь представление</b> о конструкции машинных швов <b>Уметь</b> их выполнять	Контроль качества Практическая работа № 14	

39		Обработка нагрудника.	1	Практическая работа	Технология обработки нагрудника и нижней части фартука	<b>Уметь</b> выполнять поузловую обработку	Контроль качества Практическая работа № 15	
40		Обработка нижней части фартука	1	практическая работа	Технология обработки нагрудника и нижней части фартука	<b>Уметь</b> выполнять поузловую обработку	Практическая работа № 15	
41-42		Обработка накладных карманов	2	Практическая работа	Технология обработки накладных карманов	<b>Уметь</b> выполнять поузловую обработку	Контроль качества Практическая работа № 16	
43-44		Обработка бретелей и пояса	2	Практическая работа	Технология обработки бретелей и пояса	<b>Уметь</b> выполнять поузловую обработку	Контроль качества Практическая работа № 17	
45-46		Сборка и отделка изделия. ВТО изделия	2	Практическая работа	Последовательность сборки изделия. Критерии оценки качества изделия	<b>Знать</b> последовательность сборки фартука, критерии оценки качества изделия	Контроль выполнения Практическая работа № 18	
47		Эстетика и экология жилища.	1	Комбинированный	Современные стили в интерьере. Требования кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны	<b>Иметь представление</b> о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой, оборудовании и его влиянии на человека	Устный опрос	
48		Интерьер кухни, оборудование и отделка	1	Практическая работа	Прихватки как элемент декора	Возможностях отделки и декоративного убранства кухни <b>Уметь</b> выполнять эскизы изделий	опрос	

49	Технология ведения дома	Интерьер кухни.	1	Комбинированный	Виды отделки интерьера. Варианты декоративного украшения кухни.	<b>Иметь представление</b> о видах отделки интерьера	Оценка эскиза	
50		Выполнение эскизов прихваток	1	практическая работа	Виды отделки интерьера. Варианты декоративного украшения кухни	<b>Иметь представление</b> о видах отделки интерьера	Практическая работа № 19	
51	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вышивка	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства.	1	Комбинированный	Виды декоративно-прикладного искусства Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	<b>Знать</b> виды декоративно-прикладного искусства, свойства цвета и элементы построения вышивки	Устный опрос	
52		Инструменты и материалы, цвет и его свойства	1	комбинированный	Виды декоративно-прикладного искусства Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	<b>Знать</b> виды декоративно-прикладного искусства, свойства цвета и элементы построения вышивки	устный опрос	
53		Простейшие вышивальные швы.	1	Практическая работа	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Техника выполнения швов «верёд иголку», «назад иголку». Способы закрепления рабочей нити	<b>Уметь</b> закреплять нить разными способами, выполнять швы «верёд иголку», «назад иголку».	Качество образца	
54		Способы закрепления нити	1	практическая работа	Способы закрепления рабочей нити	<b>Уметь</b> закреплять нить разными способами, выполнять швы «верёд иголку», «назад иголку»	Практическая работа № 20	
55		Простейшие вышивальные швы.	1	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов.	<b>Уметь</b> заправлять ткань в пяльцы, выполнять стебельчатые и тамбурные швы	Качество образца Практическая работа № 21	
56		Заправка ткани в пяльцы	1	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы	<b>Уметь</b> заправлять ткань в пяльцы	Практическая работа № 21	
57-58		Простейшие вышивальные швы.	2	Практическая работа	Техника выполнения швов «козлик» и петельный	<b>Уметь</b> выполнять швы «козлик» (крестообразные стежки) и петельный	Качество образца Практическая	

							работа № 22	
59-60		Свободная вышивка по рисованному контуру	2	Практическая работа	Увеличение и уменьшение рисунка. Способы перевода рисунка на ткань. Рисованный контур	Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку	Качество образца Практическая работа № 23	
61-62	Творческие проектные работы	Творческий проект и этапы их выполнения	2	Комбинированный. Практическая работа	Тема проекта. Обоснование. Разработка эскиза. Подбор материалов.	Уметь выбирать посильную и необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, выполнять эскизы и подбирать материалы для выполнения работы	Контроль выполнения Практическая работа № 24	
63-64		Последовательность выполнения проекта	2	Комбинированный	Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, материалов и инструментов. Разработка технологической последовательности выполнения основных операций. Поиск дополнительных сведений в литературе	Уметь пользоваться дополнительной литературой, подбирать всё необходимой для выполнения задуманного	Контроль выполнения	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
65-66		Технологический этап	2	Комбинированный. Практическая работа	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Уметь конструировать, моделировать и выполнять намеченные работы	Контроль выполнения Практическая работа № 25	
67-68		Заключительный этап	2	Комбинированный. Практическая работа	Оценка проделанной работы, выполнение рекламного проспекта. Защита проекта	Уметь проводить самоанализ проделанной работы и защищать её.	Практическая работа № 26	
69-70		Итоговое занятие. Подведение итогов	2	Комбинированный		.		