

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
городского округа Королёв Московской области  
«Средняя общеобразовательная школа №5»

«Согласовано»

Руководитель ШМО

Подлесных М.Н. /Подлесных М.Н./

Протокол № 1 от 31.08.2021

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

Подлесных М.Н. / Подлесных М.Н./

«Утверждено»

Директор МБОУ СОШ №5

Шелалева С.Р. /Шелалева С.Р./

Приказ № 114 от 31.08.2021



**Рабочая программа  
Технология.  
(девочки)  
5 класса**

Составлено учителями ШМО  
технологии и художественно – эстетического цикла

Королёв, 2021

## Пояснительная записка.

Рабочая программа по Технологии («Обслуживающий труд»), на базовом уровне для пятых классов (девочки) составлена на основе

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 №115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- приказ Министерства просвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»
- Авторской программы О.А.Кожиной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа»,2012г.) и ориентирована на использование учебника О.А Кожиной, Е.А. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2018./;
- Учебный план 2021-2022 МБОУ СОШ № 5;
- Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ СОШ № 5.

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие

возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

В программе учитываются основные идеи и положения Программы Развития МБОУ СОШ № 5, формирования универсальных учебных действий и концепции духовно-нравственного воспитания, соблюдается преемственность с программой начального образования.

Программа включает: пояснительную записку; основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов; требования к результатам освоения содержания примерной программы; примерное тематическое планирование; рекомендации по оснащению учебного процесса.

Программа рассчитана 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю.

#### **Цели:**

- **Формирование целостной образовательной среды, обеспечивающей доступное и качественное образование и воспитание в соответствии с требованиями общества.**
- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда.

#### **Задачи:**

- **Формирование у обучающихся потребности в обучении и развитии**
- **Совершенствование практики использования здоровьесформирующих образовательных технологий.**
- **Содействие развитию комфортной образовательной среды**
- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания проектов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения 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.

## Общая характеристика учебного предмета

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социальнотрудовой адаптации в обществе.

Программы предполагают широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения профориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях.

Базовыми являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», «Творческие проектные работы», каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических *принципов*: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. Программой предусматривается выполнение творческих проектов.

В программе особое место занимает применение межпредметных связей. Это связи:

- с *алгеброй и геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений;
- с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий;
- с *историей и искусством* при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

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

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе к сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с миром профессий.

### **Формы организации учебного процесса**

Единицей учебного процесса является сдвоенный урок. В первой части урока проводится объяснение нового материала, а затем идет практическое закрепление нового материала. Очень важно, чтобы каждый ученик имел доступ к рабочему месту и пытался выполнять практические работы по описанию самостоятельно, без посторонней помощи учителя или товарищей.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ. Формы организации учебного процесса: индивидуальные, групповые, индивидуально-групповые, фронтальные, практикумы. Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ (контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов). Проверка умений учащихся проводится в виде практических работ.

### **Используемые технологии, методы и формы работы:**

При организации занятий школьников 5 класса по технологии необходимо использовать различные методы и средства обучения с тем, чтобы максимально подготовить учащихся к социализации в современном мире. На уроках параллельно применяются методы:

- словесные методы обучения (рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником);
- наглядные методы (наблюдение, иллюстрация, демонстрация наглядных пособий, презентаций);
- практические методы (устные и письменные упражнения, практические работы);
- проблемное обучение;

- метод проектов;
- метод ИКТ;
- ролевой метод.

### **Краеведческий компонент: г. о. Королёв.**

Краеведческий компонент реализуется в течение учебного года. В современных условиях преподавание требует не только новых методов преподавания, но и обновления содержания предметов. Краеведческий компонент является очень важным для мотивации обучения, формирования реальной заинтересованности в том или ином предмете, а не «зубрёжки» его из - под палки. Кроме того, наличие краеведческого компонента делает любой предмет более «живым». Введение краеведческого компонента раскрывает нашим детям неразрывную связь всех сторон жизни общества, расширяет знание и представление учащихся о родном городе, показывает его многогранность.

### **Характеристика обучающихся по классам:**

5 «А» - у детей высокая мотивация к учению, адекватная самооценка, уровень воспитанности достаточно высок. Ученики на уроках активны, стремятся к достижению успехов, любознательны.

5 «Б» - у обучающихся на достаточном уровне сформирована познавательная и учебная мотивация. К урокам они относятся с ответственностью, занимаются с интересом, активны, показывают высокую работоспособность.

5 «В» - В классе преобладает хорошее настроение, позитивное отношение к учебе, но отрицательным качеством для большинства детей является неусидчивость, недисциплинированность, которая мешает учебной работе.

### **Учебно-тематический план:**

<i>Количество о часов</i>	<i>Разделы и темы уроков</i>
18	Кулинария
4	Элементы материаловедения
8	Конструирование и моделирование рабочей одежды
6	Элементы машиноведения-

12	Технология изготовления рабочей одежды
6	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Вышивка
12	Творческие проектные работы
2	Рефлексивная фаза
68	Всего за год

### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения конкретного учебного предмета.**

Изучение технологии в средней общеобразовательной школе, реализуемой в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты:**

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России.
- Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий.
- Формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов.
- Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.
- Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.
- Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.
- Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.

#### Создание условий для формирования следующих умений:

- объяснять свои чувства и ощущения от восприятия объектов, иллюстраций, результатов трудовой деятельности человека-мастера;
- уважительно относиться к чужому мнению, к результатам труда мастеров;
- понимать исторические традиции ремесел, положительно относиться к труду людей ремесленных профессий.

#### **Метапредметные результаты:**

#### *Регулятивные УУД:*

- определять с помощью учителя и самостоятельно цель деятельности на уроке,
- учиться выявлять и формулировать учебную проблему совместно с учителем (в ходе анализа предлагаемых заданий, образцов изделий);
- учиться планировать практическую деятельность на уроке;
- *под контролем учителя* выполнять пробные поисковые действия (упражнения) для выявления оптимального решения проблемы (задачи);
- учиться предлагать из числа освоенных конструкторско-технологические приемы и способы выполнения отдельных этапов изготовления изделий (на основе продуктивных заданий в учебнике);
- работать по совместно с учителем составленному плану, используя необходимые дидактические средства (рисунки, инструкционные карты, инструменты и приспособления), осуществлять контроль точности выполнения операций (с помощью шаблонов неправильной формы, чертежных инструментов);
- определять в диалоге с учителем успешность выполнения своего задания.

#### *Познавательные УУД:*

- наблюдать конструкции и образы объектов природы и окружающего мира, результаты творчества мастеров родного края;
- сравнивать конструктивные и декоративные особенности предметов быта и осознавать их связь с выполняемыми утилитарными функциями, понимать особенности декоративно-прикладных изделий, называть используемые для рукотворной деятельности материалы;
- учиться понимать необходимость использования пробно-поисковых практических упражнений для открытия нового знания и умения;
- находить необходимую информацию в учебнике, в предложенных учителем словарях и энциклопедиях (в учебнике – словарь терминов, дополнительный познавательный материал);
- *с помощью учителя* исследовать конструкторско-технологические и декоративно-художественные особенности объектов (графических и реальных), искать наиболее целесообразные способы решения задач из числа освоенных;
- самостоятельно делать простейшие обобщения и *выводы*.

#### *Коммуникативные УУД:*

- уметь слушать учителя и одноклассников, высказывать свое мнение;
- уметь вести небольшой познавательный диалог по теме урока, коллективно анализировать изделия;
- вступать в беседу и обсуждение на уроке и в жизни;
- учиться выполнять предлагаемые задания в паре, группе.
- готовность слушать собеседника и вести диалог; готовность признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий.
- овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами.



## **Предметные результаты:**

- Получение представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии.
- Усвоение представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека.
- Приобретение навыков самообслуживания; овладение технологическими приемами ручной обработки материалов; усвоение правил техники безопасности;
- Использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач.
- Приобретение первоначальных знаний о правилах создания предметной и информационной среды и умений применять их для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач.

## **Содержание программы**

### **Кулинария. (18 часов).**

#### Основные теоретические сведения

- Вводный инструктаж по ОТ Введение в предмет «Технология».
- Физиология питания. Рацион питания. Кухня, как специализированное место для приготовления пищи. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Правила хранения пищевых продуктов. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Кухонная и столовая посуда и уход за ней. Виды планировки. Элементы кухонных гарнитуров. Освещение. Отделка. Оборудование кухни. Хранение продуктов в холодильнике. Интерьер кухни. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Салфетки. Правила поведения за столом. 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. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.
- Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

#### Практические работы.

- Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
- **Сделать компьютерные презентации об истории производства фарфора в России, производстве посуды из металла, керамики и ухода за ней.**
- Планирование интерьера кухни.
- Сервировка стола.
- Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
- Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц.
- Применение современных инструментов и приспособлений 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.
- Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. Домашние заготовки.

### **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. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Получение пряжи. Ткацкие переплетения. Технология производства ткани. Устройство и работа ткацкого станка. Отделка ткани.

#### Практические работы

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

### **Конструирование и моделирование (8 часов)**

#### Основные теоретические сведения

- Конструирование. Чтение чертежа фартука. Симметрия на чертежах и рисунках. Конструктивные линии и срезы на чертеже фартука. Мерки для построения чертежа фартука. Моделирование. Подготовка выкройки.

#### Практические работы

- Снятие мерок в парах.

- Построение основы чертежа фартука
- Эскизы рабочего и нарядного фартуков.
- Создание новой модели фартука.

### **Машиноведение (6 часов).**

#### Основные теоретические сведения

- 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. Шпульный колпачок. Заправка шпульного колпачка. Установка шпульного колпачка. Машинная игла. Установка иглы в машину

#### Практические работы

- **История создания швейной машины.**
- 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.
- Формирование навыка выполнения ровной строчки. Установка машинной иглы.

### **Технология изготовления рабочей одежды (12 часов)**

#### Основные теоретические сведения

- Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы с колющими и режущими предметами. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное соединение деталей. Машинные швы. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки (ВТО). Технологический процесс. Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия. Описание модели фартука. Детали выкройки фартука. Подготовка деталей выкройки фартука. Раскладка выкройки фартука на ткани. Копировальная строчка. Перевод при помощи резца. Перевод при помощи булавок. Правила обработки пояса. Технологическая последовательность обработки бретелей. Подготовка обтачки. Технологическая последовательность обработки верхнего среза фартука. Технологическая последовательность обработки боковых срезов нагрудника фартука. Технологическая последовательность обработки накладного кармана. Технологическая последовательность обработки нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Затраты на швейное изделие. Стоимость необходимых материалов.

#### Практические работы

- Выполнение ручных строчек прямыми стежками.
- Выполнение образцов машинных швов.

- Выполнение влажно-тепловой обработки швейных изделий.
- Раскладка выкройки фартука на ткани.
- Перевод выкройки фартука на ткань.
- Обработка пояса. Обработка бретелей.
- Обработка верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.
- Обработка кармана. Соединение деталей фартука.
- Обработки нижнего и боковых срезов нижней части фартука.
- Подобрать ткань соответствующую назначению фартуков.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (6 часов)**

#### Основные теоретические сведения

- **Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества России.** Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Вышивание. Инструменты и приспособления для вышивания. Правильная посадка и постановка рук. Выбор узора, композиции, цвета. Перевод узоров с помощью цветной копировальной бумаги. Виды вышивки. Закрепление нитки на ткани. Технология выполнения простейших швов. Узелковый батик.

#### Практические работы

- Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов.
- Организация рабочего места для занятий ДПИ. Выполнение простейших швов, выполнения творческого панно.

### **Проектная деятельность (12 часов)**

#### Основные теоретические сведения

- **Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве Подмосковья** Идеи творческих проектов.

#### **Темы творческих проектов:**

- Вышивка панно
- Игольница.
- Косметичка с вышивкой
- Лоскутная игрушка
- Лоскутная прихватка для кухни

## **Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «4»** ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Оценка «3»** ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

## **Нормы оценки практической работы**

### **Организация труда**

**Оценка «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

**Оценка «4»** ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

**Оценка «3»** ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

### **Качество изделия (работы)**

**Оценка «5»** ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

**Оценка «4»** ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

**Оценка «3»** ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

### **Выполнение тестов, контрольных работ**

**Оценка «5»** ставится, если учащийся: выполнил 86-100% работы

**Оценка «4»** ставится, если учащийся: выполнил 71-85% работы

**Оценка «3»** ставится, если учащийся: выполнил 50-70% работы

### Календарно-тематическое планирование:

№ урока	Дата проведения урока			Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий) по теме	
	План	Факт				
		5а	5б			5в
1-2	1 нед. сентября				Вводный инструктаж по ОТ. Введение в предмет «Технология». Физиология питания	Изучают правил ТБ. Осваивают применение приемов ТБ на практике
3-4	2 нед. сентября				Первичный инструктаж по ОТ. Санитарно-гигиенические требования. Кухонная и столовая посуда. <b>История производства фарфора в России.</b>	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах.
5-6	3 нед. сентября				Интерьер кухни, столовой. Пр.р. «Создание интерьера кухни»	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны.
7-8	4 нед. сентября				Сервировка стола. Пр.р. «Складывание салфеток различными способами»	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.
9-10	5 нед. сентября				Бутерброды, горячие напитки. Пр.р. «Приготовление бутербродов»	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления.

11-12	2 нед. октября			Блюда из яиц. Пр.р. «Приготовление блюд из яиц»	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого.
13-14	3 нед. октября			Овощи в питании человека. Пр.р. «Приготовление блюд из свежих овощей»	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии.
15-16	4 нед. октября			Виды тепловых обработок овощей Пр.р. «Приготовление винегрета»	Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей.
17-18	1 нед. ноября			Заготовка продуктов. Итоговый тест по разделу «Кулинария»	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая.
19-20	2 нед. ноября			Классификация текстильных волокон. Пр.р. «Изучение свойств нитей основы и утка»	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить.
21-22	4 нед. ноября			Производство тканей. Пр.р. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент.
23-24	1 нед. декабря			Конструирование и моделирование рабочей одежды. Пр.р. «Разработка моделей фартука»	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме.
25-26	2 нед. декабря			Правила снятия мерок, способы моделирования Пр.р. «Снятие мерок для построения чертежа фартука»	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения.

27-28	3 нед. декабря			Конструирование рабочей одежды Пр.р. «Построение основы чертежа фартука в масштабе»	Правила пользования чертежными инструментами, типы линий, масштаб, правила построения чережа, эскиза. последовательность построения выкройки фартука.
29-30	4 нед. декабря			ИОТ. Подготовка ткани к раскрою. Пр.р. «Раскрой изделия»	Правила ТБ при работе с тканями. Способы подготовки ткани и выкройки к раскрою, рациональная раскладка ткани в зависимости от размеров и рисунка. Правила раскроя.
31-32	5 нед. декабря			<b>История создания швейной машины.</b> ТБ. Пр.р. «Виды приводов швейной машины»	Организация рабочего места для ручных работ, необходимые принадлежности.
33-34	2 нед. января			Устройство бытовой швейной машины. Пр.р. «Подготовка ш/м к работе»	Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, Понятия : шов, строчка, стежок, длина стежка.
35-36	3 нед. января			Виды машинных швов, ВТО. Пр.р. «Установка иглы в швейной машине»	Конструкция машинного шва.
37-38	4 нед. января			Ручные работы. ТБ. Пр.р. «Выполнение ручных стежков и строчек»	Длина и ширина, назначение и условные обозначения. Технология выполнения соединительных и краевых швов.
38-40	1 нед. февраля			Последовательность обработки цельнокроеного фартука Пр.р. «Обработка накладных карманов»	Последовательность сборки изделия.
41-42	2 нед. февраля			Подготовка деталей кроя к обработке. Пр.р. « Обработка верхнего и боковых срезов фартука»	Окончательная обработка и отделка изделия.
43-44	3 нед. февраля			Подготовка деталей кроя к обработке. Пр.р. «Обработка бретелей»	Правила ТБ при утюжительных работах.
45-46	1 нед. марта			ВТО изделия Пр.р. «Влажно-тепловая обработка изделия»	Правила ТБ при утюжительных работах.



47-48	2 нед. марта			Декоративная отделка изделия Пр.р. «Окончательная обработка фартука»	Критерии оценки качества изделия.
49-50	3 нед. марта			Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества России. Пр.р. «Зарисовка традиционных орнаментов»	Виды декоративного-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки( композиция, ритм, орнамент, раппорт).
51-52	4 нед. марта			Технология выполнения простейших швов Пр.р. «Вышивание монограммы стебельчатым швом»	Правила посадки и постановки рук при вышивании. Правила ТБ при работе с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов " вперед иголку", " назад иголку", «стебельчатого» и «тамбурного»
53-54	5 нед. марта			Цвет. Композиция на основе контрастов. Пр.р. «Выполнение вышивки простыми швами»	Правила заправки ткани в пальцы. Техника выполнения вышивки «крестом», работа со схемами.
55-56	2 нед. апреля			Национальные традиции в декоративно- прикладном творчестве Подмосковья. Выбор темы проекта.	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.
57-58	3 нед. апреля			Организационно-подготовительный этап.	Организационно-подготовительный этап (выбор темы, обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза, подбор материалов и приспособлений, литературы).
59-60	4 нед. апреля			Составление технологической последовательности	Составление последовательности выполнения.
61-62	1 нед. апреля			Работа над творческим проектом	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.
63-64	2 нед. мая			Работа над творческим проектом	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.
65-66	3 нед. мая			Работа над творческим проектом	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.

67-68	4 нед. мая				Защита творческого проекта	Проводят оценку выполненной работы и защищают ее.
-------	------------	--	--	--	----------------------------	---

### Перечень учебно-методического обеспечения

1. Технология. Обслуживающий труд: Учебник для 5 класса / О.А. Кожина, Е.Н. Кудакowa, С.Э. Маркуцкая .-М.: «Дрофа», 2018 г.;
2. Технология: Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие к учебнику О.А.Кожинoй, Е.Н Кудакoвой, С.Э Макруцкoй/ под ред. О.А. Кожинoй. – М.: Дрофа, 2018 г.;
3. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение. 2018.
4. Таблицы.
5. Книги по вышивке, кулинарии и др.
6. Технология в схемах, таблицах и рисунках 5-9 классы/ С.Э. Маркуцкая. – М.: Экзамен, 2017
7. Мультимедиа презентации к урокам по темам.
8. Проектные работы учащихся.

Список дополнительной литературы и адреса порталов и сайтов в помощь учителю технологии

Сайт академии повышения квалификации г. Москва	<a href="http://www.apkro.ru">http://www.apkro.ru</a>
Федеральный российский общеобразовательный портал:	<a href="http://www.school.edu.ru">http://www.school.edu.ru</a>
Федеральный портал «Российское образование»:	<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>
Образовательный портал «Учеба»	<a href="http://www.uroki.ru">http://www.uroki.ru</a>
Сайт электронного журнала «Вестник образования»	<a href="http://www.vestnik.edu.ru">http://www.vestnik.edu.ru</a>
Всероссийская олимпиада школьников	<a href="http://rusolymp.ru/">http://rusolymp.ru/</a>
Сайт издательского центра «Вентана – Граф»	<a href="http://www.vgf.ru">http://www.vgf.ru</a>
Сайт издательского дома «Дрофа»	<a href="http://www.drofa.ru">http://www.drofa.ru</a>
Сайт издательского дома «1 сентября»	<a href="http://www.1september.ru">http://www.1september.ru</a>
Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии»	<a href="http://tehnologiya.ucoz.ru/">http://tehnologiya.ucoz.ru/</a>