

Пояснительная записка

Общая характеристика программы.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф.

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- 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.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Место курса в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуально) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Содержание учебного предмета

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Санитария и гигиена (1 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

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

Здоровое питание (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (11 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для

различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект

«Воскресный завтрак в моей семье» (3ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Швейные ручные работы (4 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавами, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. 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.

Практические работы

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

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

Национальный костюм. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки и топа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование юбки и топа выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. 6

Проект «Наряд для завтрака» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива юбки и топа, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки и топа. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части юбки швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (14 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (6ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации; оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, 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);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж юбки и топа, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наматывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Тематическое планирование

По технологии «ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»

Класс 5

Количество часов:

Всего 68 часов; в неделю 2 часа

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного стандарта и примерных программ по учебным предметам «Технология 5-9 классы»: Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2012 г. ФГОС. УЧЕБНИК: ТЕХНОЛОГИЯ. Технологии ведения дома 5кл. 2012 г. Н.В. Синица, В.Д. Симоненко

Тематический план

№ п/п	Разделы	Кол-во учебных часов
1	Введение. Проектная деятельность	2
2	Оформление интерьера	4
3	Кулинария	16
4	Создание изделий из текстильных материалов	34
5	Художественные ремесла	12
	Всего	68

№	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Тип урока	Форма деятельности учащихся	Вид контроля	Дата проведения				
						план	факт			
							5F	5K	5L	5N
Введение (1час) Проектная деятельность(1час)										
1	Вводный урок.	1	Урок «открытия нового» знания	-Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте; -Ознакомление с понятиями «основные компоненты проекта», «этапы проектирования»; -Определение цели и задачи проектной деятельности;	Фронтальный опрос .	Сент. 5-10				
2	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	1		-Изучение этапов выполнения проекта; -Знакомства с примерами творческих проектов пятиклассников.						
Оформление интерьера (4ч)										
3	Интерьер кухни-столовой. Планировка кухни.	1	Урок общеметодологической направленности	-Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме; -Поиск информации в Интернете; - Выполнение эскиза кухни-столовой;	Опрос Контроль за действиями.	Сент. 12-17				

				-Планирование кухни с помощью шаблонов в рабочей тетради и с помощью компьютера; -Определение цели и задачи проектной деятельности; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
4	Бытовые электроприборы на кухне.	1	Урок общеметодологической направленности	-Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне; - Ознакомление с историей СВЧ-печи; -Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос	Сент. 12-17				
5-6	Творческий проект «Кухня моей мечты»	2	Урок рефлексии	-Участие в беседе по теме; -Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты»; -Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. -Выступление с защитой проекта; -Анализ результатов проектной деятельности; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос	Сент. 19-24				
Кулинария(16часов)										
7	Санитария и гигиена на кухне.	1	Урок «открытия нового» знания	Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме; -Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витаминах, содержащихся в овощах и фруктах; -Определение качества питьевой воды; - Помощь при порезах и ожогах;	Опрос	Сент. Окт. 26-1				

				-Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
8	Здоровое питание	1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; -Поиск информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей микроэлементов; -Осваивание исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. -Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями	Сент. Окт. 26-1				
9	Бутерброды и горячие напитки.	1	Урок общеметодо логической направленно сти	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение вкусовых сочетаний продуктов в бутербродах. - Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория; -Подсушивание хлеба для канапе в жарочном шкафу или тостере. -Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). -Приготовление бутербродов, горячих напитков; -Знакомство с профессией пекаря; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Окт. 3-8				
10	Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячего напитка»	1								
11- 12	Блюла из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Урок общеметодо логической направленно	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - -Изучение устройство кастрюли – кашеварки;	Опрос	Окт. 10-15				

			сти.	<ul style="list-style-type: none"> - Поиск информации в Интернете о е приготовлении «Гурьевской каши» ; - Изучение упаковки из-под крупы; - Чтение маркировки и штриховых кодов на упаковках; -Определение экспериментально оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из крупы; -Поиск информации о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия. 						
13-14	Практическая работа «Приготовление блюда из круп или макаронных изделий»	2	Урок развивающего контроля	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение механической кулинарной обработку крупы, бобовых и макаронных изделий; -Определение консистенции блюда; -Приготовление блюд из крупы и макаронных изделий. -Знакомство с профессией повар. -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия. 	Контроль за действиями Контроль качества	Окт. 17-22				
15	Блюда из сырых овощей и фруктов.	1	Урок общеметодологической направленности.	<ul style="list-style-type: none"> -Участие в беседе по теме; -Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение доброкачественности овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов; -Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия. 	Опрос Контроль за действиями	Окт. 24-29				
16	Блюда из вареных овощей.	1	Урок общеметодологической направленности.	<ul style="list-style-type: none"> Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и 	Опрос Контроль	Окт.2				

			логической направленно сти.	<p>понятий по теме;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Освоение безопасных приемов тепловой обработки овощей, виды гарниров и блюда из вареных овощей, органолептическая оценка готовых блюд овощей; -Чтение технологической документации; -Составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия. 	качества	4-29				
17-18	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	2	Урок развивающе го контроля	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов. -Освоение безопасных приёмов работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. --- Отработка точности и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. -Овладение навыками деловых, уважительных и культурных отношений со всеми членами бригады. -Соблюдение последовательности приготовления блюд по технологической карте.- - Приготовление блюд из сырых и вареных овощей Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия. 	Контроль за действиями Контроль качества	Нояб. 7-12.				
19-	Технология приготовления блюд из яиц.	1	Урок общеметодо логической направленно сти.	<ul style="list-style-type: none"> -Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение свежести яиц; -Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, блюда из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. - Приготовление блюда из яиц; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия. 	Контроль за действиями Контроль качества	Нояб. 14-19				
20	Сервировка стола к	1	Урок	Участие в беседе по теме;	Контроль за	Нояб.				

	завтраку. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».		общеметодологической направленности.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Складывание столовых салфеток; - Выполнение сервировки стола к завтраку; - Составление меню завтрака; - Расчет количество и стоимость продуктов для завтрака; - Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов; - Соблюдение правил ТБ; - Рефлексия.	действиями	14-19				
21-22	Практическая работа: Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	2	Урок развивающего контроля	-Выполнение группового проекта по разделу «Кулинария»; - Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. -Выполнение практической части проекта; -Выступление с защитой проекта; -Анализ результатов проектной деятельности. -Рефлексия.	Контроль за действиями	Нояб. 21-26				
Создание изделий из текстильных материалов (34 часа)										
23-24	Проект «Наряд для завтрака» Производство текстильных материалов. Практическая работа: «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити»	1 1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Определение долевой нити в ткани; -Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. - Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани. - Изучение свойств тканей из хлопка и льна. - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Нояб. Дек. 28-3				
25-	Свойства текстильных	1	Урок	-Участие в беседе по теме;	Опрос	Дек.5-				

26	материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	1	общеметодологической направленности.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; -Определение видов переплетений нитей в ткани; -Проведение анализа прочности окраски ткани; -Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; - Составление коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями	10					
27-28	Швейные ручные работы. Правила безопасной работы при выполнении ручных работ. Практическая работа: «Выполнение прямого стежка»	1 1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение правил безопасной работы при выполнении ручных работ; -Изучение требований к выполнению ручных работ. – - Выполнение прямого стежка,; -Освоение приемов труда; - Перенос линий выкройки на детали кроя, - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Дек. 12-17					
29-30	Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»	2	Урок развивающего контроля	-Участие в беседе по теме; -Изготовление образцов ручных работ. -Соблюдение правил ТБ. -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Дек. 19-24					
31-32	Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе.	1 1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение правил безопасной работы на швейной машине. - Намотка нижней нитки на шпульку; - Заправка верхней и нижней ниток; - Выведение нижней нитки наверх.	Опрос Контроль за действиями	Янв. 9-14					

				- Выполнение строчек с изменением длины стежка; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
33-34	Приёмы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных работ».	2	Урок общеметодической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Выполнить прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка и закрепками в начале и в конце строчки; -Изготовление образцов машинных работ; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Янв. 16-21				
35-36	Швейные машинные работы. Влажно- тепловая обработка ткани». Практическая работа «Выполнение машинных швов. Проведение влажно-тепловых работ»	1 1	Урок общеметодической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изготовление машинных швов; -Выполнение ВТО швов; -Соблюдение правил ТБ. -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Янв. 23-28				
37-38	Конструирование швейных изделий. Определение размера швейного изделия. Практическая работа: «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия.»	1 1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Определение размера швейного изделия снятием мерок; -Выполнение практической работы в парах; -Знакомство с профессией закройщик; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль за действиями	Янв. Фев. 30-4				
39-40	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа: «Построение чертежа юбки с накладными карманами и топа»»	1 1	Урок общеметодической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Выполнение расчета конструкции; -Построение чертежа в масштабе 1:4 по своим меркам; -Знакомство с профессией конструктор;	Опрос Контроль за действиями	Фев. 6-11				

				-Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.						
41-42	Элементы моделирования проектного изделия. Практическая работа: «Моделирование юбки и топа» Подготовка выкройки к раскрою.	1 1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Выполнение художественного и технического моделирования; -Подготовка выкройки к раскрою; -Знакомство с профессией модельер; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Фев. 13-18				
43-44	Раскрой швейного изделия Практическая работа: «Раскрой швейного изделия»	1 1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Подготовка ткани к раскрою; -Экономичная раскладка выкроек с учетом направления долевой нити; - Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы; - Выкраивание деталей швейного изделия; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Фев. 20-25				
45-46	Технология изготовления швейного (проектного) изделия. Подготовка изделия к обработке.	1 1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Составление технологической последовательности изготовления изделия; -Прокладывание копировальных стежков по основным линиям и контурам; -Знакомство с профессией портной; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Фев. Март 27-4				
47-48	Обработка накладного кармана.	1	Урок общеметодо	- Усвоение основных определений и понятий по теме;	Контроль за действиями	Март 6-11				

	Практическая работа: «Обработка накладного кармана»	1	логической направленно сти.	-Изучение способов обработки верхнего среза кармана; -Обработка срезов кармана; -Соединение карманов с основной деталью; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль качества					
49-50	Обработка боковых срезов. Практическая работа: «Обработка боковых срезов юбки и топа»	1 1	Урок общеметодо логической направленно сти.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Обработка боковых срезов юбки и топа стачным швом вразутюжку; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Март 13- 18				
51-52	Обработка верхнего среза изделия. Практическая работа: «Обработка верхних срезов юбки и топа»	1 1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Обработка верхних срезов топа и юбки цельнокроеным поясом-кулиской; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Март Апр. 3-8				
53-54	Обработка нижнего среза изделия. Практическая работа: «Обработка нижних срезов юбки и топа»	1 1	Урок общеметодо логической направленно сти.	Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Обработка нижних срезов топа и юбки швом подгибку с закрытым срезом; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Апр. 10-15				
55-56	Окончательная отделка проектного изделия. Защита проекта: «Наряд для завтрака»	1 1	Урок общеметодо логической направленно сти.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Выполнение отделки изделия; -Выполнение окончательного ВТО; - Осуществление самоконтроль и оценку качества готового изделия; -Соблюдение правил ТБ; -Защита проекта; -Рефлексия.	Контроль качества	Апр. 17-22				

Художественные ремесла (12часов)										
57-58	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни» Декоративно-прикладное искусство.	1 1	Урок «открытия нового» знания	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; - Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни».; -Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства. -Анализ особенностей декоративно-прикладного искусства Республики Татарстан. -- -Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия; -Поиск информации о народных промыслах Татарстана. -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос	Апр. 24-29				
59-60	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	1 1	Урок общеметодологической направленности.	-Участие в беседе по теме; - Усвоение основных определений и понятий по теме; -Изучение татарского орнамента; - Выполнение эскиза орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Опрос Контроль качества	Май 1-6				
61-62	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа: « Изготовление образца изделия из лоскутков».	1 1	Урок общеметодологической направленности.	- Усвоение основных определений и понятий по теме; - Исследование проблемы проекта и обсуждение возможных способов решения; - Определение техники лоскутного шитья; -Изучение технологии, изготовление шаблонов; -Выполнение лоскутного шитья в технике «соты»; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Май 8-13				
63-64	Творческий проект «Лоскутное изделие для	1	Урок общеметодологической направленности.	-Работа над проектом: -Изготовление шаблонов из картона;	Контроль за действиями	Май 15-20				

	кухни». Раскрой элементов орнамента. Технология соединения деталей.	1	логической направленно сти.	-Раскрой деталей; -Соединение деталей; -Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль качества					
65-66	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни».	2	Урок общеметодо логической направленно сти.	Работа над проектом: -Соединение деталей орнамента; -Соединение частей изделия; -Завершение изготовления изделия; - Анализ результатов и выявление затруднений и проблем; -Расчет стоимости затрат; -Выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности; -Составление доклада к защите проекта; - Соблюдение правил ТБ; -Рефлексия.	Контроль за действиями Контроль качества	Май 22-27				
67-68	Создание портфолио. Защита творческого проекта: « Лоскутное изделие для кухни» Итоговый урок.	2	Урок рефлексии	-Оформление портфолио; -Выступление с защитой проекта; -Анализ результатов проектной деятельности, самооценка. -Рефлексия.	Опрос	Май 29-31				

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет 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 при его

изложении своими словами;
подтверждает ответ конкретными примерами;
правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;
допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;
не может изложить его своими словами;
не может подтвердить ответ конкретными примерами;
не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;
не может изложить знания своими словами;
не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;
самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).

5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации)

Перечень литературы и средств обучения

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
<http://минобрнауки.рф/>
2. Методическое пособие .Технология. Технология ведения дома. Система «Алгоритм успеха», 5 класс, М.: «Вентана – Граф».2013 г. ФГОС
3. Технология, 5 класс, поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко, вариант для девочек, часть I-II, автор-составитель Н.Б.Голондарева, Волгоград, Учитель, 2005;
4. Технология, 5-11 классы (вариант для девочек) развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко, Волгоград, Учитель, 2009;
5. Технология. Дополнительные и занимательные материалы. 5-9 классы. Авторы – составители Л.Д.Караценцева, О.П.Власенко, Волгоград, Учитель, 2009
6. Технология. Уроки с использованием ИКТ, 5-9 классы. Автор – составитель Л.В.Боброва, Волгоград, Учитель, 2009
7. Технология для девочек. Контрольно-измерительные материалы. 5-8 классы. Автор – составитель Г.А.Гордиенко, Волгоград, Учитель, 2010
8. Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград, Учитель, 2009
9. К.Н.Поливанова, Проектная деятельность школьников, М., Просвещение, 2008
10. М.Б.Павлова, «Метод проектов в технологическом образовании школьников», М., Вентана-Граф, 2010г
11. ТЕХНОЛОГИЯ в схемах, таблицах, рисунках. «Обслуживающий труд» 5-9 классы С.Э.Макруцкая, М.: «ЭКЗАМЕН» 2008 г.
12. Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С.Э.Макруцкая. М.: «ЭКЗАМЕН» 2006 г.
13. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс (девочки). Е.Н.Перова. Методкнига М.: «5 за знания».2006 г
14. <http://www.it-n.ru/>

15. <http://www.xn--80achddrlnpe7bi.xn--p1ai/index.php/publications/tehnologiya.html>
16. <http://www.uchmet.ru/contests/kscope-2012/>
17. <http://vot-zadachka.ru/#top>
18. <http://www.nic-snail.ru/>

Основная учебная литература для учащихся

1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология. Технологии ведения дома.» 5 класс. Авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, М. «Вентана-Граф», 2013 г. ФГОС.