

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 36 ОАО «РОССИЙСКИЕ ЖЕЛЕЗНЫЕ ДОРОГИ»

Принято
педагогическим советом
Протокол № ____
от « » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом
от « » _____ 2015 г. № ____

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома) для 5 класса В

Составитель _____ Карасева С. А.

Подпись учителя

учитель технологии
квалификационная категория – высшая категория

г. Иркутск
2015 - 2016 учебный год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» по направлению «Технология ведения дома» для 5 класса составлена в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897. на основе Федерального перечня учебников рекомендованных (допущенных) МОИ РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях в 2015-2016 учебном году; Примерной программы по технологии для 5–9 классов (ФГОС ООО).

Учебно-методический комплект «Алгоритм успеха»

Программа курса «Технология» для 5-8 классов общеобразовательных организаций /И. А. Сасова – М. Вентана-Граф, 2013.

Учебник:

Технология. 5 класс. Авторы: Сасова И.А., Павлова М.Б., Гуревич

М.И., Питт Дж., под ред. И.А. Сасовой.

Тетради творческих работ для учащихся общеобразовательных организаций

Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : / И.А. Сасова, Н.И. Ширина, Н.А. Захарова и др./.

Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования

1. Формирование личности, способной выявлять проблемы (привлекая для этой цели знания из разных областей), определять пути и средства их решения, прогнозировать результаты и возможные последствия разных вариантов решений, устанавливать причинно-следственные связи, оценивать полученные результаты и выявлять способы совершенствования процесса и результатов труда.
2. Обучение способам организации труда и видам деятельности, обеспечивающим эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека по удовлетворению выявленных потребностей.
3. Развитие адаптивности к меняющемуся по содержанию труду на основе развития подвижности трудовых функций и активного влияния на совершенствование техники и производственных отношений в процессе преобразующей деятельности.

Достижение поставленных целей предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение преемственности технологического образования;
- установление требований к воспитанию, социализации, профессиональному самоопределению обучающихся;
- создание условий для интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества, проектной и учебно-исследовательской деятельности;
- включение учащихся в процессы познания и преобразования материальных и духовных ценностей для приобретения опыта реальной предметно-преобразующей инновационной деятельности;
- обучение исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;

- формирование общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учётом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;
- ознакомление с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;
- развитие творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач;
- сохранение и укрепление физического и психологического здоровья учащихся;
- ознакомление с путями получения профессионального образования.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

Основные базовые ценности определены Фундаментальным ядром содержания общего образования. Они отражают личностные и социальные результаты развития учащихся:

- готовность и способность школьников к самосовершенствованию и реализации творческого потенциала в сфере созидательного труда и материального производства;
- сформированность ценностно-смысловых ориентаций и нравственных оснований личностного морального выбора;
- осознание учащимися ценностного отношения к природной, социальной, культурной и технической среде;
- проявление толерантного отношения и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- сформированность системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий.

**ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ В РАМКАХ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАПРАВЛЕННО НА ФОРМИРОВАНИЕ
СЛЕДУЮЩИХ УУД:
ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

<i>Личностные результаты</i> включают:	<i>Метапредметными результатами</i> являются: Р - регулятивные; П-познавательные; К-коммуникативные
<ul style="list-style-type: none"> ♦ сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе Л1; ♦ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыков Л2; ♦ мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода Л3; ♦ готовность к выбору индивидуальной траектории будущей образовательной и профессиональной деятельности, в соответствии с собственными интересами и возможностями, и потребностями общества Л4; ♦ развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления Л5; ♦ развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности Л6; ♦ толерантное осознание, готовность и способность вести диалог с другими людьми, находить общие цели для их достижений Л7; ♦ проявление бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам, приобретение опыта природоохранной деятельности Л8; ♦ формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры, воспитание патриота своей Родины Л9. 	<ul style="list-style-type: none"> • алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности (Р1); • определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов (Р2); • комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них (Р3); • проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса (Р4): приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности (Р5); • использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость (Р6); • диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям (Р7); • соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда (Р8); • обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах (Р9); • поиск новых решений возникшей технической или ор-

	<p>ганизационной проблемы (П1);</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий (П2); • виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов (П3); • выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость (П4); • выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных (П5); • согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками (К1); • объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива (К2); • оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам (К3); • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства (К4);
--	--

Предметными результатами освоения учащимися программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-но-трудовой деятельности;

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

МЕСТО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный план учреждения отводит на этапе основного общего образования для обязательного изучения образовательной области «Технология» в V классах по 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю, из них количество часов для проведения практических работ - 24, для работы над проектами - 8 часов.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Направление «Технологии ведения дома»

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (2 ч)		
Технологии в жизни человека и общества (2 ч)	Нерукотворный и рукотворный мир. Важнейшие человеческие потребности: пища, безопасность и сохранение здоровья, образование, общение, проявление и реализация интересов. Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством	Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)		
2.1. Основные компоненты проекта (4 ч)	Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ	Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные,

		<p>человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя. Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процесса и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. Презентация проекта с использованием компьютерной техники</p>	<p>материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта</p>
2.2. Этапы проектной деятельности	(2 ч)	<p>Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка</p>	<p>Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия</p>

	требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта	
2.3. Способы представления результатов проектирования (2 ч)	Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров (ПК)	Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации проекта
Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч)		
3.1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью (2 ч)	Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Ремонт одежды как условие удлинения срока её носки. Пришивание пуговиц, крючков, молний. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений. Интерьер кухни.	Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства. Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда

		Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями, одеждой и обувью	
3.2. Эстетика и экология жилища	(2 ч)	<p>Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею. Санитарные условия в жилом помещении</p>	<p>Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений</p>
Раздел 4. Кулинария (28 ч)			
4.1. Интерьер кухни	(2 ч)	<p>Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>
4.2. Физиология и гигиена питания	(2 ч)	Общие сведения о пище. Потребность	Находить информацию о содержании в

	<p>человека в продуктах питания.</p> <p>Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ.</p> <p>Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.</p> <p>Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ</p>	<p>пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>4.3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (24 ч)</p> <p><i>4.3.1. Бутерброды и горячие напитки</i> (6 ч)</p>	<p>Проектирование и приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд из сырых и варёных овощей, из яиц.</p> <p>Оказание первой помощи при ожогах.</p> <p>Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.</p> <p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Знакомиться с профессией повар</p>

		<p>для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао. Профессия повар</p>	
4.3.2. Блюда из яиц	(4 ч)	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника</p>
4.3.3. Блюда из овощей и фруктов	(6 ч)	<p>Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии</p>
4.3.4. Приготовление завтрака	(4 ч)	<p>Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий</p>	<p>Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.</p>

<p>4.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (4 ч)</p>	<p>участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи</p> <p>Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака. Профессия официант</p>	<p>Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты</p> <p>Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку. Соблюдать правила поведения за столом</p>
<p>Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)</p>		
<p>5.1. Свойства текстильных материалов (2 ч)</p>	<p>Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p>

		свойства текстильных материалов. Профессии оператор текстильного производства и ткач	Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач
5.2. Графика, черчение	(2 ч)	Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками	Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории ткачества и швейных изделий. Проводить дизайн-анализ швейных изделий
5.3. Швейная машина	(4 ч)	Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда
5.4. Конструирование и моделирование швейных		Понятие о чертеже и выкройке швейного	Снимать мерки с фигуры человека и

изделий	(2 ч)	изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка	записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе. Копировать готовую выкройку. Находить информацию об истории швейных изделий
5.5. Технологии изготовления швейных изделий	(8 ч)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя. Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда
Раздел 6. Художественные ремёсла (6 ч)			

		<p>лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия</p>	<p>для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. Рационально использовать отходы ткани. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию об истории лоскутного шитья и о его современном применении в создании изделий. Изготавливать изделия в технике лоскутного шитья</p>
Раздел 7. Электротехника (2 ч)			
7.3. Бытовые электроприборы	(2 ч)	<p>Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы (электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами</p>	<p>Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами</p>

2. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ

4. 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.

Отметка «1» ставится, если учащийся:
не может спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы учащихся

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

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

Отметка «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;

Отметка «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:

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

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

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

Отметка «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% 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 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Сасова И.А., Марченко А.В. Технология: 5-8 классы: Программа. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 164 с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 296 с.: ил.
3. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. /Под ред. И.А. Сасовой - М.: Вентана-Граф, 2013.
4. Технология: Тетрадь творческих работ для 5 класса общеобразовательной школы. Технология ведения дома./ Под ред. И.А. Сасовой - М.: Вентана-Граф, 2013.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Содержание урока	Тип урока*	Ожидаемый результат (должны уметь, знать)	Дата урока по плану Учеб. нед.	Дата фактическ ого проведени я урока
							5 а
	Раздел 1. Технология в жизни человека и общества. (2ч.)						
1	Вводный инструктаж на рабочем месте.	1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии. Стр.1-6	Вводный урок	Анализировать требования к соблюдению технологических процессов. Л1, Р8,К3	1	
2	Технология в жизни человека и общества.	1	Источники удовлетворения потребностей. Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Технология как вид деятельности. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир	Урок усвоения знаний, умений, навыков	Отличать продукты природного мира от рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние	1	

			<p>и создание искусственного мира. Связь технологии с ремеслом и народно-прикладным творчеством</p> <p>Анализ изделий, выполненных обучающимися на уроках технологии.</p> <p>Анализ изделий массового производства</p> <p>Стр.7-11</p>		<p>технологии на естественный мир.</p> <p>Л1,Л2,Л3.Л7,Р1,П5,К3</p>		
Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)							
3-4	Учебный проект.	2	<p>Основные компоненты учебного проекта.</p> <p>Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются.</p> <p>Стр.12-24</p> <p>Упражнения и исследования</p> <p>1. Определение потребностей.</p> <p>2. Проведение опроса (интервью) и фиксация</p>	Комбинированный урок	<p>Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью).</p> <p>Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта.</p> <p>Л1,Л3,Л5,Р1,Р5,Р6,</p>	2	

			результатов. 3. Дизайн-анализ изделия.		,П2,П4,К1		
5-6	Основные компоненты проекта.	2	<p>Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия потребностям пользователя.</p> <p>Набор первоначальных идей. Изображение их в виде эскизов.</p> <p>Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей.</p> <p>Планирование изготовления изделия. Разработка простейшей технологической карты.</p> <p>Стр.24-30</p> <p>Упражнения и исследования</p> <p>1. Краткая формулировка задачи проекта.</p> <p>2. Разработка перечня критериев объекта проектирования.</p> <p>3. Способы поиска информации, передачи идей,</p>	Урок усвоения знаний.	<p>Проводить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проекта</p> <p>П5</p>	3	

			<p>выбор лучшей идеи.</p> <p>4. Планирование исследований по теме проекта.</p>				
7-8	Этапы проектной деятельности.	2	<p>Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.</p> <p>Стр.31-37</p> <p>Упражнения и исследования</p> <p>1. Способы представления результатов исследований.</p> <p>2. Окончательная оценка проекта (анализ изделия пользователем).</p> <p>3. Эстетика (цвет, стиль).</p> <p>4. Определение потребностей</p>	Комбинированный	<p>Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов.</p> <p>Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия</p>	4	

			рынка в конкретной продукции.				
9-10	Способы представления результатов выполнения проекта.	2	<p>Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ обучающихся. Устные сообщения школьников в присутствии учителей технологии, изобразительного искусства и др. Приглашение учителей технологии из других школ. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персонального компьютера (ПК).</p> <p>Стр.37-43</p> <p>Упражнения и исследования</p> <p>1. Способы презентации проекта.</p> <p>2. Техника изображения объектов.</p>		<p>Готовить устные сообщения о проектировании и изготовлении продукта труда. Демонстрировать реальные продукты коллективной и индивидуальной проектной деятельности. Использовать ПК для презентации проекта</p>	5	

Раздел 3. Технологии домашнего хозяйства (4 ч.)

11-12	Интерьер кухни. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью.	2	<p>Требования, предъявляемые к современной кухне.</p> <p>Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни.</p> <p>Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на ПК</p> <p>Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка).</p> <p>Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за одеждой и обувью.</p> <p>Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома. Интерьер жилых помещений.</p> <p>Интерьер кухни.</p> <p>Профессии, связанные с уходом за жилыми помещениями,</p>		<p>Применять бытовые санитарно-гигиенические средства.</p> <p>Соблюдать правила безопасного труда. Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью.</p> <p>Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>	6	
-------	---	---	--	--	---	---	--

			одеждой и обувью. Стр.50-52				
13-14	Эстетика и экология жилища	2	<p>Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка. Стилиевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Современная бытовая техника и правила пользования ею.</p> <p>Санитарные условия в жилом помещении.</p> <p>Стр.52-58</p>		<p>Оценивать микроклимат в помещении. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать варианты размещения мебели. Закреплять детали интерьера (настенные предметы, стенды, полочки, картины). Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами.</p> <p>Создавать предметы для эстетического оформления жилых помещений</p>	7	
Раздел 4. Кулинария (28 ч)							
15-16	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне	2	<p>Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение</p>	Комбинированн	Находить и представлять информацию об	8	

			<p>кухни на рабочую и обеденную зоны.</p> <p>Экскурсия в школьную столовую.</p> <p>Стр.63-68</p> <p>ТТР стр.6-10, задание 2-3</p>	ый	устройстве кухни.		
17-18	Физиология и гигиена питания ПБ.	2	<p>Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.</p> <p>Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. Оказание первой помощи при ожогах.</p> <p>Стр.59-63</p> <p>ТТР стр.10-13, задание 4-5</p>	Комбинированный	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	9	

19-20	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	2	<p>Проект «Воскресный завтрак»</p> <p>Стр.68-69</p> <p>Стр. 87-107</p> <p>ТТР стр.13-16, задание 6-9</p> <p>ТТР стр.30, задание 17</p>	Комбинированный	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Знакомиться с профессией повар</p>	10	
21-22	Горячие напитки	2	<p>Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.</p> <p>Профессия повар</p> <p>Стр.69-72</p> <p>ТТР стр.17-18, задание 10</p> <p>ТТР стр.29, задание 16</p>	Комбинированный		11	
23-24	Бутерброды.	2	<p>Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе, тартинки. Особенности технологии приготовления разных видов</p>	Комбинированный		13	

			<p>бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.</p> <p>Стр.73-77</p> <p>ТТР стр.19-22, задание 11-12</p>				
25-26	Блюда из яиц	2	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую.</p> <p>Стр.77-81</p> <p>ТТР стр.23, задание 13</p>	Комбинированный	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника.</p>	14	
27-28	Блюда из яиц.	2	<p>Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. подача готовых блюд.</p> <p>Стр. 82-87</p> <p>ТТР стр.24, задание 14</p>	Комбинированный		15	
29-30	Блюда из овощей и фруктов.	2	<p>Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии окружающей</p>	Комбинированный	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов. Выполнять</p>	16	

			среды на качество овощей и фруктов. Формы нарезки. Стр. 87-91 ТТР стр.26-27, задание 15		кулинарную обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, Л7		
31-32	Приготовление салатов из свежих овощей.	2	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Стр. 91-97	Комбинированный		17	
33-34	Оформление готовых блюд.	2	Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд. ТТР стр.28, задание 15 (5-6)	Комбинированный		18	
35-36	Приготовление завтрака. Проект.	2	Разработка проекта по приготовлению завтрака для всей семьи.		Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состояния здоровья членов семьи. Определять	20	
37-38	Приготовление завтрака	2	Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ			21	

			<p>проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.</p> <p>Определение необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи</p> <p>ТТР стр.31, задание 18</p>		<p>количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи.</p> <p>Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты.</p> <p>Л7</p>		
39-40	Сервировка стола к «Воскресному завтраку».	2	<p>Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Способы улучшения проекта по приготовлению воскресного завтрака.</p>		<p>Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку.</p> <p>Соблюдать правила поведения за столом</p>	22	
41-42	Самооценка выполнения проекта «Воскресный завтрак».	2				23	

			Профессия официант. ТТР стр.32-34, задание 19		Л17		
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (18 ч)							
43-44	Чертеж, эскиз, технический рисунок.	2	Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками. Стр.44-49 ТТО стр.4-5 задание 1		Читать и составлять схемы, технологические карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Л1,Л5Л2,Р1,Р2,	24	
45-46	Текстильные волокна и ткани.	2	Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Комбинированный Урок практической работы	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных	25	

			<p>Виды и свойства текстильных материалов.</p> <p>Профессии оператор текстильного производства и ткач</p>		<p>х и льняных тканей.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор текстильного производства и ткач</p>		
47-48	<p>Организация рабочего места для работы на швейной машине.</p> <p>Правила ТБ.</p>	2	<p>Швейные машины с ручным и с электрическим приводом.</p> <p>Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине</p> <p>Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки вверх.</p>		<p>Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки</p>	27	

49-50	Назначение и устройство швейной машины.	2	Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Классификация машинных швов. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Основные операции при машинной обработке изделия.		с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда	28	
51-52	Терминология машинных работ. Одежда и мода.	2	Терминология машинных работ. Терминология ВТО. Одежда и мода. Профессия модельер-дизайнер.		Изучить конструкцию и технологию выполнения машинных швов, их условное графическое изображение. Проводить дизайн-анализ швейных изделий.	29	
53-54	Конструирование и моделирование швейных изделий.	2	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты	30	

			<p>изготовления выкройки.</p> <p>Определение размеров швейного изделия.</p> <p>Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.</p> <p>Особенности построения выкроек передника, фартука-сарафана, топа, сумки-мешка.</p>		<p>измерений.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить информацию об истории швейных изделий</p>		
55-56	Правила раскроя.	2	<p>Подготовка ткани к раскрою.</p> <p>Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя.</p> <p>Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.</p> <p>Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.</p>	<p>Комбинированный</p> <p>Урок практической работы</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.</p> <p>Учитывать припуски на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ.</p>	31	

57-58	Технологии изготовления швейных изделий.	2	Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Профессии закройщик и портной	Комбинированный Урок практической работы	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.	32	
59-60	Изготовление швейного изделия.	2	Изготовление швейного изделия. Анализ и оценка проекта. Профессии закройщик и портной		Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладевать безопасными приёмами труда	33	
Рукоделие. Художественные ремесла (6час).							
61-62	Декоративно-прикладное искусство	2	Декоративно-прикладное искусство, его виды и многообразие. Местные художественные промыслы. Народные традиции и культура в изготовлении декоративно-прикладных изделий. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства в России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву и ткани,	Комбинированный Урок практической работы	Определять региональный стиль декоративно-прикладных изделий по репродукциям и коллекциям. Выявлять назначение различных художественно-прикладных изделий.	34	

			<p>ковроткачество. Способы украшения одежды: отделка вышивкой, тесьмой. Изготовление сувениров.</p> <p>Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах. Назначение декоративно-прикладных изделий. Изделия из соломки, лозы, сухих цветов и т. п.</p> <p>Дизайн-анализ изделий. Определение потребности в декоративно-прикладном изделии. Формулировка задачи проекта. Разработка идей. Выбор идеи, в наибольшей степени соответствующей запросу потребителя, наличию материалов, знаний и умений для выполнения проекта. Планирование проекта. Изготовление декоративно-прикладного изделия в соответствии с запросом потребителя. Самооценка обучающимся выполнения проекта. Оценка изделия пользователем</p>		Использовать компьютер и материалы Интернета для составления композиций художественно-прикладных изделий		
63-64	Лоскутное шитьё	2	Лоскутное шитьё (лоскутная пластика) как вид рукоделия.			35	

			Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выполнения элементов орнамента.				
65-66	Изготовление прихватки в лоскутной технике.	2	Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Обработка срезов лоскутного изделия . Анализ и оценка проекта.			36	
Раздел 7. Электротехника (2 ч)							
67-68	Бытовые электроприборы	2	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Бытовые светильники. Различные виды ламп. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных энергосберегающих ламп. Электробытовые приборы		Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчётчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие	37	

			(электроплита, электрочайник, тостер, СВЧ-печь). Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами		применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами		

