

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Лицей №110» Советского района г.Казани

«РАССМОТРЕНО»

Руководитель МО

\_\_\_\_\_/ О.В. Баширова

«28» августа 2017 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Заместитель директора по  
УР МБОУ «Лицей №110»

\_\_\_\_\_/Р.Н. Габдулганиева

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ «Лицей  
№110»

\_\_\_\_\_/А.С. Сахнов

Приказ № 230 от  
«28» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по технологии  
8 класс (мальчики)

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета протокол №1  
от «28» августа 2017 г.

2017-2018 учебный год

## **Содержание**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	9
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	11
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	17
ЛИТЕРАТУРА	24

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К РАЗВЕРНУТОМУ ТЕМАТИЧЕСКОМУ ПЛАНУ**

### **5 класс**

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе:

Примерной программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010 г. - (Стандарты второго поколения)

Авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2016 г. ФГОС.

-Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования и имеющих аккредитацию на 2017- 2018 учебный год

-Учебного плана Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №110» Советского района г. Казани на 2017-2018 учебный год

#### **Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:**

- Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
- Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной 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).
- формирование опыта как основы обучения и познания, осуществление поисково –аналитической деятельности для практического решения прикладных задач с использованием знаний, полученных при изучении других учебных предметов, формирование первоначального опыта практической преобразовательной деятельности.

#### **Виды и формы контроля:**

- Вводный
- Текущий,
- Итоговый,
- Периодический

1. Устный контроль и самоконтроль.

2. Письменный контроль и самоконтроль.
3. Лабораторно-практический (практический) контроль и самоконтроль.

### **Планируемые результаты изучения предмета «Технология»**

В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- проявление познавательных основ школьных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы 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 познавательно-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.

#### **Требования по разделам технологической подготовки**

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:***

#### **Создание изделий из текстильных материалов**

##### **Выпускник научится:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

- использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **Кулинария**

#### **Выпускник научится:**

-самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

#### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

#### **Выпускник получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **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 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***

**«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).

## **Содержание программы**

### **Вводный урок. Проектная деятельность на уроках технологии. Этапы выполнения проектов. (2ч)**

Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.

Проектная деятельность на уроках технологии.

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапы их подготовки и реализации

### **1.ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2ч)**

#### **Интерьер кухни, столовой (2ч)**

Понятия об интерьере. Требования к интерьеру(эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное украшение кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

#### ***Практическая работа***

Выполнение эскиза интерьера кухни.

### **2. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2ч)**

#### **Бытовые электроприборы на кухне**

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

#### ***Лабораторная работа***

Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

#### **Творческий проект «Кухня моей мечты»(2ч)**

Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.

### **3. КУЛИНАРИЯ (16ч)**

#### **Санитария и гигиена на кухне (1ч).**

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.

#### ***Лабораторная работа***

Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для посуды. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

#### **Физиология питания (1ч).**

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

#### ***Практическая работа.***

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

#### **Бутерброды и горячие напитки (2ч)**

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.

**Практическая работа** Приготовление бутербродов.

**Практическая работа** Приготовление горячих напитков

### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий(2ч)**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления рассыпных, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

**Лабораторная работа**

Изучение упаковки, маркировки, штрих коды

**Практическая работа**

Приготовление блюд из круп, макаронных изделий.

### **Блюда из сырых овощей и фруктов(2ч)**

Виды овощей. Содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

**Практическая работа**

Приготовление салата из сырых овощей и фруктов.

### **Блюда из вареных овощей(2ч)**

Значения и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание).Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Практическая работа**

Приготовление салата из вареных овощей.

### **Блюда из яиц (2ч)**

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

**Лабораторная работа** Определение свежести яиц

**Практическая работа** Приготовление блюд из яиц.

### **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч)**

Составление меню на завтрак. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практическая работа**

Сервировка стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### **Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»(2ч)**

Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.

#### **4. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (16ч)**

##### **Элементы материаловедения(2ч).**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани.

Изнаночная и лицевая стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве

##### ***Лабораторная работа***

Определение направления долевой нити в тканях Изучение свойств нитей основы и утка.

##### ***Лабораторная работа***

Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани.

##### **Конструирование швейных изделий. (2ч)**

Фартуки в национальном костюме. 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.

***Практическая работа*** Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам

##### **Моделирование фартука. (1ч)**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественная отделка изделия.

Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

##### ***Практическая работа***

Расчет количества ткани на изделие. Моделирование фартука.

##### **Раскрой швейного изделия. (2ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

##### ***Практическая работа***

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

##### **Швейные ручные работы. (2ч)**

Ручные стежки и строчки. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила техники безопасности при работе с иглами, булавками, ножницам. Виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

***Практическая работа***

Швейные ручные работы. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

**Элементы машиноведения. (2ч)**

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. Терминология швейных работ.

***Практическая работа.***

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

**Приемы работы на швейной машине. (2ч)**

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

***Практическая работа***

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Выполнение образцов швов.

**Влажно – тепловая обработка ткани. (1ч)**

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. ВТО и ее значение при изготовлении швейных изделий. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание

***Практическая работа***

Влажно–тепловая обработка ткани.

**5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ(16ч)**

**Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» (2ч).**

Цель проекта, обоснование проекта, технология пошива фартука

**Обработка нижнего и боковых срезов фартука (2ч)**

швом в подгибку с закрытым срезом.

***Практическая работа***

Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом в подгибку с закрытым срезом

**Обработка кармана (2ч)**

Виды карманов. Изготовления и оформление карманов. Требования к выполнению машинных работ

***Практическая работа***

Обработка кармана

**Соединение кармана с нижней частью фартука (2ч)**

Требования к выполнению машинных работ.

***Практическая работа***

Соединение кармана с нижней частью фартука

**Обработка верхнего среза фартука (2ч)**

Мягкие складки. Требования к выполнению машинных работ. Обработка пояса. Способы обработки пояса.

### ***Практическая работа***

Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса.

### **Соединение пояса с фартуком (2ч)**

### ***Практическая работа***

Соединение пояса с фартуком.

### **ВТО изделия (2ч)**

Приемы влажно -тепловой обработки ткани из натурального волокна.

Контроль и оценка качества готового изделия. Определение качества готового изделия.

### ***Практическая работа***

ВТО изделия. Приемы влажно –тепловой обработки ткани из натурального волокна.

### **Защита проекта «Фартук для работы на кухне» (2ч)**

Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.

## **6. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА. (12ч)**

### **Декоративно-прикладное изделие для кухни. (2ч)**

Традиционные виды рукоделия и декоративно прикладного творчества. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. 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.

### ***Практическая работа***

Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Материалы, инструменты, оборудование.

### **Орнамент (2ч)**

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.

### ***Практическая работа***

Выполнение эскизов орнаментов для изделий из лоскутов

### **Лоскутное шитье(2ч)**

Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления, шаблоны для выкраивания элементов. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой.

Использование прокладочных материалов.

### ***Практическая работа***

Изготовление образцов лоскутных узоров.

### **Лоскутное шитье (2ч)**

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика.

***Практическая работа***Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

**Декоративная и окончательная отделки изделий (2ч)**

***Практическая работа***

Декоративная отделки изделий.

**Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»(2ч)**

Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.

**Оформление портфолио (1ч)**

Подготовка электронной презентации

**Защита творческого проекта (1ч)**

### Календарно-тематическое планирование (5 класс девочки)

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			По плану	По факту
1-2	<b>Вводный урок. Проектная деятельность на уроках технологии. Этапы выполнения проектов.</b> Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Проектная деятельность на уроках технологии. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапы их подготовки и реализации	2		
<b>1.ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (2ч)</b>				
3-4	<b>Интерьер кухни, столовой</b> Понятия об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное украшение кухни. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК. <i><b>Практическая работа</b></i> Выполнение эскиза интерьера кухни.	2		
<b>2. ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (2ч)</b>				
5-6	<b>Бытовые электроприборы на кухне</b> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. <i><b>Лабораторная работа</b></i> Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	2		
7-8	<b>Творческий проект «Кухня моей мечты»</b> Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	2		
<b>3.КУЛИНАРИЯ (16ч)</b>				

9-10	<p><b>Санитария и гигиена на кухне</b>  Санитарные требования к помещению кухни и столовой.  Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды.  Безопасные приемы работы на кухне.</p> <p><b>Лабораторная работа</b>  Определение набора безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для посуды. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.</p> <p><b>Физиология питания</b>  Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.</p> <p><b>Практическая работа.</b>  Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.</p>	2		
11-12	<p><b>Бутерброды и горячие напитки</b>  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.</p> <p><b>Практическая работа</b>  Приготовление бутербродов.</p> <p><b>Практическая работа</b>  Приготовление горячих напитков</p>	2		
13-14	<p><b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b>  Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпных, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.</p> <p><b>Лабораторная работа</b>  Изучение упаковки, маркировки, штрих коды</p> <p><b>Практическая работа</b>  Приготовление блюд из круп, макаронных изделий.</p>	2		
15-16	<p><b>Блюда из сырых овощей и фруктов</b>  Виды овощей. Содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Общие правила</p>	2		

	<p>механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Приготовление салата из сырых овощей и фруктов.</p>			
17-18	<p><b>Блюда из вареных овощей(2ч)</b></p> <p>Значения и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Приготовление салата из вареных овощей.</p>	2		
19-20	<p><b>Блюда из яиц</b></p> <p>Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.</p> <p><b>Лабораторная работа</b>Определение свежести яиц</p> <p><b>Практическая работа</b>Приготовление блюд из яиц.</p>	2		
21-22	<p><b>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку</b></p> <p>Составление меню на завтрак. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Сервировка стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.</p>	2		
23-24	<p><b>Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b></p> <p>Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.</p>	2		
<b>4. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (16ч)</b>				
25-26	<p><b>Классификация текстильных волокон.</b></p> <p>Натуральные растительные волокна.</p> <p>Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная</p>	2		

	<p>(уточная) нити, кромка и ширина ткани.</p> <p>Изнаночная и лицевая стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.</p> <p>Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве</p> <p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>Определение направления долевой нити в тканях Изучение свойств нитей основы и утка.</p> <p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>Определение лицевой и изнаночной стороны в ткани.</p>			
27-30	<p><b>Конструирование швейных изделий.</b></p> <p>Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.</p> <p>Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.</p> <p>Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.</p> <p>Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Снятие мерок и запись результатов измерений.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам</p>	4		
31	<p><b>Моделирование фартука.</b></p> <p>Способы моделирования швейных изделий.</p> <p>Выбор ткани и художественная отделка изделия.</p> <p>Художественное оформление народной одежды.</p> <p>Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Расчет количества ткани на изделие. Моделирование</p>	1		
32-33	<p><b>Раскрой швейного изделия.</b></p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.</p> <p><b>Практическая работа.</b> Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.</p>	2		
34-35	<p><b>Швейные ручные работы.</b></p> <p>Ручные стежки и строчки. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ.) Правила техники</p>	2		

	<p>безопасности при работе с иглами, булавками, ножницам. Виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ <b>Практическая работа</b></p> <p>Швейные ручные работы. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов</p>			
36-37	<p><b>Элементы машиноведения.</b></p> <p>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. Терминология швейных работ.</p> <p><b>Практическая работа.</b></p> <p>Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.</p>	2		
38-39	<p><b>Приемы работы на швейной машине.</b></p> <p>Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.</p> <p><b>Практическая работа</b> Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Выполнение образцов швов</p>	2		
40	<p><b>Влажно-тепловая обработка ткани.</b></p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. ВТО и ее значение при изготовлении швейных изделий. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Влажно–тепловая обработка ткани.</p>	1		
<b>5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ(16ч)</b>				
41-42	<p><b>Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне».</b></p> <p>Технология изготовления швейного изделия</p>	2		
43-44	<p><b>Обработка нижнего и боковых срезов фартука</b> швом в подгибку с закрытым срезом.</p> <p><b>Практическая работа</b></p> <p>Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом в подгибку с закрытым срезом</p>	2		
45-46	<p><b>Обработка кармана</b></p> <p>Виды карманов. Изготовления и оформление карманов. Требования к выполнению машинных работ</p> <p><b>Практическая работа</b></p>	2		

	Обработка кармана			
47-48	<b>Соединение кармана с нижней частью фартука.</b> Требования к выполнению машинных работ. <i><b>Практическая работа</b></i> Соединение кармана с нижней частью фартука	2		
49-50	<b>Обработка верхнего среза фартука.</b> Мягкие складки. Требования к выполнению машинных работ. Обработка пояса. Способы обработки пояса. <i><b>Практическая работа</b></i> Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса.	2		
51-52	<b>Соединение пояса с фартуком.</b> <i><b>Практическая работа</b></i> Соединение пояса с фартуком.	2		
53-54	<b>ВТО изделия.</b> Приемы влажнотепловой обработки ткани из натурального волокна. Контроль и оценка качества готового изделия. Определение качества готового изделия. <i><b>Практическая работа</b></i> ВТО изделия. Приемы влажно–тепловой обработки ткани из натурального волокна	2		
55-56	<b>Творческий проект «Фартук для работы на кухне»</b> Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	2		
<b>6. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА. (12ч)</b>				
57-58	<b>Художественные ремесла.</b> Декоративно-прикладное изделие для кухни. 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. <i><b>Практическая работа</b></i> Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Материалы, инструменты, оборудование.	2		
59-60	<b>Орнамент.</b> Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний.	2		

	<b>Практическая работа</b> Выполнение эскизов орнаментов для изделий из лоскутов			
61-62	<b>Лоскутное шитье.</b> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления, шаблоны для выкраивания элементов. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. <b>Практическая работа</b> Изготовление образцов лоскутных узоров	2		
63-64	<b>Лоскутное шитье.</b> Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Лоскутная мозаика. <b>Практическая работа</b> Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.	2		
65-66	<b>Декоративная и окончательная отделки изделий.</b> <b>Практическая работа</b> Декоративная отделки изделий.	2		
67-68	<b>Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</b> Реализация этапов выполнения проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	2		
69	<b>Оформление портфолио</b> Подготовка электронной презентации	2		
70	<b>Защита творческого проекта</b>	2		

### ***Учебно-методический комплект***

1. Сеница Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вента-Граф, 2013
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного образования. М.: Просвещение, 2010.

### ***Дополнительная литература для учителя***

1. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии (вариант девочек). 6 класс. М.: ВАКО, 2010.
2. Метод проектов в технологическом образовании: монография / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010
3. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы. М.: Просвещение, 2010.
4. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система знаний: пособие для учителей / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2010.
5. Сайт «Каталогэлектронных образовательных ресурсов федерального центра»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
6. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.ru>

### ***Дополнительная литература для ученика***

1. Сеница Н.В. Технология. Технология ведения дома. 5 класс. Рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф, 2014