

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУРИЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Принята

педагогическим советом школы
протокол от 30.08.2019 №1
председатель педагогического совета
И.П. Овчаренко



«Утверждаю»

Директор МБОУ Туриловская СОШ:

И.П. Овчаренко

Приказ от 30.08.2019 г № 81



Рабочая программа

по технологии
основное общее образование (5класс)
количество часов – 70
учитель – Корниенко Валентина Алексеевна
первая квалификационная категория

2019-2020 учебный год.

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основании следующих документов:

Законы:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 № 273-ФЗ);
- областной закон от 14.11.2013 № 26-3С «Об образовании в Ростовской области».

Программы:

Основная общеобразовательная программа основного общего образования для 5-9 классов МБОУ Туриловская СОШ на 2019-2020 учебный год (приказ от 30.08.2019г № 81).

Постановления:

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.06.2011 № 85, изменений № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.12.2013 № 72, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24 ноября 2015 года N 81, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2019 года N 8).

Приказы:

- приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в ред. приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644);
- приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (в ред. от 13.12. 2013, от 28.05.2014, от 17.07.2015);
- приказ Минобрнауки России от 28.12.2018 № 345 « О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»
- приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Учебный план МБОУ Туриловская СОШ на 2019-2020 учебный год. (Утвержден приказом по МБОУ Туриловской СОШ от 11.06.2019 № 67)
- Устав МБОУ Туриловская СОШ .

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по направлению «Технология» по учебно-методическому комплексу:

«Технология»: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / И.А. Сасова и др.-Вентана-Граф. 2018 г.

Цели и задачи курса

Цель изучения курса технологии – развитие социально значимых личностных качеств (потребность познавать и исследовать неизвестное, активность, инициативность, самостоятельность, самоуважение и самооценка); приобретение первоначального опыта практической преобразовательной и творческой деятельности в процессе формирования элементарных конструкторско-технологических знаний и умений и проектной деятельности; расширение и обогащение личного жизненно-практического опыта, представлений о профессиональной деятельности человека.

Задачи:

- стимулирование и развитие любознательности, интереса к технике, потребности познавать культурные традиции своего региона, России и других государств;
- формирование целостной картины мира материальной и духовной культуры как продукта творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- формирование мотивации успеха и достижений, творческой самореализации на основе организации предметно-преобразующей, художественно-конструкторской деятельности;
- формирование первоначальных конструкторско-технологических знаний и умений;
- развитие знаково-символического и пространственного мышления, творческого и репродуктивного воображения; творческого мышления;
- развитие регулятивной структуры деятельности, включающей целеполагание, планирование (умение составлять план действий и применять его для решения практических задач), прогнозирование, контроль, коррекцию и оценку;
- формирование внутреннего плана деятельности на основе поэтапной отработки предметно-преобразовательных действий;
- развитие коммуникативной компетентности младших школьников на основе организации совместной продуктивной деятельности;
- ознакомление с миром профессий, их социальным значением, историей возникновения и развития;
- овладение первоначальными умениями передачи, поиска, преобразования, хранения информации, использования компьютера; поиск (проверка) необходимой информации в словарях, каталоге библиотеки.

Место учебного предмета в учебном плане

Согласно учебного плана МБОУ туриловская СОШ на 2019-2020 уч. год на изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе отводится 70 часов (из расчета 2 часа в неделю).

Учитывая календарный учебный график школы на 2019-2020 уч. год, данная рабочая программа составлена на 70 часов. Содержание рабочей программы будет реализовано в полном объеме.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

Кулинария

- формирование у учащихся представления о значении труда в жизни человека, особое внимание обращаем на разграничение хозяйственно-бытового труда между членами семьи и учащимися в трудовых группах;
- воспитание у учащихся трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, навыков культурного поведения, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
- .готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации

Создание изделий из текстильных материалов

Ученик научиться

- подбору деталей, гармонирующих друг с другом по форме, цвету и рисунку, характеру отделки;
- развить пространственное воображение, творческое мышление, эстетический вкус;
- воспитать уважение к труду старших поколений;
- познакомить с элементами технической терминологии швейного производства;
- дать первоначальные представления о контроле качества продукции на промышленном предприятии.
- развить трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Художественные ремесла

ученик получит возможность научиться

- знакомиться с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края;
- показать применение рукоделия в народном и современном костюме;
- развить понимание необходимости декоративной переработки изображаемых предметов и образов реального мира;
- воспитать вкус и пробуждать фантазию.

Проектная деятельность

- самостоятельно выполнять творческий проект, решать конструкторско-технологические задачи.
- научить проявлять технико-технологическое и экономическое мышление в процессе выполнения проектов

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

Кулинария

- формирование понятий о значении минеральных веществ в жизнедеятельности человека, используя знания, полученные на уроках биологии;
- обобщение знаний о кисломолочных продуктах;
- формирование знаний о питательной ценности рыбы и нерыбных продуктов моря;
- объективное оценивание результатов работы в группах с точки зрения эстетических и технологических требований;
- расширить знания о сервировке стола и правилах этикета.

Создание изделий из текстильных материалов

- систематизировать и дополнить знания, полученные учащимися в начальных классах о тканях и их изготовлении;
- конструировать и моделировать изделия;
- изучить историю появления поясных изделий;
- закрепить умения выполнять простейшие прямоугольные развертки выкроек швейных изделий, используя знания, полученные на уроках математики;
- развить у учащихся пространственные представления о линиях, мысленно проводимых на фигуре человека через ориентирные точки, научить определять положение этих линий по отношению друг к другу.

Художественные ремесла

Ученик научиться

- изготавливать шаблоны, используя знания, полученные на уроках математики;
- дать представление о композиционном и цветовом решении изделия;
- научить подбирать ткани с позиции экологии и домашней экономики;
- научить создавать изделие, имеющее значимую потребительскую стоимость.

Проектная деятельность

- выбор для решения поставленных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

Кулинария

Ученик научиться

- приготовлению пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности;
- научить составлять технологические карты с соблюдением норм, стандартов и ограничений;
- сохранять витамины при кулинарной обработке;
- научить составлять меню, сервировать стол, соблюдать правила этикета;
- научить экономному расходованию продуктов.

Создание изделий из текстильных материалов

Ученик научиться

- организации рабочего места и приемам безопасного труда на швейной машине и утюге;
- последовательности изготовления одежды от эскиза до готового изделия;
- раскраивать изделие, экономно расходуя ткань;
- работать с инструкционными картами;
- выполнять различные виды швов и оценивать качество выполненной работы.

Художественные ремесла

- техническим приемам и условиям выполнения вязаных изделий и ручной вышивки;
- регулировать строчки на швейной машине и устанавливать иглу;
- оценке технологических свойств материалов и областей их применения;
- правилам подбора цветовых сочетаний в вышивке и правилам ухода за вышитыми изделиями;
- достичь необходимой точности движений при выполнении технологических операций.

Проектная деятельность

Ученик научиться

- рациональному использованию учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- 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;
- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- презентация и защита проекта изделия;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Планируемые результаты изучения предмета «технология» на ступени основного общего образования.

. Кулинария

Ученик научиться:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных 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 своё 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.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Ученик научиться:

- 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 приёмы 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.

Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности

Ученик 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.

ученик получит возможность научиться:

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

Современное производство и профессиональное самоопределение

Ученик научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

Содержание учебного предмета «Технология»

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса:

1. Вводное занятие (2 ч)

Содержание и задачи курса «Технология». Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия.

2. Интерьер кухни, столовой (7 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Цветовое решение кухни.

Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Бытовые электроприборы на кухне и уход за ним. Творческий проект по

3. Кулинария (15 ч)

Санитария и гигиена на кухне.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимая посуда для приготовления пищи. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева. Безопасные приемы работы на кухне.

Филология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Бутерброды, горячие напитки

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилок и шпажек в бутербродах канапе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Подача готовых блюд.

Блюда из сырых овощей и фруктов

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные. Грибы.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Влияние состояния окружающей среды на качество овощей.

Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Качество воды. Способы ее очистки. Экономия воды.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка).

Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Порядок обработки сульфитированного картофеля.

Тепловая кулинарная обработка овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, бланширование, припускание, жарение, тушение, запекание). Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Сервировка стола к завтраку.

Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

Практическая работа. Приготовление двух блюд из яиц.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Меню завтрака. Особенности сервировки стола. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.

Защита творческого проекта.

4. Создание изделий из текстильных материалов (22ч)

Элементы материаловедения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Понятие о хлопке-сырце и хлопке-волокне. Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Действие на них щелочей, кислот, света, температуры и т. д.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства текстильных материалов

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадка), эксплуатационные (износостойкость,

растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение швейного изделия. Снятие мерок.

Раскрой швейного изделия

Подготовка ткани к раскрою. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в рабочих тетрадях с печатной основой и в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.

Ручные работы

Понятие о стежке, строчке, шве. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

Примерный перечень практических работ. Изготовление образцов из ткани со строчками, выполненными прямыми стежками.

Подготовка швейной машины к работе

Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах. Виды передач вращательного движения. Кинематические схемы передач вращательного движения. Передаточное число и его расчет.

Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости.

Приемы работы на швейной машине

Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка.

Влажно-тепловая обработка ткани. Машинные швы

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани и правила выполнения работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Технология изготовления швейных изделий

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов.

Творческий проект по разделу

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

5 Художественные ремесла (24ч)

Декоративно – прикладное искусство

Декоративное искусство как неограниченная возможность реализации творческого начала каждой личности. Знакомство с различными видами декоративно-прикладного

искусства народов нашей страны. Традиции края в вышивке, вязании, плетении, ковроткачестве, росписи по дереву и тканям, резьбе по дереву и кости и др. Знакомство с творчеством народных умельцев старшего поколения своего края, области, села.

Ознакомление с различными инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах.

Правила работы с ножницами, иглами, булавами.

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Использование при изготовлении предметов художественных промыслов повсеместно распространенных материалов: ткани, нитки, дерево, кость и др.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Понятие «композиция». Понятие «орнамент» и символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении цветовых сочетаний.

Лоскутное шитье. Творческий проект

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и т. д. Материалы для лоскутного шитья, подготовка к работе. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание верха (соединение деталей между собой). Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тематический план предмета «Технология» 5 класс

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов
1.	Вводный урок	2
2.	Интерьер кухни, столовой.	7
3.	Кулинария	15
4.	Создание изделий из текстильных материалов	22
5.	Художественные ремесла	24
6.	Всего:	70

Методы оценивания на уроке технология

Известно, что система оценивания занимает особое место в педагогических технологиях достижения требований стандартов и конкретизирующих их планируемых результатах освоения программы. Основой оценочной деятельности является комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных образовательных результатов.

Оценивание самого процесса познания, его результатов призвано помочь учителю выбрать наиболее эффективные приемы и средства обучения, которые поощряли бы учащихся к развитию и дальнейшему продвижению в познании. Систему оценивания нужно выстраивать таким образом, чтобы с ее помощью можно было бы:

-устанавливать, что знают и понимают учащиеся;

-давать общую и дифференцированную информацию о процессе преподавания и процессе учения;

-отслеживать индивидуальный прогресс учащихся в достижении требований стандарта и в частности, в достижении планируемых результатов освоения программ;

-обеспечивать обратную связь для учителей, учащихся и родителей;

-отслеживать эффективность реализуемой учебной программы.

Структура системы оценки: входной (стартовый) контроль, текущий контроль, тематический контроль, итоговый контроль. На уроках технологии мною используются различные методы и формы оценивания, такие как собеседование, задания в тестовой форме, письменные и практические самостоятельные работы.

Критериями оценки, определяющими подготовку учащегося на уроках технологии, являются:

- общая подготовленность, организация рабочего места, научность, технологичность и логика изложения материала;

- уровень освоения теоретического материала, предусмотренного программой по предмету технология;

- умения использовать теоретические знания при выполнении текущих заданий практических работ и упражнений;

- соблюдение этапов технологии изготовления, норм времени, качество выполнения технологических операций и приёмов;

- соблюдение правил санитарии, гигиены, техники безопасности.

Система оценки достижений учащихся: пятибалльная, портфолио, проектная работа.

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью усвоил учебный материал;

умеет изложить учебный материал 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 учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить учебный материал своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**Календарно-тематическое планирование
5 класс**

№	Разделы и темы	Дата
1	Вводное занятие 2 ч	04.09
2	Творческий проект.	06.09
	Интерьер кухни, столовой 7 ч	
3	История архитектуры и интерьера.	11.09
4	Национальные традиции.	13.09
5	Цветовое решение кухни.	18.09
6	Разделение кухни на зоны.	20.09
7	Бытовые электроприборы на кухне.	25.09
8	Творческий проект «Оформление интерьера»	27.09
9	Защита проекта: «Оформление интерьера»	02.10
	Кулинария 15 ч	
10	Санитария и гигиена на кухне	04.10
11	Физиология питания	19.10
12	Бутерброды	11.10
13	Технология приготовления горячих напитков	16.10
14	Блюда из круп и бобовых	18.10
15	Блюда из макаронных изделий	23.10
16	Блюда из сырых овощей	25.10
17	Блюда из фруктов	06.11
18	Тепловая обработка овощей	08.11
19	Тепловая обработка овощей	13.11
20	Блюда из яиц.	15.11
21	Блюда из яиц.	20.11
22	Приготовление завтрака.	22.11
23	П.р.Сервировка стола к завтраку.	27.11
24	Творческий проект	29.11
	Создание изделий из текстильных материалов 22 ч	
25	Элементы материаловедения	04.12
26	Элементы материаловедения	07.12
27	Свойства текстильных материалов	11.12
28	Свойства текстильных материалов	13.12
29	Конструирование швейных изделий	18.12
30	Определение размеров швейного изделия	20.12
31	Изготовление выкройки фартука	25.12
32	Изготовление выкройки юбки	08.01
33	Раскрой швейного изделия	10.01
34	Раскрой швейного изделия	15.01
35	Ручные работы	17.01
36	Ручные работы	22.01
37	Понятие о стежке, строчке и шве.	24.01
38	Подготовка швейной машины к работе	29.01
39	Подготовка швейной машины к работе	31.01
40	Приемы работы на швейной машине	05.02

41	Основные операции при машинной обработке изделия.	07.02
42	Влажно-тепловая обработка ткани.	12.02
43	Машинные швы	14.02
44	Технология изготовления швейных изделий: фартука.	19.02
45	Технология пошива юбки.	21.02
46	Творческий проект по разделу.	26.02
	Художественные ремесла 24 ч	
47	Декоративно – прикладное искусство.	28.02
48	Вышивка.	04.03
49	Вышивка крестом.	06.03
50	Основные виды петель.	11.03
51	Вязание лицевых петель.	13.03
52	Вязание изнаночных петель.	18.03
53	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	20.03
54	Симметрия и асимметрия.	01.04
55	Орнамент. Символика в орнаменте.	03.04
56	Цветовое сочетание в орнаменте .	08.04
57	Лоскутное шитье.	10.04
58	Технология изготовления лоскутного изделия.	15.04
59	Технология изготовления лоскутного изделия.	17.04
60	Аппликация.	22.04
61	Обработка лоскутного изделия.	24.04
62	Изготовление образцов лоскутных узоров.	29.04
63	Творческий проект.	06.05
64	Лоскутное изделие для кухни, столовой.	08.05
65	Расчёт материалов и денежных затрат.	13.05
66	Разработка электронной презентации.	15.05
67	Создание портфолио.	20.05
68	Создание портфолио.	22.05
69	Защита творческого проекта.	27.05
70	Защита творческого проекта.	29.05

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора по УР

МБОУ Туриловская СОШ:

Г.Н.Чех /Чех Г.Н./

30 августа 2019 г.