

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 111 Советского района Волгограда»

Рекомендовано к использованию  
решением педагогического совета

Протокол № 1  
от «30» августа 2019 г.

Согласовано

Заместитель директора по УВР

М.А. Л.Э. Мельникова

«30» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МОУ СШ № 111  
МОУ Факультета  
Приказ № \_\_\_\_\_  
от «30» августа 2019 г.



**Рабочая программа**

по технологии, 5а класс

(наименование учебного предмета/курса, класс)

основного общего образования по ФГОС

(уровень общего образования)

2019-2020 учебный год

(срок реализации программы)

**Составлена на основе авторской программы** В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома» и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте общего образования.

**Реализуется на основе УМК** «Технология. Технологии ведения дома. 5 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.А. Синеца, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2017

Составил:

Назарова Людмила Васильевна,  
учитель технологии

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1. Общая характеристика программы

Рабочая программа для учащихся 5 класса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии, федерального перечня учебников, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома» и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте общего образования.

Программа соответствует положениям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, в том числе требованиям к результатам освоения основной образовательной программы, фундаментальному ядру содержания общего образования, Примерной программе по технологии. Программа отражает идеи и положения Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, Программы формирования универсальных учебных действий (УУД), составляющих основу для саморазвития и непрерывного образования, выработки коммуникативных качеств, целостности общекультурного, личностного и познавательного развития учащихся. Программа рассчитана на 68 часа (2 час в неделю).

**Нормативными документами для составления рабочей программы являются:**

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 №273-ФЗ).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897;
3. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.11.2008 №1662-р.
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014г. №1644 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009г. №373 «Об утверждении введения в действие федерального государственного образовательного основного общего образования».
5. Приказ Минобрнауки России от 08.06.2015 г №576 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г №253».
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», зарегистрированные в Минюсте России 03 марта 2011 г., регистрационный номер 19993.
7. Примерные программы по учебным предметам (Технология. 5-11 классы: 2-е издание, (вариант для девочек), развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко, Авторы- составители: Е.К. Киселева, О.В. Павлова, Г.П. Попова, Е.А. Иванова, Н.Г. Кравченко. Волгоград, «Учитель», 2018. (Стандарты второго поколения).
8. Список учебников ОУ, соответствующий Федеральному перечню учебников, утвержденных, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях на 2019-2020 уч. год, реализующих программы общего образования.
9. Учебный план МОУ СШ №111 г. Волгограда на 2019-2020 учебный год.
10. Локальный акт МОУ СШ №111 г. Волгограда о рабочей программе.

## **УМК.**

Реализуется данная рабочая программа по учебнику «Технология. Технологии ведения дома. 5 класс». Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ Н.А. Сеница, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана - Граф, 2017.

Данная программа обеспечивает изучение курса технологии учащимися 5 класса. Отличительные особенности рабочей учебной программы по сравнению с авторской программой, в том, что она составлена в соответствии со структурой учебника, предполагает проведение повторительно-обобщающих уроков.

### **Цели обучения:**

1. формирование представлений о техносфере, современном производстве и технологиях;
2. формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
3. становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
4. приобретение опыта разнообразной практической деятельности с техническими объектами, опыта познания и самообразования, опыта созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
5. формирование готовности и способности к выбору индивидуальной траектории последующего профессионального образования для деятельности в сфере промышленного производства;
6. развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, коммуникативных и организаторских способностей;
7. становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания.

### **Задачи обучения:**

1. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
2. развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
3. приобретение опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

Приоритетными методами обучения индустриальным технологиям являются упражнения, практические работы, выполнение творческих проектов. Все практические работы направлены на освоение различных технологий обработки материалов, выполнение графических и расчётных операций, выполнение проектов.

## **2. Общая характеристика учебного предмета**

Основным предназначением учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и

патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

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

Направление «Технология. Индустриальные технологии» предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

1. технологическая культура производства;
2. распространенные технологии современного производства;
3. культура и эстетика труда;
4. получение, обработка, хранение и использование технической информации;
5. основы черчения, графики, дизайна;
6. элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
7. знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных
8. планов учащимися;
9. влияние технологических процессов на окружающую среду и
10. здоровье человека;
11. техническая творческая, проектная деятельность;
12. история, перспективы и социальные последствия развития технологии
13. и техники.

**В результате изучения технологии учащиеся ознакомятся:**

1. с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
2. функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции;
3. предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
4. методами обеспечения безопасности труда, культурой труда.

**овладеют:**

1. основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками творческой деятельности;
2. умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
3. умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
4. навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора,

проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

5. навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
6. навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
7. умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия.

Основой рабочей программы «Технология. Индустриальные технологии» является блок разделов и тем «Технологии обработки конструкционных материалов» - 48 часов. Программа включает в себя также разделы: «Технологии домашнего хозяйства»- 6 час., «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» - 14 час.

Разделы программы содержат теоретические сведения и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, практические работы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану разделен на две части: первая часть выполняется в первом полугодии после прохождения тем по технологии обработки древесины и древесных материалов, вторая часть выполняется во втором полугодии, и может охватывать все пройденные темы, в том числе и темы технологии обработки металла и искусственных материалов. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости).

### **3. Место предмета в учебном плане**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

На изучение предмета отводится 2 ч. в неделю, 68 ч. за учебный год.

**В результате изучения курса учащиеся должны ознакомиться с:**

1. основными технологическими понятиями и характеристиками;
2. назначением и технологическими свойствами материалов;
3. назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
4. видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получением продукции на окружающую среду и здоровье человека;
5. профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

**уметь выполнять трудовые операции и работы:**

1. рационально организовывать рабочее место;
2. находить необходимую информацию в различных источниках;

3. применять конструкторскую и технологическую документацию;
4. составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий или получения продукта;
5. выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
6. выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
7. соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием;
8. осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально по заданным образцам контроль качества изготавливаемого изделия (детали);
9. находить и устранять допущенные дефекты;
10. проводить разработку учебного проекта;
11. изготовление изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
12. планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
13. распределять работу при коллективной деятельности.

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

1. получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
2. изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
3. создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
4. контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
5. обеспечения безопасности труда;
6. оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;

## 4. Содержание учебного предмета технология 5 класс.

### Раздел. Технологии домашнего хозяйства – 4 часа

#### **Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.**

Содержание и задачи курса «Технология». Правила безопасной работы с ручными инструментами в кабинете технологии. Правила техники безопасности в школе и дома.

**Знать:** правила безопасной работы с ручными инструментами.

**Уметь:** работать ручными инструментами.

#### **Тема 2. Этапы выполнения проектов.**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

#### **Тема 3. Интерьер кухни-столовой.**

Понятие интерьера. Создание интерьера кухни. Интерьер кухни-столовой.

Профессия дизайнера.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

**Знать:** меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

**Уметь:** разрабатывать интерьер кухни и столовой, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.

**Практическая работа:** выполнение эскиза интерьера кухни.

#### **Тема 4. Проектирование кухни.**

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

**Знать:** общие сведения из истории интерьера, этапы выполнения проекта.

**Уметь:** обосновать проект, планировать свою деятельность по выполнению проекта.

**Темы проектов:** «Интерьер кухни», «Интерьер столовой», «Интерьер кухни-столовой».

### Раздел. Электротехника – 2 часа.

#### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой.

Оборудование кухни и уход за ним.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

**Знать:** требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, основы семейного уюта.

**Уметь:** оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления.

**Практическая работа:** выполнение макетов кухонной мебели.

#### **Тема 2. Технологии творческой и опытнической деятельности**

Цели проекта. Разработка алгоритма проекта. Обоснование проблемы и потребности. Выбор изделия, материала, подбор инструментов и приспособлений для работы.

Составление технологической последовательности изготовления изделия. Оценка проделанной работы.

**Знать:** содержание документации по проекту.

**Уметь:** планировать свою деятельность по выполнению проекта.

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

*Уметь:* последовательно излагать свои мысли.

## **Раздел. Кулинария – 14 часов.**

### **Тема 1. Санитария и гигиена. Физиология питания.**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению.

Знакомство с профессией врача-физиолога.

Витамины. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов.

*Знать:* общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ.

*Самостоятельная работа:* заполнить таблицу «Меню школьника из продуктов с высоким содержанием витаминов».

### **Тема 2. Бутерброды и горячие напитки.**

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности приготовления различных видов бутербродов.

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

Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жаровочном 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.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). способы заваривания чая и трав. Требования к качеству горячих напитков.

*Знать:* виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления.

*Уметь:* нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки.

*Практическая работа:* приготовление бутербродов и чая.

### **Тема 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.). Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и др.

Процессы, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Профессия повара.

*Знать:* правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров.

*Уметь:* проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп.

*Практическая работа:* приготовление запеканки.

### **Тема 4. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов**

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов,

витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки.

Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь).

Знакомство с профессией повара.

**Знать:** виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

**Уметь:** определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых овощей.

**Практическая работа:** приготовление салата из свежих овощей.

#### **Тема 5. Тепловая кулинарная обработка овощей.**

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках и др.). Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности овощей. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Профессия повара.

**Знать:** способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из вареных овощей; изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

**Уметь:** применять различные способы варки, готовить блюда из вареных овощей.

**Практическая работа:** приготовление салата из вареных овощей.

#### **Тема 6. Технология приготовления блюд из яиц.**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности.

Оформление готовых блюд.

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.

**Знать:** способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

**Уметь:** определять свежесть яиц и готовить блюда из них.

**Практическая работа:** приготовление салата из яиц.

#### **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

Составление меню на завтрак. Столовые приборы и правила пользования ими. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

**Знать:** культуру поведения в семье, основы семейного уюта

**Уметь:** сервировать стол к завтраку.

**Практическая работа:** сервировка стола к завтраку.

#### **Раздел. Выполнение творческого проекта «Кулинария» - 4 часа.**

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя.

Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный).

**Знать:** этапы выполнения проекта.

**Уметь:** обосновать проект, планировать свою деятельность по выполнению проекта.

*Темы проектов:* «Праздничный стол», «Сервировка стола к завтраку».

## **Раздел. Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение – 4 часа.**

### **Тема 1. Производство текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Рабочие профессии прядильного и ткацкого производства. 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.

*Знать:* принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения.

*Практическая работа:* выполнение макета ткацкого переплетения.

### **Тема 2. Текстильные материалы и их свойства.**

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

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски на швы. Обмеловка.

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

*Знать:* свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике.

*Уметь:* определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами.

*Практическая работа:* выкраивание элементов орнамента для прихватки.

## **Раздел. Конструирование швейных изделий – 6 часов.**

### **Тема 1. Изготовление выкроек**

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа выкройки фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по единым меркам (для мам и бабушек).

Профессия закройщика.

*Знать:* правила построения и оформления чертежей швейных изделий, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения.

*Уметь:* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений.

*Практическая работа:* снятие мерок и построение чертежа выкройки фартука.

### **Тема 2. Раскрой швейного изделия.**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

### **Тема 3. Швейные ручные работы.**

Рабочее место вышивальщицы. Правильная посадка и постановка рук во время работы.

Технология выполнения простейших ручных швов (стебельчатого, тамбурного, рококо, узелки и др.).

*Уметь:* выполнять простейшие ручные швы.

**Практическая работа:** выполнение простейших ручных швов.

## **Раздел. Машиноведение – 8 часов.**

### **Тема 1. Швейная машина и приемы работы на ней**

Техника на службе у человека. История развития техники. Профессия инженера.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина.

Понятие о кинематических схемах механизмов и машин. Условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах.

Терминология для обозначения швейных операций.

**Знать:** историю развития техники.

**Самостоятельная работа:** тестирование по терминологии швейных работ.

### **Тема 2. Изготовление образцов**

Назначение соединительных и краевых швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Профессия швеи.

Назначение влажно-тепловой обработки (ВТО). Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки.

**Знать:** назначение, конструкцию, графическое обозначение и технологию выполнения соединительных и краевых швов.

**Уметь:** выполнять швы: стачной взаутюжку или вразутюжку, накладной с открытым и закрытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

**Практическая работа:** выполнить швы: стачной взаутюжку или вразутюжку, накладной с открытым и закрытым срезом, вподгибку с закрытым срезом.

### **Тема 3. Влажно-тепловая обработка ткани.**

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

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Подготовка материалов к работе (определение прочности окраски, стирка, накрахмаливание, подбор по цвету, фактуре и рисунку).

Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски на швы. Обмеловка.

Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

**Знать:** свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике.

**Уметь:** определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами.

**Практическая работа:** выкраивание элементов орнамента для прихватки.

### **Тема 4. Машинные швы.**

Назначение соединительных швов: настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами. Их конструкция, технология выполнения и условные графические обозначения.

**Знать:** назначение, конструкцию, графическое обозначение и технологию выполнения соединительных швов.

**Уметь:** выполнять настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами.

**Практическая работа:** выполнение образцов швов.

## **Раздел. Технология изготовления швейных изделий – 6 часов.**

### **Тема 1. Технология пошива фартука.**

Последовательность выполнения пошива фартука. Ручные и машинные работы необходимые для пошива фартука. ВТО при пошиве, окончательное ВТО изделия.

**Знать:** правила выполнения пошива изделия фартук, правила выполнения ручные и машинные работы для пошива фартука.

**Уметь:** выполнять ручные и машинные работы для пошива фартука, выполнять необходимые операции ВТО.

**Практическая работа:** выполнение пошива фартука.

## **Тема 2. Художественное оформление изделия.**

### ***Основные теоретические сведения***

История художественных ремесел. Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративных решений Основы композиции и гамма красок. Колоритное решение Перевод рисунка на ткань. Фиксация контура рисунка резервом. Технологическая последовательность изготовления изделия. Способы и виды оформления изделия. Правила художественного оформления. Условия выполнения проекта.

### ***Практические работы***

Применять приёмы стилизации реальных форм. Выполнять эскиз с учетом композиционного решения. Работать с резервом. Изготовить изделие в технике художественной росписи. Рекламирывать и защищать готовое изделие.

**Творческая проектная работа – 4 часа.**

Реализация творческого проекта. Знакомство с различными видами украшения фартука народов нашей страны.

Краткие сведения из истории создания изделий из фартука. Возможности их выполнения, ее связь с направлениями современной моды.

Технологическая последовательность изготовления изделия.

**Знать:** этапы и последовательность выполнения проекта.

**Уметь:** планировать свою деятельность по выполнению проекта, создавать уют в доме своими руками.

**Темы проектов:** «Фартук для кухни»

## **Раздел. Художественные ремёсла – 8 часов.**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.**

#### ***Декоративно-прикладное искусство***

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

#### **Тема 2. Основы композиции**

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии, отдельных его частей, пропорции элементов, выполнение в цвете и т.п.

Теплые и холодные цвета. Цветовой тон. Яркость и насыщенность цвета. Хроматические и ахроматические цвета.

**Знать:** композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке; холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

**Уметь:** строить симметричный узор, орнамент в квадрате, в полосе, определять размер и место узора на изделии.

**Практическая работа:** построение симметричного узора или орнамента в квадрате, в полосе, определение размера и места узора на изделии.

#### **Тема 3. Лоскутное шитье**

**Творческая проектная работа – 4 часа.**

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

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

Технологическая последовательность изготовления изделия.

**Знать:** этапы и последовательность выполнения проекта.

**Уметь:** планировать свою деятельность по выполнению проекта, создавать уют в доме своими руками.

**Темы проектов:** «Декоративная салфетка», «Прихватка», «Декоративная подставка под горячую посуду».

### Распределение учебных часов по разделам программы 5 класс.

Количество часов, отводимых на изучение каждой темы, приведено в таблице:

№ п/п	Разделы и темы программы	Количество часов.
1	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>
	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1
	Этапы выполнения проектов.	1
	Интерьер кухни-столовой.	1
	Проектирование кухни.	1
2	<b>Электротехника.</b>	<b>2</b>
	Бытовые электроприборы	2
	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности</b>	<b>4</b>
3	<b>Кулинария.</b>	<b>14</b>
	Санитария и гигиена. Физиология питания.	2
	Бутерброды и горячие напитки.	2
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	2
	Тепловая кулинарная обработка овощей.	2
	Технология приготовления блюд из яиц.	2
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
4	<b>Выполнение творческого проекта «Кулинария».</b>	<b>4</b>
5	<b>Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение.</b>	<b>4</b>
	Производство текстильных материалов.	2
	Текстильные материалы и их свойства.	2
6	<b>Конструирование швейных изделий</b>	<b>6</b>
	Изготовление выкроек	2
	Раскрой швейного изделия.	2
	Швейные ручные работы.	2
7	<b>Машиноведение</b>	<b>8</b>
	Швейная машина и приемы работы на ней	3
	Изготовление образцов	1
	Влажно-тепловая обработка ткани.	2
	Машинные швы.	2
8	<b>Технология изготовления швейных изделий</b>	<b>6</b>
	Технология пошива фартука.	4
	Художественное оформление изделия.	2
9	<b>Творческая проектная работа</b>	<b>4</b>
10	<b>Художественные ремёсла</b>	<b>8</b>
	Декоративно-прикладное искусство.	1
	Основы композиции	3
	Лоскутное шитье	4
11	<b>Творческая проектная работа –</b>	<b>4</b>
	<b>Всего</b>	<b>68</b>

## **5. Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

1. проявление познавательных интересов и активности в данной области; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
2. овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
3. самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
4. осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
5. бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
6. ответственное отношение к учению;
7. готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
8. умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры;
9. начальные навыки адаптации в динамично изменяющемся мире;
10. экологическая культура: ценностное отношение к природному миру, готовность следовать нормам природоохранного, здоровьесберегающего поведения;
11. формирование способности к эмоциональному восприятию математических объектов, задач, решений, рассуждений;
12. умение контролировать процесс и результат учебной математической деятельности;

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

1. алгоритмизированное планирование процесса учащимися познавательно-трудовой деятельности;
2. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники;
3. умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук;
4. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
5. выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
6. согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
7. объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
8. оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
9. соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

**Познавательные обучающиеся научатся:**

1. самостоятельно выделять и формулировать познавательную цель;
2. использовать общие приёмы решения задач;
3. применять правила и пользоваться инструкциями и освоенными закономерностями;
4. осуществлять смысловое чтение;
5. создавать, применять и преобразовывать знаково-символические средства, модели и схемы для решения задач;
6. самостоятельно ставить цели, выбирать и создавать алгоритмы для решения учебных проблем;
7. понимать сущность предписаний и уметь действовать в соответствии с предложенным алгоритмом;
8. понимать и использовать средства наглядности (рисунки, чертежи, схемы и др.) для иллюстрации, интерпретации, аргументации;
9. находить в различных источниках информацию, необходимую для решения проблем, и представлять её в понятной форме;
10. принимать решение в условиях неполной и избыточной, точной и вероятностной информации;

**Коммуникативные обучающиеся научатся:**

1. организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками: определять цели, распределять функции и роли участников;
2. взаимодействовать и находить общие способы работы;
3. работать в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов;
  - слушать партнёра;
  - формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
4. прогнозировать возникновение конфликтов при наличии разных точек зрения;
5. разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников;
6. координировать и принимать различные позиции во взаимодействии;
7. аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнёров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности.

**Предметным результатом** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

**в познавательной сфере:**

1. рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
2. распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии домашнего хозяйства».
3. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
4. в мотивационной сфере:
5. оценивание своей способности и готовности к труду;
6. осознание ответственности за качество результатов труда;
7. наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ;
8. стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при обработке древесины и металлов;

**в трудовой сфере:**

1. планирование технологического процесса;
2. подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности;
3. соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
4. контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;

**в физиолого-психологической сфере:**

1. 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;
2. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
3. сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

**в эстетической сфере:**

1. дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
2. моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»;
3. эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
4. рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

**в коммуникативной сфере:**

1. формирование рабочей группы для выполнения проекта;
2. публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда;
3. разработка вариантов рекламных образцов.

**Регулятивные универсальные учебные действия:**

1. принятие и сохранение учебной задачи;
2. алгоритмизированное планирование процесса познавательно- трудовой деятельности;
3. определение способов решения учебной или трудовой задачи;
4. поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
5. проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
6. оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм и эстетических ценностей.

# КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

## По предмету «Технология» для 5 класса

№ урока	Раздел и основное содержание темы	Дата план	Дата факт	Примечание
	<b>1. Технологии домашнего хозяйства –4 ч</b>			
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.			
2	Этапы выполнения проектов.			
3	Интерьер кухни-столовой.			
4	Проектирование кухни.			
	<b>2. Электротехника. Технологии творческой и опытнической деятельности –6ч</b>			
5	Бытовые электроприборы			
6	Организационно-подготовительный этап.			
7	Выбор оборудования, инструментов и приспособлений			
8	Составление технологической карты.			
9	Технологический этап выполнения проекта.			
10	Заключительный этап. Защита проекта.			
	<b>3. Кулинария. – 14 ч</b>			
11	Санитария и гигиена. Физиология питания.			
12	Лабораторная работа №2 «Определение качества питьевой воды»			
13	Бутерброды и горячие напитки.			
14	Практическая работа №2,3 "Приготовление бутербродов и горячих напитков".			
15	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.			
16	Практическая работа №4 "Приготовление блюда из крупы".			
17	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов			
18	Практическая работа №5 «Приготовление салата из сырых овощей»			
19	Тепловая кулинарная обработка овощей.			
20	Практическая работа №6 «Приготовление блюда из варёных овощей»			
21	Технология приготовления блюд из яиц.			
22	Практическая работа №7 «Приготовление блюда из яиц»			
23	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку			

24	Практическая работа №8 "Сервировка стола к завтраку"			
	<b>4.Выполнение творческого проекта «Кулинария» – 4 ч</b>			
25	Подготовительный этап проекта.			
26	Технологический этап проекта.			
27	Технологический этап выполнения творческого проекта			
28	Защита творческого проекта			
	<b>5.Создание изделий из текстильных материалов. Материаловедение. – 4 ч</b>			
29	Производство текстильных материалов.			
30	Лабораторная работа № 6, 7, 8			
31	Текстильные материалы и их свойства.			
32	Лабораторная работа № 9			
	<b>6.Конструирование швейных изделий–6ч</b>			
33	Практическая работа № 9 "Снятие мерок".			
34	Практическая работа №9 "Изготовление выкроек"			
35	Раскрой швейного изделия.			
36	Практическая работа № 10 "Раскрой швейного изделия"			
37	Швейные ручные работы.			
38	Практическая работа № 11 «Изготовление образцов ручных работ»			
	<b>7. Машиноведение – 8 ч</b>			
39	Швейная машина и приемы работы на ней			
40	Лабораторная работа № 10 «Работа регулирующих механизме»			
41	Операции при машинной обработке изделия.			
42	Практическая работа №12 «Изготовление образцов»			
43	Влажно-тепловая обработка ткани.			
44	Практическая работа № 13 «Проведение влажно-тепловых работ»			
45	Машинные швы.			
46	Контрольно-измерительные задания			
	<b>8.Технология изготовления швейных изделий – 6 ч</b>			
47	Технология пошива фартука.			
48	Обработка боковых и нижнего срезов фартука			
49	Обработка пояса-кулиски.			

50	Обработка накладных карманов.			
51	Художественное оформление изделия.			
52	Влажно-тепловая обработка.			
	<b>9.Творческая проектная работа – 4 ч</b>			
53	Творческая проектная работа «Наряд для завтрака»			
54	Проблемная ситуация, исследование, экономическая часть.			
55	Изготовление изделия.			
56	Экспертная оценка и самооценка.			
	<b>10. Художественные ремёсла – 8 ч</b>			
57	Декоративно-прикладное искусство.			
58	Основы композиции			
59	Орнамент Символика в орнаменте.			
60	Цветовые сочетания в орнаменте.			
61	Лоскутное шитье			
62	Практическая работа №16 «Изготовление образцов»			
63	Технология изготовления лоскутного изделия.			
64	Практическая работа №16 «Изготовление образцов»			
	<b>11. Творческая проектная работа – 4 ч</b>			
65	Творческая работа «Декоративная салфетка»			
66	Разработка идей, этапов.			
67	Технология выполнения декоративной салфетки.			
68	Экспертная оценка и самооценка. Защита проекта.			