

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 535

Калининского района Санкт-Петербурга

Выписка из образовательной программы

ГБОУ СОШ № 535 Калининского района

Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

На педагогическом совете

Образовательного учреждения

Протокол от 15.06.2021 № 9

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей

Протокол от 25.05.2021 № 4

СОГЛАСОВАНО

Советом обучающихся

Протокол от 25.05.2021 № 5

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 535

Калининского района Санкт-Петербурга

М. А.

Никифорова

Приказ от 15.06.2021 № 112



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по Технологии

для 5 "A" класса

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения

средней общеобразовательной школы № 535

Калининского района Санкт-Петербурга

Рабочую программу составил

учитель Тимофеева Н.Н.

(предмет обучения)

_____ (_____.)

(подпись) (инициалы и фамилия)

Санкт-Петербург

2021

Пояснительная записка.

Данная учебная программа составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» — интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Изучение интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (т. е. наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

Цель учебного предмета

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Это предполагает:

I.. Формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально экономических условиях, начиная от определения потребностей в продукции до ее реализации.

Для этого учащиеся должны быть способны:

- а) определять потребности в той или иной продукции и возможности своего участия в ее производстве;
- б) находить и использовать необходимую информацию;
- в) выдвигать идеи решения возникающих задач (разработка конструкции и выбор технологии);
- г) планировать, организовывать и выполнять работу (наладка оборудования, операторская деятельность);
- д) оценивать результаты работы на каждом из этапов, корректировать свою деятельность и выявлять условия реализации продукции.

II. Формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора.

III. Подготовку учащихся к осознанному профессиональному самоопределению в рамках дифференцированного обучения и гуманному достижению жизненных целей.

IV. Формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности.

V. Развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Задачи учебного предмета

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предпринимчивости, колLECTИVизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность — овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение всего периода обучения «Технологии» каждый учащийся выполняет 5 проектов (по одному в год). Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

Основные цели обучения учащихся.

Основная цель обучения школьников по программе «Технология. Обслуживающий труд» — обеспечить усвоение ими основ политехнических знаний и умений по элементам техники, технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно-прикладным искусством.

Изучение технологий в основной школе направлено на достижение следующих *целей*:

- Освоение технологических знаний, технологической культуры на базе сведений, полученных при изучении других образовательных областей и предметов, а также на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- **Освоение начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;**
- **Овладение умениями создавать личностро или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;**
- **Развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;**
- **Развитие способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;**
- **Воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;**
- **Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.**

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

Место предмета в базисном учебном плане.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 5 классах по 68 часов, из расчёта 2 учебных часа в неделю.

Охрана здоровья учащихся

На занятиях по образовательной области «Технология» необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологические особенности и познавательные возможности учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдение учителя. Серьезное внимание должно быть удалено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам ТБ, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Организация образовательного процесса.

Формы: урок.

Типы уроков:

- ❖ - урок изучение нового материала;
- ❖ - урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- ❖ -урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- ❖ -комбинированный урок;
- ❖ -урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- ❖ урок – беседа
- ❖ лабораторно- практическое занятие
- ❖ урок – экскурсия
- ❖ урок – игра
- ❖ выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.

11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).

12. Кооперативная деятельность учащихся.

13. Коллективное творчество

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии и Примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня.

Программа ориентирована на УМК «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом основного общего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2015г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хотунцев. Для обучения используются учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология 5 класс» Москва, издательский центр «Вента-Граф», 2015 год. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ.

Материал изучается на базовом уровне.

Цели:

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **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;
- **владение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предпримчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

Учащиеся должны знать:

общие сведения о процессе пищеварения, усвоемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли.

Учащиеся должны уметь:

Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

рассчитывать передаточное число передач вращательного движения;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготовливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготовливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготовливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать,

наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия; ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

Содержание курса 5 класс.

Кулинария (16 час).

Санитария и гигиена (2 час).

Эстетика пришкольного участка – 6 часов

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (2 час).

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

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

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (16 час).

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов.

Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Виды теста

Основные теоретические сведения

Тесто бывает дрожжевое и бездрожжевое. К бездрожжевому тесту относятся: бисквитное, слоеное и песочное тесто. Особенности приготовления каждого вида теста.

Практические работы

Приготовление мучных изделий по каждому виду теста. Способы украшения праздничного торта.

Варианты объектов труда.

Бисквитный торт, слойки с разными начинками, песочное печенье.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 час).

Рукоделие. Художественные ремесла (12час).

Лоскутная техника-6 часов

Основные теоретические сведения

Виды ткани. Технология сшивания лоскутков.

Практическая работа:

Подготовка ткани Выбор способа складывания ткани.

Варианты объектов труда.

Наволочка. Коврик. Салфетка. Сумочка.

Вышивка-6 часов

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки.

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «коэлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (4 час).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (18час).

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов.

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка

нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.

Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Технологии ведения дома (4 час).

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Учебно-тематический план

5 класс

Разделы и темы	часы
Техника безопасности на рабочем месте	2
КУЛИНАРИЯ	16
Санитария и гигиена	2
Технология приготовления пищи	12
Сервировка стола	2

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	42
Рукоделие. Художественные ремесла	12
Элементы материаловедения	2
Элементы машиноведения	4
Конструирование и моделирование швейных изделий	6
Технология изготовления швейных изделий	18
ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА	4
Эстетика и экология жилища	2
Уход за одеждой	1
Гигиена девушки и косметика	1
Эстетика пришкольного участка (резервные часы)	4
Итого:	68

Ресурсное обеспечение программы:

- В.Д.Симоненко, «Технология. 5 класс», М: Вентана- Граф, 2015 год.

Календарно – тематическое планирование образовательной области «Технология»

5 класс (68 часов)

№ урока	Тема урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии с ФГОС	Количество часов	Требования к уровню подготовки обучающихся		дата	
				Знать	Уметь	план	по факту
1-2	Техника безопасности на рабочем месте.		2				
Технология обработки пищевых продуктов 16 часов							
3-4	Помещение и оборудование для кулинарных работ, санитарно-гигиенические требования. Кухонная утварь и уход за ней. Сервировка стола	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение	2	- о профилактике желудочно-кишечных заболеваний, пищевых отравлений - о пище и режиме питания - о процессе пищеварения - об овощных	-подготавливать стол к приему пищи с учетом санитарных, практических, эстетических требований и мер безопасности Выполнять		

	к завтраку. Культура поведения за столом.	оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.	2	растениях	эскизы художественного украшения стола к завтраку. Оформлять готовые блюда и подавать их к столу. Складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами.		
5-6	Пища человека и режим питания. Роль овощей в питании.	Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Хранение пищевых продуктов.	2	-приемы тепловой обработки овощей -условия, обеспечивающие сохранение витаминов и минеральных солей при первичной и	- сохранять витамины при кулинарной обработке продукта - приемам резки овощей - готовить отварные и тушеные блюда из овощей - сервировать стол к обеду - готовить, оформлять		
7-8	Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа.	Домашняя заготовка пищевых продуктов. Кулинарная обработка различных видов продуктов.	2				
9-10	Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушеных блюд из овощей.	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий.	2				
	Бутерброды и горячие напитки.	Традиционные национальные (региональные) блюда. Оформление блюд					

11-12	Заготовка продуктов. Виды теста	и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Разработка учебного проекта по кулинарии. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий.	2	тепловой обработке овощей - значение хлеба, соли и воды в питании человека	бутерброды готовить холодную закуску и горячие напитки - готовить тесто разного вида: слоеное, бисквитное, песочное	
13-14	Слоеное тесто		2			
15-16	Бисквитное тесто		2			
17-18	Песочное тесто		2			

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов-42 часа						
Лоскутная техника-6 часов						
19-24	<p>Инструменты, материалы, оборудование.</p> <p>Рабочее место.</p> <p>Подготовка материалов к работе.</p> <p>Шаблоны для раскroя элементов орнамента.</p> <p>Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой.</p> <p>Использование растровой ткани в лоскутной технике.</p> <p>Мозаика из полос</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.</p> <p>Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.</p> <p>Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов.</p> <p>Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>	6	<p>-история возникновения этого рукоделия</p> <p>-технологию соединения деталей лоскутной мозаики между собой</p>	<p>-пользоваться инструментами для выполнения лоскутной мозаики</p> <p>-подбирать ткани по цвету, фактуре и рисунку</p> <p>-использовать растровую ткань в работе</p>	

	«Прихватка».						
Вышивка-6 часов							
25-30	<p>Материалы, инструменты и приспособления. Правила ТБ. Украшающие швы: вперед иголку, змейка, стебельчатый.</p> <p>Украшающие швы: тамбурный, козлик, двусторонний.</p> <p>Цветоведение и композиция в процессе практической работы. Работа над изделием с применением тамбурного и двустороннего шва.</p> <p>Окончательная</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания. Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - виды орнаментов - как цвет влияет на оформление изделия - традиционные вышивки - правила по ТБ - способы выполнения украшающих швов: вперед иголку, змейка, стебельчатый - способы выполнения украшающих швов: тамбурный, козлик, двусторонний - правила цветоведения и композиции в практической работе - способы закрепления рабочей нити на 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать материалы и инструменты - выполнять шов вперед иголку, змейку, стебельчатый - выполнять тамбурный шов, козлик, двусторонний - подбирать цвета для выполнения работы - выполнять изделие с применением тамбурного и двустороннего швов - подготавливать пасму к работе - закреплять рабочую нить 		

	обработка салфетки вышивкой.			ткани без узла	на ткани без узла		
Материаловедение-2 часа							
31-32	<p>Виды волокон. Свойства нитей основы, утка. Способы их определения в тканях.</p> <p>Практическая работа для проверки умений и навыков. Лаб. р. № 2</p> <p>Полотняное переплетение в тканях.</p> <p>Определение лицевой и изнаночной стороны.</p> <p>Практическая работа для проверки умений и навыков. Лаб. Р. № 3, 4</p>	Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.	2	<p>о тканях и их изготовлении</p> <ul style="list-style-type: none"> - о тканях, как о двух системах нитей - понятие пряжи и прядение, ткани и ткачество. - классификацию текстильных волокон - способы определения лицевой и изнаночной стороны 	<p>- определять в тканях направления нитей основы и утка,</p> <p>определять лицевую и изнаночную стороны ткани, определять свойства тканей из натуральных растительных волокон</p>		
Элементы машиноведения-4 часа							

33-36	<p>История создания швейной машины. Швейная машина с ручным приводом. Устройство ручного привода. Виды приводов. Машины с электрическим приводом. Практическая работа для проверки умений и навыков. Упражнения. Лаб. Р. № 1</p> <p>Подготовка машины к работе. Выполнение машинных швов.</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - историю создания швейной машины - организацию рабочего места - устройство ручного привода - устройство швейной машины -терминологию применяемую при выполнении машинных работ -виды машинных швов. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять прямолинейные строчки на машине без ниток - лабораторно-практическая работа № 1 «Изучение устройства ручного привода швейной машины» - заправлять верхнюю и нижнюю нитки 	
-------	---	--	---	---	--	--

Конструирование и моделирование рабочей одежды-брасов

37-42	<p>Измерение фигуры человека и запись мерок для построения чертежа выкроек фартука</p> <p>Построение</p>	<p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - правила измерения фигуры человека -способы построения сетки чертежа фартука - правила 	<ul style="list-style-type: none"> - измерять фигуру человека -строить сетку чертежа - строить и 	
-------	--	--	---	---	---	--

	<p>чертежа фартука. Практическая работа.</p> <p>Моделирование фартуков. Практическая работа.</p> <p>Раскрой фартука. Практическая работа.</p>	<p>изготовления швейных изделий. Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий. Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Подготовка текстильных материалов к раскрою.</p>	<p>построения и оформления чертежей швейных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы расчета конструкции - правила и последовательность выполнения чертежа фартука 	<p>оформлять чертежи швейных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательно выполнять построение чертежа фартука - на примере фартука подбирать детали, гармонирующими друг с другом по форме, цвету, и рисунку ткани, характеру отделки - раскраивать изделие, экономно расходуя ткань 	
--	---	--	---	--	--

		Рациональный раскрой.					
--	--	-----------------------	--	--	--	--	--

Технология изготовления рабочей одежды- 18 часов

43-60	<p>Подготовка деталей кроя фартука. Практическая работа.</p> <p>Последовательность изготовления обтачного шва. Обработка бretелей и концов пояса.</p> <p>Обработка грудки и соединение ее с бretелями. Практическая работа.</p> <p>Обработка накладных карманов. Практическая работа.</p> <p>Соединение</p>	<p>Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого</p>	18	<p>последовательность изготовления одежды от эскиза до готового изделия</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования подготовки к раскрою швейного изделия с условиями настила ткани и рациональной раскладки деталей - учитывать свойства материалов при работе последовательность обработки срезов обтачным швом - терминологию ручных и машинных работ последовательность выполнения шва вподгибку с закрытым срезом - терминологию 	<ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать срезы обтачным швом - выполнять шов вподгибку с закрытым срезом - обрабатывать верхний срез грудки и соединять ее с бretелями - выполнять накладные карманы - соединять карманы с нижней частью фартука - обрабатывать нижнюю часть фартука швом вподгибку с закрытым срезом - соединять 		
-------	---	---	----	---	---	--	--

	<p>карманов с нижней частью фартука. Практическая работа.</p> <p>Обработка нижней части фартука. Практическая работа.</p> <p>Соединение деталей фартука. Проверочная работа по разделу «Технология изготовления швейного изделия».</p> <p>Творческий проект «Фартук»</p>	<p>состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.</p>	<p>утюжильных работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию обработки верхнего среза грудки и соединения ее с бretелями последовательность выполнения накладных карманов -способы соединения карманов с нижней частью фартука последовательность выполнения шва вподгибку с закрытым срезом - ТУ на выполнении шва -зависимость ширины шва от его назначения последовательность обработки фартука 	<p>детали фартука</p>		
Технологии ведения дома- 4 часа.						

61-62	<p>Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни.</p> <p>Размещение оборудования.</p> <p>Разделение кухни на зону для приготовления и столовой.</p> <p>Благоустройство кухни. Санитарное состояние кухни.</p>	<p>Интерьер жилых помещений и их комфортность.</p> <p>Современные стили в оформлении жилых помещений.</p> <p>Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.</p>	2	<ul style="list-style-type: none"> -что такое интерьер. -требования к интерьеру -функции кухни -оборудование кухни -как благоустроить кухню 	<ul style="list-style-type: none"> -размещать оборудование на кухне, -соблюдать санитарные требования на кухне -подбирать цветовую гамму при оформлении кухни 	
63	<p>Ремонт одежды, штопка, заплаты.</p> <p>Ремонт распоровшихся швов. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Выведение пятен.</p> <p>Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых.</p>	<p>Удаление загрязнений одежды бытовыми средствами.</p> <p>Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды и обуви</p>	1	<ul style="list-style-type: none"> -правила ухода за одеждой -как ухаживать за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. 	<ul style="list-style-type: none"> -ухаживать за платьем, верхней одеждой, головными уборами. -пользоваться химическими и природными средствами для выведения пятен и защиты одежды от моли и других насекомых 	

64	<p>Уход за кожей, волосами, лицом, ногтями.</p> <p>Как избавиться от неприятного запаха и угрей.</p> <p>Влияние солнечных лучей на кожу.</p> <p>Профессия врача-косметолога.</p>	Профессия врача-косметолога.	1	-средства ухода за кожей.	-пользоваться средствами ухода за телом.		
----	--	------------------------------	---	---------------------------	--	--	--

Эстетика пришкольного участка- 4 часов							
65	Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.	Цветоводство. История развития. Ботанические сады.	1	О развитии цветоводства	Рассказать историю цветоводства в эпоху географических открытий; называть крупные ботанические сады		
66	Посадка под зиму луковичных растений.	Разнообразие луковичных растений.	1	О луковичном размножении	Перечислять виды луковичных растений; соблюдать приёмы посадок луковиц и ухаживать за ними		

67	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок.	Однолетние декоративные растения.	1		Рассказать о преимуществах однолетних растений; выполнять подборку по каталогу растений в клумбы и рабатки.		
68	Сбор и сортировка семян цветов перед хранением	Хранение семян растений.	1	Знать и соблюдать правила сбора и сушки семян цветочных культур	Готовить семена к хранению.		