

МБОУ «Школа-гимназия № 1» городского округа Судак

**Рассмотрено:**

На заседании ШМО  
художественно –эстетических  
дисциплин

Протокол № 1 от  
"29"08 2016г.

Председатель ШМО  
Николаенко Н.В.

**Согласованно:**

Зам. Директора по НМР  
С.С. Агеенко  
"30" августа 2016г.

**Утверждено:**

Директор МБОУ  
«Школа-гимназия №1»  
Е.Д. Вилкова  
Приказ № 225  
от «31» 08 2016г.



Рабочая программа учебный предмет

технология 5 класс

базовый уровень

Разработала: Кузьмина Н.Н.  
учитель технологии

г. Судак  
2016г

### Пояснительная записка

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология. Технологии ведения дома» для 5-х классов составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Обслуживающий труд. 5 кл. : учебник \О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая и др.- М. : Дрофа, 2014.- 253,(3) с. : ил.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Основной целью курса "**Технология**" в 5 классе в соответствии с требованиями ФГОСООО является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие значения здорового питания для сохранения своего здоровья

### **Планируемые результаты обучения.**

#### ***Личностные:***

- Формирование познавательных интересов и активности
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
- Овладение установками, нормами и правилами организации труда
- Осознание необходимости общественно-полезного труда
- Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
- Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

#### ***Метапредметные:***

- 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
- Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
- Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

#### ***Предметные:***

1. В познавательной сфере
  - . Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
- 2. В мотивационной сфере:
  - Оценивание своей способности и готовности к труду
  - Осознание ответственности за качество результатов труда
  - Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
  - Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
- 3. В трудовой сфере:
  - Планирование технологического процесса
  - Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
  - Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
  - Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
- 4. В физиолого-психологической сфере:
  - Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
  - Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций
  - Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований
  - Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
- 5. В эстетической сфере:
  - Основы дизайнерского проектирования изделия
  - Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 6. В коммуникативной сфере:
  - Формирование рабочей группы для выполнения проекта
  - Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
  - Разработка вариантов рекламных образцов

***Учащиеся должны знать/понимать:***

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования
- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь
- Правила ухода за готовой вышивкой
- элементы материаловедения, виды волокон, их свойства; - Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- элементы машиноведения, принцип работы швейной ручной машины;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- основы конструирования фартука;
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- основы кулинарии, физиологии питания;

- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
  - 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;
  - Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
  - Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
  - Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
  - Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- Учащиеся должны уметь:**
- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
  - При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность
  - Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
  - Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
  - выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;
  - Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; - проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
  - вносить модельные линии в конструкцию фартука;
  - Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
  - чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета

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

- обслуживания себя и членов своей семьи;
- планирования учебной деятельности
- формирования здорового образа жизни

### **Содержание учебного предмета**

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным

источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

## 5 класс

### **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

#### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

**Раздел « Оформление интерьера»**  
**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема лабораторно-практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел « Создание изделий из текстильных материалов»**  
**Тема 1. Свойства текстильных материалов.**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

*Темы лабораторно – практических работ.*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

**Тема 2. Элементы машиноведения.**

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий.**

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

### **Тема 4. Моделирование швейных изделий.**

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

## **Раздел «Художественные ремесла»**

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

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

### **Тема 2. Лоскутное шитье.**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

### **Тема3. Вышивание.**

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: « вперед иголку»; « назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов.

Способы закрепления рабочей нити.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

### **Раздел « Кулинария»**

#### **Тема 1.Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений.Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

### **Тематическое планирование**

№ П.п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие.	1
2	Творческая проектная деятельность	2
<b>Раздел «Оформление интерьер (2ч)</b>		
3-4	Интерьер кухни, оборудование  Комбинированный. Практическая работа	2
<b>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (2 ч)</b>		
5-6	Коллективный проект «Планирование школьного кабинета кулинарии	2
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)</b>		
7-8	Запуск проекта «Фартук для работы на кухне». Натуральные волокна. Производство ткани	2
9-10	Текстильные материалы и их свойства.	2

11-12-13-14	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа выкройки фартука	2 2
15-16	Моделирование фартука	2
17--18	Подготовка к раскрою. Раскрой фартука	ткани 2
19-20	Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов	2
21-22	Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.	2
23-24	Краевые и соединительные швы. Влажно-тепловая обработка ткани	2
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника и нижней части фартука.	2
27-28	Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	2
29-30	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.	2
<b>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)</b>		
31-34	Исследовательская и созидательная деятельность Творческий проект «Фартук для работы на кухне» Практическая работа	4
35-36	Декоративно-прикладное искусство	2

37-38	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства Практическая работа	2
39-40	Вышивка как вид ДПИ и её применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы Практическая работа	2
41-42	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Свободная вышивка по рисованному контуру Практическая работа	2
43-44	Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой».	2
45-46	Технология изготовления лоскутного изделия Практическая работа	2
<b>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)</b>		
47-50	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Практическая работа	4
<b>Раздел «Кулинария» (14 ч)</b>		
51-52	Санитария и гигиена. Физиология питания	2
53-54	Бутерброды и горячие напитки Практическая работа	2
55-56	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Практическая работа	2
57-58	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов Практическая работа	2

59-60	Тепловая кулинарная обработка овощей Практическая работа	2
61-62	Блюда из яиц Практическая работа	2
63-64	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа	2
<b>Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)</b>		
65-68	<b>Исследовательская и созидательная деятельность.</b> <b>Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»</b> Работа над проектом Защита проекта <b>Всего:</b>	4    <b>68</b>