


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Заринская средняя общеобразовательная школа»  
Бийского района Алтайского края

**СОГЛАСОВАНО**

заместитель директора по УВР:

 Брыкова С.К.

«29» августа 2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МКОУ «Заринская СОШ»

Шарабарин А.В. 

Приказ № 100-1/16

от «30» августа 2016 г.



**Рабочая программа учебного предмета «Технология»**

для 5 класса

основного общего образования

Составитель программы: Гончаренко К.Ю., учитель математики

## Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5 класса, составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам Технология 5-8 классы. Она рассчитана на 70 часов для обязательного изучения учебного предмета на этапе Среднего общего образования в соответствии с объемом времени, которое отводится на изучение технологии по базисному учебному плану (70 часов из расчета 2 учебных часа в неделю)

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе нормативных документов:

1. Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273
2. ФГОС ООО
3. Федерального перечня документов
4. Основной образовательной программы общего образования МКОУ «Заринская средняя общеобразовательная школа» (целевой компонент программы, программы развития УУД).
5. Учебного плана МКОУ «Заринская СОШ» на 2016-2017 учебного года.
6. Примерной программы основного общего образования по технологии для учащихся 5-8 классов. М.: Просвещение, 2010 (Стандарты второго поколения)
7. Авторской программы. Технология. Программы 5-8 классы / А.Т. Анищенко, Н. В. Сеницина,-М.: Вентана-Граф,2015
8. Положение о рабочей программе учебных предметов, реализуемых муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Заринская средняя общеобразовательная школа».
9. Положение о системе оценки достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы основного общего образования.

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения предмета Технология, которые определены стандартом.

Программа построена с учетом принципов системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса. В основе программы лежит принцип единства.

Для изучения курса рекомендуется классно-урочная система с использованием различных технологий, форм, методов обучения.

## **Цели и задачи данного учебного курса**

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространении в нем технологиях;
- 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) приемами ручного и механического труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- Овладение общетрудовыми 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, бережности, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- Профессиональное самоопределение школьников условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

## **Планируемые результаты освоения учебного процесса**

### **Личностные результаты:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

#### **Метапредметные результаты:**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **Предметные результаты:**

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

#### В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

#### В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Выпускник научится:**

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

### ***Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»***

*Выпускник научится:*

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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

### ***Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»***

*Выпускник получит возможность научиться:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

## ***Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»***

*Выпускник научится:*

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

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

## ***Раздел «Кулинария»***

*Выпускник научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

## ***Раздел «Сельскохозяйственные технологии»***

### **Технологии растениеводства**

*Выпускник научится:*

- выращивать наиболее распространённые в Оренбургской области виды цветочно-декоративных культур в условиях личного подсобного

- хозяйства и школьного участка с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на школьном участке и в личном подсобном хозяйстве.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность со сверстниками; объективно оценивать свой вклад в решение общих задач коллектива.

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений,



- проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  - получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  - получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

### **Содержание учебного курса Направление «Технология ведения дома»**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технология ведения дома» является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «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 выполнять творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникативных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия др., создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят опросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

#### **Вводный урок**

*Теоретические сведения.* Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

*Практические работы.* Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

*Варианты объектов труда.* Учебник «Технология» для 5 класса (универсальная линия), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

#### **Раздел 1. «Технологии домашнего хозяйства»**

##### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Цветовое решение кухни.

Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

## **Раздел «Электротехника»**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изучение потребностей в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

## **Раздел «Кулинария»**

### **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательности мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью пола и стен.

### **Тема 2. Физиология питания.**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для проявления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Иды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколада). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и иды кофе. Устройства для размолва зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 5. Блюда и овощей и фруктов.**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях

Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранения цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема 6. Блюда из яиц.**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы приготовления свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособление для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

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

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

## **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски в ткани. Изучение свойств из хлопка и льна.

## **Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

## **Тема 3. Шейная машина**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

## **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, шейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы

переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при наличии ручных работах: предохранение срезов от осыпания-машинное обметывание зигзагообразной строчки и оверлогом; постоянное соединение деталей-стачивание; постоянное закрепление подогнутого края-застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани.

Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, зазютюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительный (стачной шов врузтужу и стачной шов взаутужу) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуально плану.

### **Раздел «Художественные ремесла»**

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

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

#### **Тема 2. Основные концепции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применения орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиций на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

#### **Тема 3. Лоскутное шитье.**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстигивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного шитья.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

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

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

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой и проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части годового творческого проекта пятиклассников.

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление завтрака для все семи», «Столовое белое», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика», и др.

### **Тематическое планирование**

Раздел	Количество часов
Раздел 1. Вводный урок	1
Раздел 2. «Технология домашнего хозяйства» Раздел 7. «Технология творческой и опытнической деятельности»	7
Раздел 3. «Электроника»	1
Раздел 4. Кулинария. Раздел 7. Технология творческой и опытнической деятельности	19
Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов. Раздел 7. Технология творческой и опытнической деятельности	28
Раздел 6. Художественные ремесла. Раздел 7. Технология творческой и опытнической деятельности.	14
Раздел 8. Резерв времени	1
Итого	70

### **Календарно-тематическое планирование**

п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения
<b>Раздел 1. Вводный урок (1 ч)</b>			
1	Технология как учебная дисциплина и как наука. Практическая работа №1 «Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе»	1	01.09.2016
<b>Раздел 2. «Технология домашнего хозяйства» (2 ч)</b>			
<b>Раздел 7. «Технология творческой и опытнической деятельности» (5 ч)</b>			
2	Интерьер кухни-столовой	1	01.09.2016
3	Интерьер кухни-столовой. Практическая работа №2 «Планирование кухни. Ознакомление с устройством и принципом действия электробытовых приборов»	1	08.09.2016
4	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	1	08.09.2016
5	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	1	15.09.2016
6	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	1	15.09.2016
7	Исследовательская и созидательная деятельность. Оформление портфолио и электронной презентации творческого проекта	1	22.09.2016
8	Исследовательская и созидательная деятельность. Защита творческого проекта «Планирование кухни-столовой»	1	22.09.2016
<b>Раздел 3. «Электроника» (1 ч)</b>			
9	Бытовые электроприборы. Практическая работа №3 «Подбор бытовой техники для кухни с учетом потребностей семьи. Генеральная уборка кухни»	1	29.09.2016
<b>Раздел 4. Кулинария (14 ч.)</b>			
<b>Раздел 7. Технология творческой и опытнической деятельности (5 ч)</b>			
10	Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа №4 «Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи»	1	29.09.2016
11	Физиология питания	1	06.10.2016
12	Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа №5 «Приготовление бутербродов»	1	06.10.2016
13	Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа №6 «Приготовление горячих напитков: заваривание чая, молотого кофе, приготовление какао»	1	13.10.2016
14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №7 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	1	13.10.2016
15	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №8 «Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий»	1	20.10.2016
16	Блюда из овощей и фруктов	1	20.10.2016
17	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа №9 «Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление фруктового салата»	1	27.10.2016
18	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа №10 «Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление фруктового салата»	1	27.10.2016
19	Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа №11 «Приготовление и оформление блюд из вареных овощей»	1	10.11.2016
20	Блюда из яиц	1	10.11.2016

21	Блюда из яиц. Практическая работа №12 «Приготовление блюд из яиц»	1	17.11.2016
22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	17.11.2016
23	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	1	24.11.2016
24	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	24.11.2016
25	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	01.12.2016
26	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	01.12.2016
27	Исследовательская и созидательная деятельность. Оформление портфолио и электронной презентации творческого проекта	1	08.12.2016
28	Исследовательская и созидательная деятельность. Защита творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	1	08.12.2016
<b>Раздел 5. Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)</b>			
<b>Раздел 7. Технология творческой и опытно-конструкторской деятельности (6 ч)</b>			
29	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Практическая работа №13 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	1	15.12.2016
30	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	1	15.12.2016
31	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	1	22.12.2016
32	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Практическая работа №14 «Определение волокон долевой нити в тканях»	1	22.12.2016
33	Конструирование швейных изделий	1	12.01.2017
34	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №15 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	1	12.01.2017
35	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №16 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	1	19.01.2017
36	Конструирование швейных изделий. Практическая работа №17 «Изучение свойств ткани из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне»	1	19.01.2017
37	Швейная машина	1	26.01.2017
38	Швейная машина	1	26.01.2017
39	Швейная машина	1	02.02.2017
40	Швейная машина	1	02.02.2017
41	Технология изготовления швейных изделий	1	09.02.2017
42	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №18 «Стачные швы: в заутюжку и в разутюжку, в подгибку с закрытым срезом»	1	09.02.2017
43	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №19 «Стачные швы: в заутюжку и в разутюжку, в подгибку с закрытым срезом»	1	16.02.2017
44	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №20 «Стачные швы: в заутюжку и в разутюжку, в подгибку с закрытым срезом»	1	16.02.2017
45	Технология изготовления швейных изделий	1	02.03.2017



46	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №21 «Стачные швы: в заутюжку и в разутюжку, в подгибку с закрытым срезом»	1	02.03.2017
47	Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №22 «Стачные швы: в заутюжку и в разутюжку, в подгибку с закрытым срезом»	1	09.03.2017
48	Технология изготовления швейных изделий	1	09.03.2017
49	Технология изготовления швейных изделий	1	16.03.2017
50	Технология изготовления швейных изделий	1	16.03.2017
51	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Наряд для завтрака»	1	23.03.2017
52	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Наряд для завтрака»	1	23.03.2017
53	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Наряд для завтрака»	1	06.04.2017
54	Исследовательская и созидательная деятельность. Оформление портфолио и электронной презентации творческого проекта	1	06.04.2017
55	Исследовательская и созидательная деятельность. Защита творческого проекта «Наряд для завтрака»	1	13.04.2017
56	Исследовательская и созидательная деятельность. Защита творческого проекта «Наряд для завтрака»	1	13.04.2017
<b>Раздел 6. Художественные ремесла (8 ч)</b>			
<b>Раздел 7. Технология творческой и опытно-исследовательской деятельности (5 ч)</b>			
57	Декоративно-прикладные искусства (изделие для кухни)	1	20.04.2017
58	Декоративно-прикладные искусства (изделие для кухни)	1	20.04.2017
59	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	27.04.2017
60	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	27.04.2017
61	Лоскутное шитье	1	04.05.2017
62	Лоскутное шитье. Практическая работа № 23 «Лоскутное изделие для кухни»	1	04.05.2017
63	Лоскутное шитье. Практическая работа № 24 «Лоскутное изделие для кухни»	1	11.05.2017
64	Лоскутное шитье. Практическая работа № 25 «Лоскутное изделие для кухни»	1	11.05.2017
65	Исследовательская и созидательная деятельность. «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1	18.05.2017
66	Исследовательская и созидательная деятельность. «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1	18.05.2017
67	Исследовательская и созидательная деятельность. «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1	18.05.2017
68	Исследовательская и созидательная деятельность. Оформление портфолио и электронной презентации творческого проекта	1	18.05.2017
69	Исследовательская и созидательная деятельность. Защита творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	1	25.05.2017
<b>Раздел 8. Резерв времени (1 ч)</b>			
70	Итоговый урок	1	25.05.2017

## Описание учебно-методического обеспечения образовательного процесса

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.-4-е изд., перераб.-М.:Вентана-Граф,2015-208 с.
2. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие/Н.В. Сеница,-М. : Вентана-Граф, 2015.-144 с.
3. Технология: программа: 5-8 классы / Н.В. Сеница, П.С. Самородский – М.: Вентана-Граф, 2016. – 112 с. Универсальная линия.

### **Система оценивания по предмету по предмету технология**

Преподавание технологии, как и других предметов, предусматривает индивидуально - тематический контроль знаний учащихся. При этом при проверке уровня усвоения материала по каждой достаточно большой теме обязательным является оценивание основных элементов:

#### **Нормы оценки теоретических знаний.**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

#### **Нормы оценки практической работы**

##### **Организация труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам –бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

##### **Приемы труда**

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

**Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.