

**ЧАСТНОЕ УЧЕБНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА “XXI век”**

ПРИНЯТА

Решением Педагогического совета

от 28.08.2018

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор “XXI век” _____ Бушуева С. И.

28 августа 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии в 5 классе

на 2018-2019 учебный год

Москва

2018 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Примерная программа по направлению "Технология. Обслуживающий труд" разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Эта программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, предлагает примерное распределение учебных часов по разделам курса и рекомендует последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа составлена с учётом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Курс рассчитан на 70 часов лекционно-практических занятий в 5 классе. Базой данного курса является примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», которая разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования. Изучение данного курса тесно связано с такими дисциплинами, как математика, русский язык, литература, природоведение, история, изо, физика, химия.

Программа предусматривает проведение традиционных и комбинированных уроков, чтение установочных лекций, проведение лабораторных, практических занятий, обобщающих уроков, диспутов, конкурсов, викторин, экскурсий.

Содержание программы "Технология. Обслуживающий труд" предусматривает изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор жизненных и профессиональных планов учащимися;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектная деятельность.

Разделы "Кулинария" и "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" являются базовыми для программы "Технология. Обслуживающий труд" в 5 классе.

Учебный план составлен по примерному тематическому плану программы. Резервные часы использованы:

- 1) 2 часа для проведения вводного инструктажа по технике безопасности, правилам поведения в учебном кабинете и санитарно-гигиеническим требованиям;
- 2) 2 часа для углублённого изучения раздела «материаловедение» (выполнение практических работ);
- 3) 4 часа для контроля знаний учащихся по разделам учебной программы: «кулинария», "охрана труда", "материаловедение", "машиноведение", "конструирование и

моделирование ", "технология обработки " и защиты творческих проектов на итоговом занятии.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, серьёзное внимание уделяется соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены, безопасным приёмам труда с оборудованием и инструментами, а также эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. В ходе обучения учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, учатся соблюдать экономические требования в отношении рационального расходования материалов и утилизации отходов.

Большой объём учебного материала предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов. Эта работа требует больших затрат времени и может быть выполнена в домашней обстановке, тем самым закладываются возможности для общения и совместного творчества детей и родителей. Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и каждому из них раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что оказывает благотворное влияние на дальнейшее обучение и будет способствовать осознанному выбору профессии.

Изучение технологии направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** 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; а также безопасными приёмами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; а также уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Особый акцент в программе сделан на использование технических средств обучения для показа современных технологий и достижений техники: видеозаписи, мультимедиапродукты, ресурсы Интернета, что является очевидным признаком соответствия современным требованиям к организации учебного процесса. Оценка знаний и умений обучающихся.

В своей практической работе учителю важно учитывать, что одним из основных компонентов обучения является контроль качества усвоения учащимися знаний и умений. Главное его назначение состоит в том, чтобы установить степень достижения учащимися обязательного уровня технологической подготовки и получить объективную информацию о характере познавательной деятельности школьников, трудностях и типичных ошибках в их работе, а

также определить обусловившие их причины и выявить эффективность организации, методов и средств обучения.

В связи с ограниченностью времени, выделенного на контроль, тесты и контрольные задания являются наиболее эффективными способами проверки и оценки знаний учащихся.

Изучение курса завершается контрольным тестом, который включает:

- 1) контрольные вопросы альтернативного характера, требующие ответа типа «да — нет»;
- 2) задания на различение или избирательные (выборочные), в которых дается несколько вариантов ответов (правильные, неправильные, неточные, неполные и т.п.);
- 3) задания-классификации, в которых необходимо установить соответствие между двумя видами явлений, задания, в которых пропущены слово или часть фразы;
- 4) конструктивные задания, требующие от учащегося формулировки того или иного понятия, правила;
- 5) типовые задания, условия которых позволяют применить известное правило или алгоритм решения.

Представленные задания могут быть использованы на любом этапе обучения при текущем, рубежном и итоговом контроле. Распределение заданий по разделам и темам позволяет учителю применять их на этапах закрепления, повторения и обобщения знаний. При рубежном и итоговом контроле учитель может сгруппировать задания из разных разделов, тем и различных уровней. Подбор заданий при этом может производиться как для всего класса, так и для отдельных учащихся в зависимости от их индивидуальных способностей и уровня обученности.

Результаты итогового контроля учитель может использовать и для диагностирования притязаний школьников. Зная уровень обученности учащегося, педагог проверяет его соответствие уровню сложности выбранных для выполнения заданий. Результаты выполнения заданий также позволяют учителю отслеживать индивидуальный рост знаний учащихся. Учитель, изучая обученность школьников, может сделать вывод о ходе общего развития ребенка и выбрать меры педагогического воздействия, активизирующие процесс формирования знаний и умений.

Разработанные задания можно использовать и при диагностировании знаний учащихся перед началом работы над творческими проектами, в процессе их выполнения и по завершении проектирования. Результаты диагностики позволяют учителю вносить необходимую коррекцию в организацию и руководство проектной деятельностью учащихся. Последовательное проведение контроля усвоения знаний учащимися на разных этапах обучения создает условия для активизации учебной деятельности школьников и повышения качества их технологической подготовки, что в итоге будет способствовать сознательному включению выпускников в самостоятельную жизнь.

Учебно-тематическое планирование

5 класс (70 часов)

№	Разделы и темы	раздел	теория	практика
	Вводное занятие. Инструктаж	2	2	-
	Кулинария	16	15	1
	• санитария и гигиена		2	-
	• физиология питания		2	-
	• технология приготовления пищи		8	-
	• заготовка продуктов		2	-
	• сервировка стола		1	1
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	34	9	25
1	Рукоделие. Художественные ремёсла • вышивка «крест»	8	2	6
2	Элементы материаловедения	4		

			2	2
3	Элементы машиноведения • работа на швейной машине	4	2	2
4	Конструирование и моделирование швейных изделий	6	2	4
5	Технология изготовления швейных изделий	12	1	11
Технология ведения дома		4	2	2
	• эстетика и экология жилища		2	2
Творческие, проектные работы		10	6	4
Итоговое занятие.		4	1	3
	• контроль знаний учащихся		1	3
ИТОГО:		70	35	35

Календарно-тематическое планирование уроков

5 класс

№ урока	Тема урока	теория	практика
1	Вводное занятие. Знакомство с предметом технология. Оснащение урока.	1	
2	Правила поведения в учебном кабинете. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования.	1	
3	Кулинария. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Кухонная посуда и уход за ней.	1	
4	Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	1	
5	Физиология питания. Процесс пищеварения.	1	
6	Общие сведения о питательных веществах и витаминах.	1	
7	Технология обработки пищевых продуктов. Общие сведения о приготовлении пищи.	1	
8	Овощи в питании. Классификация овощей.	1	
9	Первичная обработка овощей. ПТБ при работе.	1	

10	Приготовление блюд из свежих овощей. ПТБ при работе. Технологическая последовательность приготовления салатов.	1	
11	Тепловая обработка сырых овощей. ПТБ при работе.	1	
12	Приготовление блюд из варёных овощей. ПТБ при работе. Технологическая последовательность приготовления салатов.	1	
13	Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц. ПТБ при работе.	1	
14	Бутерброды. Горячие напитки. Технология приготовления. ПТБ при работе.	1	
15	Сервировка стола к завтраку. Элементы этикета.	1	
16	Культура поведения за столом.		1
17	Заготовка продуктов. Правила сбора грибов, ягод, овощей, фруктов, зелени, лекарственных трав.	1	
18	Технология переработки продуктов для длительного хранения.	1	
19	Контроль знаний по теме: «Кулинария»		1
20	Элементы материаловедения. Классификация волокон Общие понятия о пряже, процессе прядения и ткачестве. Ткани из натуральных растительных волокон: хлопок, лен.	1	
21	Технология производства тканей. Нити основы и утка в ткани. Изготовление образца полотняного переплетения. Профессии текстильной промышленности.		1
22	Отделка ткани. Свойства тканей растительного происхождения. Ассортимент тканей.	1	
23	Определение нитей основы, утка и лицевой стороны тканей полотняного переплетения. Составление коллекции тканей.		1
24	Элементы машиноведения. Историческая справка. Организация рабочего места. Охрана труда при работе.	1	
25	Устройство и технические характеристики швейных бытовых машин. Назначение основных узлов универсальных швейных машин. Виды приводов швейных машин.	1	

26	Подготовка швейной машины к работе. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине. Тренировочные упражнения. Охрана труда при работе.		1
27	Выполнение машинных строчек на ткани. Технологическая последовательность выполнения образцов швов. Охрана труда при работе.		1
28	Контроль знаний по разделам: "Охрана труда ", " Материаловедение ", " Машиноведение ".		1
29	Конструирование и моделирование. Ассортимент рабочей одежды. Требования, предъявляемые к одежде.	1	
30	Фигура человека и ее измерения. Правила снятия мерок. Снятие мерок. Запись результатов измерений. Проведение расчетов по формулам. Общие правила построения чертежа.	1	
31	Инструменты для выполнения графических работ. Условные обозначения на чертеже. Построение чертежа фартука по индивидуальным меркам в М 1: 4; в М 1: 1. Оформление чертежа. Изготовление выкройки фартука.		1

32	Моделирование фартука. Техническое и художественное моделирование. Варианты моделирования Моделирование фартука по выбранному фасону в М 1: 1. Подготовка выкройки к раскрою.		1
33	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на обработку срезов.		1
34	Обмеловка выкройки. Раскрой фартука. Охрана труда при работе.		1
35	Ручные работы. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления выполнения ручных работ. Терминология ручных работ. Понятия: стежок, строчка, шов, ширина шва. Охрана труда при работе.	1	
36	Технология выполнения стежков и строчек. Отработка приёмов работы. Охрана труда при работе.		1
37	Подготовка деталей кроя к обработке. Контрольные линии на деталях кроя. Копировальные стежки. Охрана труда при работе.		1
38	Технология выполнения краевых швов. Выбор способа обработки срезов с учетом свойства ткани. Выполнение ручных работ. Обработка срезов основной детали фартука. Ручные и машинные работы. ВТО.		1
39	Технология выполнения накладного шва с открытым и закрытым срезом. Обработка срезов накладных карманов. ВТО. Соединение накладных карманов и изделия. ВТО. Отделка карманов. Охрана труда при работе.		1
40	Технология обработки срезов нагрудника. Выбор рационального способа обработки боковых срезов. Ручные и машинные работы. ВТО. Охрана труда при работе.		1
41	Технология обработки бретелей и пояса. Обтачной шов. Ручные и машинные работы. Обработка пояса и бретелей. ВТО. Охрана труда при работе.		1
42	Технология обработки бретелей и пояса. Обтачной шов. Ручные и машинные работы. Обработка пояса и бретелей. ВТО. Охрана труда при работе.		1
43	Сборка изделия. Соединение бретелей с верхним срезом нагрудника. Краевой шов. Ручные и машинные работы. ВТО.		1

	Охрана труда при работе.		
44	Соединение фартука с нагрудником. Ручные и машинные работы. ВТО. Охрана труда при работе.		1
45	Сборка готового изделия. Соединение пояса с нижней частью фартука и нагрудником. Ручные и машинные работы. ВТО.		1
46	Удаление стежков временного назначения. Отделка готового изделия. ВТО готового изделия. Охрана труда при работе.		1
47	Контроль знаний по темам: " Конструирование и моделирование ", "Технология обработки "		1
48	Рукоделие. Вышивка по картону. Историческая справка. Инструменты и материалы. Подготовка к работе. Охрана труда при работе.	1	

49	Техника, приёмы и технология выполнения вышивки "крест". Охрана труда при работе.	1	
50	Отработка приёмов работы "шов крест" Ручные работы. Охрана труда при работе.		1
51	Выбор рисунка. Подготовка к работе. Изготовление сувенирной открытки в технике вышивки "крест". Ручные работы. Охрана труда при работе.		1
52	Ручные работы. Изготовление сувенирной открытки. Охрана труда при работе.		1
53	Ручные работы. Изготовление сувенирной открытки. Охрана труда при работе.		1
54	Ручные работы. Изготовление сувенирной открытки. Охрана труда при работе.		1
55	Итоговое занятие. Оформление готового изделия.		1
56	Технология ведения дома. Архитектура и интерьер. Историческая справка.	1	
57	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни, столовой. Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. Выполнение эскиза интерьера кухни.		1
58	Эстетика и экология жилища. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Выполнение эскизов штор, полотенец и прихваток.		1
59	Санитарное состояние кухни. Чистящие средства. Уход за кухонной утварью. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию. Охрана труда.	1	
60	Основы проектирования. Вводное занятие. Алгоритм создания проекта.	1	
61	Организационно-подготовительный этап. Обоснование проблемы и потребности. Выбор темы проекта.	1	
62	Формирование банка идей. Подбор необходимой информации. Выбор модели, материалов, оборудования, инструментов и приспособлений.	1	
63	Определение объёма работы и составление плана её выполнения. Оформление графической части проекта.	1	
64	Технологический этап. Организация рабочего места. Выполнение технологических операций. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда.		1
65	Выполнение практической части проекта. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда.		1
66	Выполнение практической части проекта. Соблюдение условий техники безопасности и культуры труда. Внесение коррективов.		1
67	Изготовление наглядных материалов для стендовой защиты проекта.		1

68	Экономическое обоснование. Выполнение рекламного проспекта изделия.	1	
69	Заключительный этап. Оценка проделанной работы. Защита проекта.	1	
70	Итоговое занятие. Защита творческих проектов. Демонстрация готовых изделий.	1	

Учебно-методическое обеспечение.

Использованная литература. Программа:

1. Технология. Сборник нормативных документов.

Федеральный компонент Государственного стандарта.

Федеральный базисный учебный план.

Издательство "Дрофа" г. Москва, 2007 год.

2. Программа общеобразовательных учреждений "Технология" трудовое обучение 5-9 классы 2005 год.
- 3." Технология 5 – 11 класс " автор О. А. Кожина
Издательство " Просвещение " Москва 2005 год.
- 4." Технология " Рабочий вариант программы по трудовому обучению \ обслуживающий труд \ в 5 – 9 классе.

Учебники:

1. 5 класс "Технология " автор В.Д.Симоненко
Издательство "Вента-граф " Москва 2004 год.

Справочные пособия:

1. Технология. Справочное пособие для общеобразовательных школ.
Трудовое обучение автор Ф.Н. Зименкова
Издательство "Педагогическое общество России "
г. Москва 2002 год

Материально-техническое обеспечение. I.

Комплект таблиц "Технология изготовления швейных изделий":

- классификация ручных стежков и строчек;
- классификация машинных швов;
- классификация краевых швов;
- технология изготовления фартука;
- технология обработки накладных карманов.

II. Комплект таблиц "Машиноведение":

- универсальная швейная машина бытового назначения;
- регулировки и уход за швейной машиной;
- утюг бытовой электрический;
- электробезопасность;
- техника безопасности при ручных и машинных работах.

"Материаловедение":

- классификация текстильных волокон;
- натуральные растительные волокна;
- прядение;
- виды пряжи;
- текстильные переплетения.

IV. Комплект таблиц "Декоративно-прикладное искусство": • народное ткачество;

- вышивка.

V. Комплект транспарантов "Конструирование и моделирование фартука"

- история возникновения фартука;
- появление фартука на Руси;
- фартук как рабочая одежда;
- фартуки различных фасонов;
- снятие мерок для построения чертежа основы фартука;
- чтение чертежа фартука;
- построение чертежа основы фартука 1-5;
- способы изменения выкройки;
- моделирование фартука 1-3;
- подготовка выкройки к раскрою;
- цветоведение;
- творческое задание.

VI. Видеофильм "Этикет" студия Кварт 2008 год.

VII. Видеофильм "Народное искусство" студия Кварт 2008 год.

VIII. Видеофильм "Из истории русского костюма" студия Кварт 2008 год.

IX. CD-ROM "Вышивка крестом. Уроки рукоделия" ЗАО "Новый диск" 2007 год. X. CD-ROM "Текстильное творчество" ЗАО "Новый диск" 2007 год.

XI. CD-ROM "Женское рукоделие.Энциклопедия." ООО "Меридиан" 2003 год.

Информационно-техническое обеспечение. 1.

Машина швейная бытовая универсал:

- Brother – 5 шт.
- Janome - 1 шт.
- Jaguar Fantasy – 1 шт.

2. Машина швейная бытовая "оверлог":

- Brother – 1 шт. 3. Утюг электрический бытовой:
 - Braun – 2 шт.
4. Графопроектор

Требования к уровню подготовки обучающихся.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Кулинария"

ученик должен: *знать/понимать*

- иметь представление о способах получения, хранения, поиска информации; источниках и носителях информации;
- знать общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- иметь представление об оборудовании, посуде и инвентаре для варки;
- знает безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

- знать виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, правила первичной обработки и нарезки овощей; технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей; способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии; виды бутербродов и горячих напитков и технологию их приготовления;
- знать правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов;
- знать общие сведения из истории интерьера, правила сервировки стола; культуру поведения в семье, основы семейного уюта;

уметь

- уметь осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
 - уметь работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
 - уметь определять качество овощей, проводить первичную обработку, выполнять нарезку овощей; применять различные способы варки, определять свежесть яиц и готовить блюда из них; нарезать хлеб, готовить различные бутерброды и горячие напитки;
 - уметь разрабатывать интерьер кухни и столовой;
 - владеть приёмами чистки посуды из стекла, керамики, металла, древесины;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*
- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов в домашних условиях;
 - соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни, выпечки и кондитерских изделий;
 - сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать

- знать правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине;
- иметь представление о принципах изготовления пряжи, нитей и ткани, классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из растительных волокон;
- знать правила подготовки швейной машины к работе;
- иметь представление о видах декоративно-прикладного искусства народов России; о творчестве народных умельцев; о традиционных художественных ремёслах; • знать правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, приёмы работы;
- иметь представление о композиции в одежде и видах отделки изделий;
- знать особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа;
- знать правила построения и оформления чертежей швейных изделий, способы моделирования и раскроя фартука;
- знать технологию выполнения швов и поузловой обработки фартука;

- иметь представление о способах ремонта одежды, о правилах ухода за одеждой из натуральных волокон, о способах удаления пятен с одежды и правилах хранения шерстяных и меховых изделий;
- знать правила и средства гигиенического ухода за кожей;
- иметь представление о содержании и характере труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания;

уметь

- уметь определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани; • уметь наматывать нитку на шпульку, заправлять швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка; • подбирать нитки и иглы для вышивки, заправлять ткань в пяльцы, выполнять простейшие ручные швы;
- уметь снимать мерки, записывать результаты измерений, производить расчёты по формулам, читать и строить чертёж фартука, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- уметь подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани,
- уметь выполнять на универсальной швейной машине швы обработки срезов и узлов изделия; ремонтировать одежду заплатами; изготавливать чехлы для одежды;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий.

В результате прохождения программного материала и изучения раздела

"Технология ведения дома" ученик должен:

знать/понимать

- знать характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
- знать основные виды бытовых домашних работ;
- знать средства оформления интерьера;
- знать назначение основных видов современной бытовой техники; *уметь*
- уметь соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью;
- применения бытовых санитарно-гигиенических средств;
- применения средств индивидуальной защиты и гигиены.