

**ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
И ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛИЦЕЙ-ИНТЕРНАТ «ПОДМОСКОВНЫЙ»**



**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор**

**А.П. Шутиков**

**Приказ № 25 от**

**«01» сентября 2019г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебного предмета «ТЕХНОЛОГИЯ»**  
**5 класс**  
**основного общего образования**  
**(ФГОС ООО)**

Составитель: Волобуева Н.В.  
учитель технологии

**Кораллово**  
**2019-2020**

## Аннотация к рабочей программе

Рабочая программа разработана на основе авторской программы по учебному предмету Технология. Технология ведения дом.:5 класс: учебник для общеобразовательных организаций Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана- Граф, 2014.

Данная программа является рабочей программой по предмету «Технология», изучается в объеме 2 часа в неделю и 68 часов в год.

### **РАЗДЕЛ I. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.**

Выпускник научится в 5 классе для использования в повседневной жизни и обеспечения возможности успешного продолжения образования на базовом уровне:

- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества
- культуре труда
- понимать социальные и экологические последствия развития технологий
- промышленного производства
- овладение методами проектной деятельности
- решению творческих задач
- эстетическому оформлению изделий
- обеспечению сохранности продуктов труда

В повседневной жизни и при изучении других предметов: формировать умение устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных задач

### **Планируемые результаты освоения содержания курса.**

Программа позволяет добиваться следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования.

#### **Предметные:**

Обучающийся научится:

- понимать общие правила создания предметов рукотворного мира, соответствие изделия обстановке, функциональность
- планировать и выполнять практическое задание с опорой на инструкционную карту
- анализировать устройство изделия
- выделять детали, их форму, виды соединения
- решать простейшие задачи конструктивного характера по изменению вида и т.д.
- изготавливать несложные конструкции изделий по рисунку, эскизам.

Обучающийся получит возможность научиться:

- понимания особенностей проектной деятельности
- уважительного отношения к труду людей
- разрабатывать идеи и замыслы, искать пути реализации и воплощение идей в продукт
- демонстрации готового продукта (изделий и комплексных работ)
- прогнозировать конечный практический результат и самостоятельно комбинировать художественные технологии в соответствии с конструктивной или декоративно-художественной задачей.
- соотносить объемную конструкцию с изображениями, создавать мысленный образ конструкции с целью решения задачи или передачи художественно-эстетической информации

### **Метапредметные:**

#### **Регулятивные УУД**

Обучающийся научится:

- принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, искать и находить средства их достижения
- способности самостоятельно планировать пути для достижения целей
- умение осуществлять контроль по образцу
- способность адекватно оценивать собственные возможности
- умение работать в группе, находить общее решение и разрешать конфликты на основе учета интересов и согласования позиций, слушать партнера, формулировать аргументировать и отстаивать свое мнение

Обучающийся получит возможность научиться:

- ставить новые учебные задачи
- находить способы действий решения , оценивать и выбирать наиболее рациональный

#### **Коммуникативный УУД**

Обучающийся научится:

- признавать возможность разных точек зрения
- согласовывать и аргументировать свою точку зрения
- отстаивать свою позицию
- принимать участие в работе в паре, группе в ходе проектной деятельности
- принимать участие в определении общей цели и пути ее достижения
- уметь договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности
- умение не создавать конфликтных ситуаций
- находить выходы из спорных ситуаций., конструктивно решая конфликты, учитывая интересы двух сторон

Обучающийся получит возможность научиться:

- обмениваться информацией
- обосновывать свою позицию со сверстниками

#### **Познавательные УУД**

Обучающийся научится:

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 «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии домашнего хозяйства».
- Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда.

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 обработке древесины и металлов;

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;

#### 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;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;

#### В эстетической сфере:

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

#### В коммуникативной сфере:

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

#### Обучающийся получит возможность научиться:

- устанавливать причинно-следственные связи между объектами и явлениями, проводить аналогии, делать обобщения;
- осуществлять расширенный поиск информации в различных источниках;
- составлять, записывать и выполнять инструкции, план поиска информации;
- планировать несложные исследования, собирать и представлять полученную информацию;

#### **Личностные:**

#### У обучающегося будут сформированы:

- навыки в самоконтроле и самооценке результатов своего труда;
- понимание значения знаний в собственной жизни;
- умение самостоятельно выполнять определенные учителем виды работ, понимая личную ответственность за результат;
- уважение и принятие семейных ценностей;
- понимание бережного отношения к природе, своему здоровью и здоровью других людей.

#### Обучающийся получит возможность для формирования:

- ответственное отношение к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками, старшими и младшими в образовательной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры.

- креативности мышления

## Раздел II. Основное содержание.

### ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40час).***

*Рукоделие. Художественные ремесла (10 час).*

#### Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

#### Практические работы

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

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

#### Варианты объектов труда.

Скатерть, салфетка, фартук, полотенце.

*Элементы материаловедения (2 час).*

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

*Элементы машиноведения (4 час).*

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек. Образцы машинных швов.

### *Конструирование и моделирование рабочей одежды (10 час).*

#### Основные теоретические сведения

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

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

### *Технология изготовления рабочей одежды (12 час).*

#### Основные теоретические сведения

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

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

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

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

#### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### *Технологии домашнего хозяйства (4 час).*

#### *Интерьер жилого дома*

#### Основные теоретические сведения

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

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

#### Практические работы:

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

### ***Кулинария (13час).***

*Санитария и гигиена (2 час).*

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

*Физиология питания (2 час).*

#### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

#### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

#### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

*Технология приготовления пищи (7 час).*

Бутерброды, горячие напитки

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

#### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

#### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

#### Основные теоретические сведения

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

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

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

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

### *Сервировка стола (2 час).*

#### Основные теоретические сведения

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

#### Практические работы

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

#### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

### *Технологии творческой и опытнической деятельности (10 час).*

#### Примерные темы

- Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
- Отделка швейного изделия вышивкой.
- «Салфетка для чая»,
- «Чехол для мобильного телефона»,
- «Сумка»

**Раздел III**  
**Тематическое планирование**

№	Наименование разделов и тем	Всего часов
<b>1.</b>	<b>Техника безопасности в кабинете технологии</b>	
	✓ Правила поведения в кабинете технологии. Техника безопасности. Вводный инструктаж.	<b>1</b>
	<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>40</b>
	✓ Рукоделие. Художественные ремесла	10
	✓ Свойства текстильных материалов.	2
	✓ Элементы машиноведения	4
	✓ Конструирование и моделирование одежды	10
	✓ Технология изготовления рабочей одежды	14
<b>2.</b>	<b>Технологии домашнего хозяйства</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>Кулинария</b>	<b>13</b>
	✓ Санитария и гигиена	2
	✓ Физиология питания	2
	✓ Технология приготовления пищи	7
	✓ Сервировка стола	2
<b>4.</b>	<b>Технологии творческой и опытнической деятельности.</b>	<b>10</b>
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел дисциплины	Тема занятий	Дата	
		План	Факт
<b>Техника безопасности (1 час)</b>			
Вводное занятие	1. Техника безопасности на уроках технологии		
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (40 часов)</b>			
Рукоделие. Художественные ремесла	2. Вышивка. Основные теоретические сведения.		
	3. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.		
	4. Применение вышивки в народном и современном костюме.		
	5. Композиция, орнамент, вышивка.		
	6. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.		
	7. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или диванной подушки. Определение места и размера узора на изделии.		
	8. Вышивка. Практическая работа № 1		
	9. Вышивка. Практическая работа № 2		
	10. Ручные швы. Практическая работа № 3		
	11. Ручные швы. Практическая работа № 4		
	Свойства текстильных материалов	12. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.	
13. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.			
<b>Элементы машиноведения</b>	14. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.		
	15. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Практическая работа № 5.		

	16.Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Швейная машина. Чистка и смазка машины.		
	17.Машинные строчки. Машинные швы. Практическая работа №6.		
Конструирование и моделирование швейного изделия.	18.Виды рабочей одежды.		
	19.Фартуки в национальном костюме.		
	20.Общие правила построения и оформления чертежей		
	21.Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.		
	22.Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.		
	23.Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии.		
<i>Технология изготовления рабочей одежды</i>	24.Снятие мерок и запись результатов измерений. Практическая работа № 7.		
	25.Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам Практическая работа № 8.		
	26.Моделирование фартука выбранного фасона.		
	27.Подготовка выкройки к раскрою. Практическая работа №9.		
	28.Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.		
	29.Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок		

	30. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.		
	31. Конструкция машинного шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.		
	32. Способы рациональной раскладки выкройки. Практическая работа №10		
	33. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Практическая работа № 11.		
	34. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов.		
	35. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука.		
	36. Обмеловка и раскрой ткани. Практическая работа № 12.		
	37. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Практическая работа №13.		
	38. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Практическая работа № 14.		
	39. Обработка накладных карманов, пояса, и бретелей. Практическая работа № 15.		
	40. Соединение деталей изделия машинными швами. Практическая работа № 16		
	41. Отделка и ВТО. Контроль и оценка качеств		
<b>Технология домашнего хозяйства (4)</b>			
Эстетика и экология жилища	42. Интерьер жилых помещений и их комфортность		
	43. Современные стили в интерьере		

	44. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним		
	45. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Практическая работа № 17.		
<b>Кулинария (13 ч.)</b>			
Санитария и гигиена	46. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.		
	47. Виды и способы применения моющих и чистящих средств.		
Физиология питания	48. Понятие о процессе пищеварения. Таблицы, справочные материалы.		
	49. Составу и количеству витаминов в различных продуктах.		
Технология приготовления пищи	50. Продукты, используемые для приготовления бутербродов.		
	51. Виды горячих напитков.		
	52. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.		
	53. Приготовление кофе, какао, чая. Практическая работа № 18		
	54. Блюда из яиц.		
	55. Омлет, яичница, вареные яйца. Практическая работа № 19		
	56. Блюда из овощей. Минеральные вещества, белки, жиры, углеводы, виды салатов.		
Сервировка стола	57. Составление меню на завтрак. Практическая работа № 20		
	58. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола Практическая работа № 21.		
<b>Технологии творческой и опытнической деятельности.(10)</b>			
<i>Исследовательская и созидательная деятельность.</i>	59. Выбор темы проекта, обоснование выбора.		
	60. Оценка материальных и профессиональных		

	возможностей в разработке и реализации проекта «Салфетка для чая», «Чехол для мобильного телефона», «Сумка»		
	61. Изготовление образца. Практическая работа № 22		
	62. Изготовление образца. Практическая работа № 23		
	63. Изготовление образца. Практическая работа № 24		
	64. Изготовление образца. Практическая работа № 25		
	65. Оценка качества изделия.		
	66. Влажно-тепловая обработка готового изделия. Практическая работа № 26		
	67. Окончательная обработка и подготовка изделия.		
	68. Презентация изделия.		

**Итого:68 часов**

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания  
методического объединения учителей  
от 30.08. 2019г. № 01

В.В. Комиссаров

СОГЛАСОВАНО.

Зам. директора по УВР

О.А. Артамонова 30.08.2019г.

