

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 18 имени И.Я. Ильшина»

«РАССМОТРЕНО»:

На заседании ШМО

Протокол № 1

От « 29 » 08 2019 г.

Руководитель

В.И. Рычагова

«СОГЛАСОВАНО»:

Зам директора по УВР

С.В. Сергеев

« 29 » августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор МБОУ «Гимназия
№ 18 имени И.Я. Ильшина»

Л.В. Яльщикова

Приказ № 84-0

От « 30 » 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 5 А, Д классов

2019-2020 учебный год

Учитель: Рычагова Валентина Ивановна, учитель технологии,
высшая квалификационная категория

2019 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), с учётом Примерной программы по учебному предмету «Технология», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15), на основе авторской программы «Технология» авторского коллектива Тищенко А.Т., Сеница Н. В. и Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ гимназия №18 им. И. Я. Илюшина города Королёв Московской области.

Структура рабочей предметной программы:

- 1) пояснительная записка;
- 2) планируемые личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета;
- 3) учебно-тематическое планирование;
- 4) содержание учебного предмета;
- 5) календарно-тематическое планирование;
- 6) список литературы.

Учебный предмет «Технология» изучается в 5 – 7 классах по два часа в неделю, 70 часов в год, в 8 классе один час в неделю, 35 часов в год. Срок реализации данной программы 4 года в объёме 245 часов.

Данная рабочая программа по технологии ориентирована **на учащихся 5-ых классов**. Уровень изучения предмета - базовый. Тематическое планирование рассчитано на **2 учебных часа в неделю**, что составляет **70 учебных часов в год**.

В системе предметов общеобразовательной школы курс технологии представлен в предметной области «Технология». **Назначение предмета «Технология»** в основной школе состоит в том, чтобы обеспечить формирование и развитие коммуникативной, социально-трудовой, информационной и учебно-познавательной компетенций.

Цели изучения технологии в основной школе:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Изучение технологии в **5 классе** направлено на достижение следующих **целей**:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

Для достижения поставленных целей в 5 классе необходимо решение следующих **задач**:

- освоение различных технологий преобразования материалов;
- формирование способности осуществлять проектную деятельность;

- знакомство с миром профессий, связанных с изучаемыми технологиями;
- развитие у обучающихся воображения и творческого мышления;
- воспитание ответственности за результат своего труда;
- воспитание эстетических чувств.

Для обучения технологии в МБОУ гимназия №18 им. И.Я.Илюшина выбрана содержательная линия УМК по технологии авторского коллектива: Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Яковенко О.В. Главные особенности учебно-методического комплекта (УМК) по технологии состоят в том, что они обеспечивают преемственность курсов технологии в начальной школе и в последующих классах основной и средней школы, а также в полной мере реализуют принципы деятельностного подхода, что полностью соответствует миссии и целям гимназии и образовательным запросам обучающихся.

Для выполнения всех видов обучающих работ по технологии в 5 классе в УМК имеются **учебник, учебные пособия:**

1) Сеница Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Яковенко О.В. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – 4-е изд., перераб. -- М.: Вентана-Граф, 2013.

2) Сеница Н.В., Самородский П.С. Технология: 5 класс: рабочая тетрадь. – Изд. 1. -- М.: Вентана-Граф, 2015.

Нижеуказанные пособия позволяют организовать **методическое** обеспечение учебного предмета «Технология» в 5 классе:

1) Сеница Н.В., Самородский П.С. Технология: 5 класс: методическое пособие. – Изд. 2. -- М.: Вентана-Граф, 2015.

2) Тищенко А.Т., Сеница Н. В. Технология: программа, 5-8 классы. – М.: «Вентана-Граф», 2013.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом изучение материала, связанного с практическими работами, предварительно предусматривается необходимым минимумом теоретических сведений.

Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами** являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий.

При изучении материала по разделам программы, прослеживаются межпредметные связи с такими дисциплинами как биология, анатомия, физиология, антропология, гигиена одежды, материаловедение, ИЗО, черчение, химия, физика, география, история, технология швейного производства, а также математические методы для научного обоснования методов конструирования.

Используемые технологии:

- технологии групповой деятельности;
- технология современного проектного обучения;
- личностно-ориентированное обучение;
- проблемное обучение;
- игровые технологии;
- ИКТ;
- здоровьесберегающие технологии;
- педагогика сотрудничества;
- технология поэтапного формирования умственных действий.

Основные формы контроля:

- Лабораторно-практические работы;
- практические работы;
- защита творческих проектов;
- тесты;
- контрольные работы;
- индивидуальный и фронтальный опросы.

Критерии оценки устных ответов обучающихся

«5» ставится, если обучающийся: полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если обучающийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

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

«2» ставится, если обучающийся: почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Критерии оценки графических заданий и лабораторно-практических работ

«5» ставится, если обучающийся: творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами, оборудованием и другими средствами.

«4» ставится, если обучающийся: правильно планирует выполнение работы; самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

«3» ставится, если обучающийся: допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; затрудняется

самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

«2» ставится, если обучающийся: не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Критерии оценки практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса.

Изучение технологии в 5 классе основной школы позволяет учащимся овладеть определёнными знаниями, умениями и навыками и обеспечивает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

Личностные результаты:

- сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде;
- сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни;

Метапредметные результаты:

регулятивные УУД:

- ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
- определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
- оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
- оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
- соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;

познавательные УУД:

- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- выделять явление из общего ряда других явлений;
- определять свое отношение к природной среде;
- строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
- находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
- самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;

коммуникативные УУД:

- определять возможные роли в совместной деятельности;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности.

**Планируемые предметные результаты освоения программы
по технологии к концу 5 класса.**

Обучающийся научится:

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сфере производства и обработки материалов;
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений.

Обучающийся получит возможность научиться:

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности.*

Учебно-тематическое планирование 5-8 классы

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
Тема 1. Введение. Правила ТБ и СГТ.	2	-	-	-
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (16 ч)	4	6	4	4
Тема 1. Интерьер кухни, столовой	4	-	-	-
Тема 2. Интерьер жилого дома	-	2	-	-
Тема 3. Комнатные растения в интерьере	-	4	-	-
Тема 4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере	-	-	2	-
Тема 5. Гигиена жилища	-	-	2	-
Тема 6. Экология жилища	-	-	-	2
Тема 7. Водоснабжение и канализация в доме	-	-	-	2
Раздел «Электротехника» (14 ч)	-	-	2	12
Тема 1. Бытовые электроприборы	-	-	2	6
Тема 2. Электромонтажные и сборочные технологии	-	-	-	4
Тема 3. Электротехнические устройства с элементами автоматики	-	-	-	2
Раздел «Кулинария» (36 ч)	14	12	10	-
Тема 1. Санитария и гигиена на кухне	2	-	-	-
Тема 2. Физиология питания	2	-	-	-
Тема 3. Бутерброды и горячие напитки	2	-	-	-
Тема 4. Блюда из овощей и фруктов	4	-	-	-
Тема 5. Блюда из яиц	2	-	-	-
Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	-	-	-
Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	-	2	-	-
Тема 8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	-	2	-	-
Тема 9. Блюда из мяса	-	2	-	-
Тема 10. Блюда из птицы	-	2	-	-
Тема 11. Заправочные супы	-	2	-	-
Тема 12. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	-	2	-	-
Тема 13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов	-	-	2	-
Тема 14. Изделия из жидкого теста	-	-	2	-
Тема 15. Виды теста и выпечки	-	-	2	-
Тема 16. Сладости, десерты, напитки	-	-	2	-
Тема 16. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	-	-	2	-
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (78ч)	32	28	18	-
Тема 1. Свойства текстильных материалов	4	2	2	-
Тема 2. Технология выполнения ручных работ	6	-	-	-
Тема 3. Швейная машина	4	4	2	-
Тема 4. Конструирование швейных изделий	4	4	4	-
Тема 5. Моделирование швейных изделий	2	2	2	-

Тема 6. Технология изготовления швейных изделий	12	16	8	-
Раздел «Художественные ремёсла» (40ч)	8	12	20	-
Тема 1. Декоративно-прикладное искусство	2	-	-	-
Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	-	-	4	-
Тема 3. Лоскутное шитьё	6	-	-	-
Тема 4. Вязание крючком	-	6	-	-
Тема 5. Вязание спицами	-	6	-	-
Тема 6. Ручная роспись тканей	-	-	4	-
Тема 7. Вышивание	-	-	12	-
Раздел «Семейная экономика» (6 ч)	0	0	0	6
Тема 1. Бюджет семьи				6
Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4 ч)	0	0	0	4
Тема 1. Сферы производства и разделение труда	-	-	-	2
Тема 2. Профессиональное образование и профессиональная карьера	-	-	-	2
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (49 ч)	10	12	16	9
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность	10	12	16	9
Всего: 245 часов	70	70	70	35

При составлении учебно-тематического плана был взят за основу примерный тематический план программы основного общего образования по направлению «Технология»: Тищенко А.Т., Сеница Н. В. Технология: программа, 5-8 классы. – М.: «Вентана-Граф», 2012.

В рабочей программе при распределении учебных часов было изменено:

- Примерный тематический план по «Технологии» рассчитан на 68 учебных часов в год, а тематический план гимназии – на 70 учебных часов в год. Поэтому выделено 2 часа на изучение темы «Введение. Правила ТБ и СГТ». Представляется целесообразным изучение данной темы в начале учебного года.
- Добавлено 2 часа на изучение темы «Интерьер кухни, столовой»: 1 час из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности», т.к. обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект; 1 час из раздела «Электротехника»: материал этого раздела изучается в рамках темы «Интерьер кухни, столовой».
- На изучение темы «Технология выполнения ручных работ» выделено 6 часов из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности», т.к. обучающиеся выполняют по данной теме творческий проект.
- На изучение темы «Моделирование швейных изделий» выделено 2 часа из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности», т.к. изучение данной темы необходимо для выполнения творческого проекта.
- На изучение темы «Технология изготовления швейных изделий» добавлено 2 часа из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Часы, отведённые на раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» распределяются таким образом, чтобы можно было выполнить несколько небольших творческих проектов в течение учебного года и один большой творческий проект в конце учебного года.

Основное содержание курса 5 класса (70ч.)

Введение. Правила ТБ и СГТ.(2ч.)

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской.

Практическая работа: Знакомство с мастерской.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»(4ч.)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой(2ч.)

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

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

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Региональный компонент. Мебельные фабрики Москвы и Подмосковья.

Практическая работа: Выполнение эскиза интерьера кухни.

Тема 2. Творческий проект «Моя любимая кухня». Защита проекта.(2ч.)

Исследование проблемы, обсуждение возможных способов её решения. Выполнение проекта.

Защита проекта. Анализ результатов проектной деятельности и затруднений, самооценка и оценка проектов.

Практическая работа: Выполнение и защита проекта.

Раздел «Кулинария»(14ч.)

Тема 1. Санитария и гигиена(2ч.)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

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

Практическая работа: Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания(2ч.)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Практическая работа:

Составление меню, соответствующего принципам рационального питания.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки(2ч.)

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Региональный компонент. ЗАО «Калининградхлеб». История предприятия. Ассортимент продукции.

Практическая работа: Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Пищевая ценность яиц. (2 ч.)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы хранения яиц.

Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Региональный компонент. Оформление яиц к празднику Пасхи.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.

Тема 5. Значение овощей в питании человека(2ч.)

Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах и влияние ее на качество, и сохранность продуктов.

Классификация овощей. Механическая обработка овощей. Виды нарезки овощей. Назначения, правила и санитарные условия механической обработки овощей кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Требования к качеству салатов. Правила приготовления салатов. Оформление салатов из свежих овощей.

Практическая работа: Приготовление блюд из сырых овощей.

Тема 6. Тепловая обработка овощей (2 ч).

Значение и виды тепловой кулинарной обработки: варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование. бланширование. Преимущества и недостатки разных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству тепловой обработки овощей.

Практическая работа: Приготовление блюд из варёных овощей.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет(2ч.)

Особенности сервировки стола к завтраку.

Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Практическая работа: Творческий проект «Оформление стола к завтраку».

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (32ч.)

Материаловедение(4ч.)

Тема 1. Швейные материалы. Производство ткани. Классификация текстильных волокон. Свойства и производство текстильных волокон. Растения для производства бельевых тканей. Понятие о хлопке - сырце и льне. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

Региональный компонент. Текстильное предприятие «Трёхгорная мануфактура» История предприятия. Ассортимент продукции.

Л.Практическая работа: Определение хлопчатобумажных и льняных тканей.

Тема 2. Свойства ткани из растительных волокон. Свойство тканей из натуральных и растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Общее понятие о пряже и процессе прядения Ткачество. Изготовление нитей и тканей в условиях современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны в ткани. Признаки определения сторон. Полотняное переплетение. **Лабораторная работа.** Определение в ткани направления нити основы и утка.

Технология выполнения ручных работ 6 ч.)

Тема 1. Виды ручных работ. Правила ТБ (2 ч.) Техника безопасности при выполнении ручных швов. Подготовка рабочего места при выполнении ручных работ. Материалы, инструменты и приспособления для выполнения ручных работ.

Практическая работа: Выполнение прямых, петельных, петлеобразных стежков.

Тема 2. Швейные ручные работы (2ч.)

Что такое стежок, что такое строчка. Строчки временного назначения. Терминология ручных работ (сметочная, наметочная, заметочная).

Практическая работа: Выполнение косых, крестообразных стежков.

Тема 3. Выполнение ручных швов. Перевод рисунка на ткань (2ч) Способы переноса рисунка на ткань. Приемы выполнения ручных стежков и строчек. Способы контроля качества.

Практическая работа: Выполнение ручной вышивки.

Элементы машиноведения (4ч)

Тема 1. Знакомство со швейной машиной (2 ч.) Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. Техника безопасности.

История создания швейной машины. Ее технические характеристики. Классификация швейных машин по назначению. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейных машин. Принципы действия отдельных узлов (регулятор длины стежка, устройство для намотки ниток). Заправка верхней и нижней нити. Устройство швейной иглы. Подбор ниток, иглы для различных тканей. Правила установки швейной иглы. Организация рабочего места.

Региональный компонент. Подольский завод по производству швейного оборудования

Практическая работа: Подготовка машины к работе.

Тема 2. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. (2 ч.). Правил техники безопасности. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Терминология машинных швов. Виды машинных швов (стачной, накладной, в подгибку с открытым и закрытым срезом.). Требования к выполнению машинных швов. Влажно - тепловая обработка изделия.

Практическая работа: Выполнение швов: стачной, накладной, в подгибку.

Конструирование моделирование швейных изделий (6 ч.)

Тема 1. Конструирование швейных изделий.

Рабочая одежда. Правила снятия мерок. (2ч.) Краткие сведения из истории одежды. Народный костюм как основа в построении современных форм в одежде. Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Система конструирования одежды. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Мерки для построения чертежа фартука. Правила снятия мерок.

Региональный компонент. Специальная одежда – космический скафандр.

Практическая работа: Снятие мерок с фигуры.

Тема 2. Построение чертежа швейного изделия(2ч.)

Основы чертежа фартука. Чтение чертежа Фартука Построение. Последовательность построения чертежа основы фартука по своим размерам в М. 1:4. Расчетные Формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Региональный компонент. Фартук в национальном русском костюме.

Практическая работа: Изготовление выкройки изделия.

Тема 3. Способы моделирования выкроек(2ч.)

Моделирование швейных изделий. Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа: Моделирование выкройки фартука.

Технология изготовления швейных изделий (12 ч.)

Тема 1 . Подготовка ткани к раскрою. ВТО (2ч.) Технология изготовления швейных изделий. Подготовка фартука к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя.

Практическая работа: Раскрой изделия.

Тема 2. Подготовка кроя к обработке (2ч.) Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Правила переноса контрольных линий и точек на изделия кроя.

Практическая работа: Перенос контрольных линий на детали кроя.

Тема 3-6. Выполнение машинных операций(8ч.) Поузловая обработка изделия, обработка бретелей и деталей пояса фартука;

Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука.

Обработка нагрудника;

Обработка накладного кармана;

Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Контроль качества готового изделия;

Затраты на изготовление швейного изделия.

Практическая работа: Поузловая обработка деталей фартука.

Практическая работа: обработка накладных деталей. Соединение с изделием.

Практическая работа: Обработка нагрудника обтачкой.

Практическая работа: Обработка накладного кармана, соединение с нижней частью фартука.

Практическая работа: Обработка пояса, бретелей.

Практическая работа: Сборка, отделка изделия. ВТО.

Раздел «Художественные ремесла» (8ч.)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции. Цветовые сочетания (2ч.)

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

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

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Практическая работа: Зарисовка и стилизация природных мотивов. Выполнение эскиза декоративного изделия для кухни.

Темы 2-4. Лоскутное шитьё. Изготовление прихватки.(6ч.)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Региональный компонент. Традиции изготовления изделий в лоскутной технике.

Практические работы: Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»(10ч.)

Темы 1-5. Выполнение творческого проекта.

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

Примерные темы проектов:

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по предмету технология 5 А, Д классы на 2019/2020 учебный год

Номера уроков по порядку	№ урока в разделе, теме	Тема урока	Плановые сроки изучения учебного материала	Скорректированные сроки изучения учебного материала
Введение (2 ч.)				
1-2	1-2	Вводный инструктаж ИОТ 078. Пр. р. Знакомство с мастерской	02.09-06.09	
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства (4ч.)				
3-4	1-2	Инструктаж на рабочем месте. ИОТ 044,045. Интерьер кухни-столовой. Пр.р. Выполнение эскиза интерьера кухни.	09.09-13.09	
5-6	3-4	Творческий проект «Моя любимая кухня». Пр.р. Защита проекта.	16.09-20.09	
Раздел « Кулинария» (14ч.)				
7-8	1-2	Повторный инструктаж ИОТ 044,045. Правила санитарии и гигиены Пр.р. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.	23.09-27.09	
9-10	3-4	Физиология питания. Пр.р. Составление меню, соответствующего принципам рационального питания.	30.09-04.10	
11-12	5-6	Повторный инструктаж ИОТ 044,045. Бутерброды и горячие напитки. Пр.р. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	07.10-11.10	
13-14	7-8	Повторный инструктаж ИОТ 044,045. Пищевая ценность яиц. Пр.р. Приготовление блюд из яиц.	14.10-18.10	
15-16	9-10	Повторный инструктаж ИОТ 044,045. Значение овощей в питании человека. Пр.р. Приготовление блюд из сырых овощей.	21.10-25.10	
17-18	11-12	Повторный инструктаж ИОТ 044,045. Тепловая обработка овощей. Пр.р. Приготовление блюд из варёных овощей.	05.11-08.11	
19-20	13-14	Сервировка стола. Этикет. Пр.р. Творческий проект "Оформление стола к завтраку».	11.11-15.11	
Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (32ч.)				
21-22	1-2	Инструктаж на рабочем месте ИОТ 042, 043. Швейные материалы. Производство ткани. Л.-пр.р. Определение хлопчатобумажных и льняных тканей.	18.11-22.11	
23-24	3-4	Свойства тканей из растительных волокон. Л.р. Определение в ткани направления нити основы и утка.	25.11-29.11	
25-26	5-6	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Виды ручных работ. Пр.р. Выполнение прямых, петельных, петлеобразных стежков.	02.12-06.12	
27-28	7-8	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Швейные ручные работы. Пр.р. Выполнение косых, крестообразных стежков.	09.12-13.12	
29-30	9-10	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Выполнение ручных швов Перевод рисунка на ткань. Пр.р. Выполнение ручной вышивки.	16.12-20.12	
31-32	11-12	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Знакомство со швейной машиной. Пр.р. Подготовка машины к работе.	23.12.-27.12	
33-34	13-14	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Швейные машинные работы. ВТО ткани. Пр.р. Выполнение швов: стачной, накладной, в подгибку.	13.01-17.01	

35-36	15-16	Повторный инструктаж ИОТ 042. Рабочая одежда. Правила снятия мерок. Пр.р. Снятие мерок с фигуры.	20.01-24.01	
37-38	17-18	Построение чертежа швейного изделия. Пр.р Изготовление выкройки изделия.	27.01-31.01	
39-40	19-20	Способы моделирования выкроек. Пр.р. Моделирование выкройки фартука.	03.02-07.02	
41-42	21-22	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Подготовка ткани к раскрою. ВТО. Пр.р. Раскрой изделия	10.02-14.02	
43-44	23-24	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Подготовка кроя к обработке. Пр.р. Перенос контрольных линий на детали кроя.	17.02-21.02	
45-46	25-26	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Пр.р. Обработка нижнего и боковых срезов фартука	25.02-28.02	
47-48	27-28	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Обработка накладного кармана. Пр.р. Обработка накладного кармана	02.03-07.03	
49-50	29-30	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Обработка нагрудника. Пр.р. Обработка нагрудника	11.03-13.03	
51-52	31-32	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Пр.р. Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса.	16.03-20.03	
Раздел «Художественные ремёсла» (8ч)				
53-54	1-2	ИОТ 041,042. Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции. Цветовые сочетания. Пр.р. Выполнение эскиза декоративного изделия для кухни.	01.04-03.04	
55-56	3-4	Лоскутное шитьё. Изготовление прихватки. Пр.р. Изготовление шаблонов.	06.04-10.04	
57-58	5-6	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Изготовление прихватки. Пр.р. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья	13.04-17.04	
59-60	7-8	Повторный инструктаж ИОТ 042,043. Изготовление прихватки. Пр.р. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья	20.04-24.04	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч.)				
61-62	1-2	Понятие «Творческий проект по технологии». Пр.р. Обоснование темы творческого проекта.	27.04-30.04	
63-64	3-4	Содержание исследовательского этапа. Пр.р. Выполнение исследовательского этапа проекта.	06.05-08.05	
65-66	5-6	Содержание конструкторского этапа. Пр.р. Выполнение эскизов, схем, чертежей изделия.	12.05-15.05	
67-68	7-8	Повторный инструктаж ИОТ 042, 043. Содержание технологического этапа. Пр.р. Изготовление изделия.	18.05-22.05	
69-70	11-12	Защита проекта. Пр.р. Защита проекта.	25.05-29.05	

Список литературы

1. Амирова Э.К., Труханова Л. Т., Сакулина О. В., Сакулин Б. С. Технология швейных изделий. — М.: Академия, 2012.
2. Банакина Л. В. Лоскутное шитьё техника : приёмы : изделия. — М.: АСТ-Пресс Книга, 2011.
3. Визгалова Н.А. Технология швейных изделий по индивидуальным заказам: цифровая книга, 2011.
4. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.
5. Кухня: планировка и оформление. — М. Ниола-Пресс, 2009. '
6. Кухня: коллекция лучших идей журнала «Квартирный ответ на квартирный вопрос». — М. : Эксмо, 2011.
7. Метод проектов в технологическом образовании / Под ред. В.А. Кальней. М.: Педагогическая академия, 2010.
8. Технология. Сборник творческих проектов учащихся. (Номинация «Обслуживающий труд»),./сост Кравцова Е.Н. Белгород 2010.
9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001
10. Савостицкий Н.А., Амирова Э.К. Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2012.
11. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004.
12. Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / (А.Г.Асмолов и др.) ; под редакцией А.Г.Асмолова.-2-е изд.: Просвещение, 2011.-159с.
13. Чернякова В.Н. Творческий проект по технологии обработки ткани. Тетрадь для учащихся 5-9 классов общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2006.
14. Я познаю мир: История ремесел. Энциклопедия /Пономарева Е., Пономарева Т. – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2004.

Цифровые образовательные ресурсы

1. Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты.
<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>
2. Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет". http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm
3. Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".
<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>
4. Сайт для тех, кто любит вышивать. <http://www.rukodelie.ru>
5. Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм. <http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>
6. Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек. Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.
7. <http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>
8. Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.
<http://remesla.ru/>
9. Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.
<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>

Материально-техническое обеспечение

<http://gimnasiya18.ru/images/stories/docs/Pasport%20OO.pdf>