



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ ЦО № 18

Никитина Е.А.

«август» 2017г.

Рекомендовано к реализации  
педагогическим советом

Протокол № 1 от  
«28» августа 2017г.

РАСМОТРЕНО:  
на заседании ШМО

Протокол № 1 от  
«28» августа 2017г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО Технология  
(название предмета)

для учащихся 5 классов II ступени обучения

Программа рассчитана на 68 часов

Разработчик: Ефремова Н.В.,  
учитель МБОУ ЦО № 18,

высшая квалификационная категория

город Тула, 20 17 год

## **Структура рабочей программы:**

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»
3. Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане
4. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»
5. Содержание учебного предмета «Технология»
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности
7. Учебно-методическая литература

### **1. Пояснительная записка**

Программа по учебному предмету «Технология» для обучающихся 5-8 классов составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и на основе авторской программы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеницы: «Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2012.

Содержание программы строится по принципу обучение в процессе конкретной практической деятельности, которая учитывает познавательные потребности школьников, и предполагает реализовать актуальные в настоящее время компетентный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы.

**Новизной данной программы** является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

**Актуальность программы** обусловлена тем, что происходит сближение содержания программы с требованиями жизни. В настоящее время возникает необходимость в новых подходах к воспитанию и развитию эстетических чувств, способных решать современные задачи эстетического восприятия и развития личности в целом.

#### **Цели обучения:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технологического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### **Задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения обучающихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, проектно-исследовательской);

- овладение способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности.

#### Обоснование разбивки содержания программы на отдельные темы.

Разбивка содержания программы на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом:

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения,
- особенностей местных социально-экономических условий.

#### Обоснование тематики содержания учебной программы в части реализации национально-регионального компонента:

В связи с особенностями преподавания предмета и учетом новых тенденций в обновлении содержания образования национально-региональный компонент реализуется в рамках разделов «Художественные ремесла», «Технология домашнего хозяйства», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария».

#### Межпредметные связи, преемственность.

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 5-7 классах используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика.

### **2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Основное предназначение учебного предмета «Технология» в системе общего образования заключается в формировании технологической грамотности, компетентности, технологического мировоззрения, технологической и исследовательской культуры школьника, включающей технологические знания и умения, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Технологическая грамотность включает способность понимать, использовать и контролировать технологию, умение решать проблемы, развивать творческие способности, сознательность, гибкость, предприимчивость. Технологическая компетентность связана с

овладением умениями осваивать разнообразные способы и средства преобразования материалов, энергии, информации, учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, определять свои жизненные и профессиональные планы.

Технологическая культура предполагает овладение системой понятий, методов и средств преобразовательной деятельности по созданию материальных и духовных ценностей. Она предусматривает изучение современных и перспективных энергосберегающих, материалосберегающих и безотходных технологий в сферах производства и услуг, методов борьбы с загрязнением окружающей среды, планирования и организации трудового процесса, обеспечения безопасности труда, компьютерной обработки документации, психологии человеческого общения, основ творческой и предпринимательской деятельности.

Технологическая культура содержит ряд составляющих, учитывая, что в обществе человек выполняет функции гражданина, труженика, собственника, семьянина, потребителя и учащегося:

- культура труда - включает планирование и организацию трудового процесса, как репродуктивного, так и творческого; выбор инструментов и оборудования, организацию рабочего места, обеспечение безопасности труда, технологической и трудовой дисциплины, контроль качества продукции, необходимые для выполнения социальных функций труженика;
- графическая культура - знания, умения и готовность использовать графические, в том числе чертежные средства для обеспечения технологического процесса;
- культура дизайна - знания, умения и готовность использовать принципы эргономики, эстетики, дизайна и художественной обработки материалов для обеспечения конкурентоспособности продукции;
- информационная культура - знания, умения и готовность использовать принципы сбора, хранения, обработки и использования информации из различных источников для реализации трудовой деятельности;
- предпринимательская культура - знания, умения и готовность анализировать потребности людей (рынка), организовывать и управлять небольшим человеческим коллективом для обеспечения этих потребностей, рекламировать свою продукцию;
- культура человеческих отношений - знания, умения и готовность осуществлять бесконфликтное (доброжелательное) взаимодействия с людьми как на производстве, так и в семье, на улице, в транспорте;

- экологическая культура включает в себя экологические знания, понимание, что природа является источником жизни и красоты, богатство нравственно-эстетических и чувств и переживаний, порожденных общением с природой и ответственность за ее сохранение, способность соизмерять любой вид деятельности с сохранением окружающей среды и здоровья человека, глубокую заинтересованность в природоохранной деятельности, грамотное ее осуществление;
- культура дома - знания и умения украшения дома, создание семейного уюта, здорового образа жизни и продуманного ведения домашнего хозяйства, выполняя социальные функции семьянина;
- потребительская культура - знания, умения и готовность продуманно вести себя на рынке товаров и услуг, выполняя социальные функции потребителя;
- проектная и исследовательская культура - знания, умения и готовность самостоятельного определения потребностей и возможностей деятельности при выполнении проекта, получения, анализа и использования полезной для выполнения проекта информации, выдвижения спектра идей выполнения проекта, выбора оптимальной идеи, исследования этой идеи, планирования, организации и выполнения работы по реализации проекта, включая приобретение дополнительных знаний и умений, оценки проекта и его презентации. Рабочая программа составлена с учетом полученных знаний учащихся в начальной школе на уроках технологии и опыта их учебно-трудовой деятельности.

### **3. Описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане**

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования включает в себя как 238 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология»: в 5, 6 и 7 классах – по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, 8 классах – по 34 ч, из расчета 1 ч в неделю. В 5-7 классах практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

### **3. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения обучающиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия; В развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приёмов труда и правил электро-безопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

#### **4. Содержание учебного предмета «Технология»**

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технология ведения дома», является проектная деятельность. В течении учебного года обучающиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырех разделов программы: «Технология домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла».

Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается совместно с изучением раздела «Технология домашнего хозяйства».



По каждому разделу обучающийся изучает 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, позволяющий расширить кругозор обучающихся за счет обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

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

**Таблица тематического распределения количества часов**

Разделы, темы	Рабочая программа по классам			
	5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
<b>Технологии домашнего хозяйства.</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>11</b>
Вводный урок. Правила безопасного труда в кабинете технологии.	2	1	1	1
Интерьер кухни, столовой.	2	-	-	-
Интерьер жилого дома.	-	1		-
Комнатные растения в интерьере.	-	2	-	-
Гигиена жилища.	-	-	1	-
Бытовые электроприборы.	2	-	2	-
Бюджет семьи.	-	-	-	6
Технологии ремонтно-отделочных работ.	-	-	-	5
Исследовательская и созидательная деятельность.	2	2	4	-
<b>Кулинария.</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	-
Санитария и гигиена.	1	-	-	-
Физиология питание.	1	-	-	-
Бутерброды и горячие напитки.	2	-	-	-
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	-	-	-

Блюда из сырых овощей и фруктов.	4	-	-	-
Блюда из яиц.	2	-	-	-
Сервировка стола.	2	2	2	-
Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	-	4	-	-
Блюда из мяса и птицы.	-	4	-	-
Заправочные супы.	-	2	-	-
Блюда из молока и кисломолочных продуктов.	-	-	2	-
Изделия из теста.	-	-	6	-
Технология приготовления сладостей.	-	-	2	-
Исследовательская и созидательная деятельность.	2	2	2	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>-</b>
Элементы материаловедения.	4	4	2	-
Конструирование, моделирование швейных изделий.	4	6	6	-
Технология изготовления швейных изделий.	8	12	8	-
Швейные ручные работы.	2	2	2	-
Элементы машиноведения.	4	2	2	-
Исследовательская и созидательная деятельность.	6	4	6	-
<b>Художественные ремесла.</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>-</b>
Декоративно-прикладное искусство.	4	-	-	-
Лоскутное шитье.	4	-	-	-
Вязание крючком.	-	4	-	-
Вязание спицами.	-	4	-	-
Ручная роспись тканей.	-	-	4	-
Вышивание.	-	-	8	-
Исследовательская и созидательная деятельность.	8	8	8	-
<b>Электротехника.</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>12</b>
<b>Современное производство и профессиональное самоопределение.</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>
Сферы производства и разделения труда.	-	-	-	2

Профессиональное образование и профессиональная карьера.	-	-	-	2
Исследовательская и созидательная деятельность.	-	-	-	6
<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>

## **6. Тематическое планирование с определением основных видов деятельности.**

### **Раздел 1. «Технология домашнего хозяйства» (8 час.)**

#### **Тема. Вводный урок. Содержание предмета «технологии» (2 час)**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Правила безопасного труда в кабинете технологии. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Проектная деятельность на уроках «Технологии».

#### **Тема. Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

#### **Тема. Бытовые электроприборы на кухне. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника (2ч).**

*Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (2часа).** Творческий проект «Кухня моей мечты».

### **Раздел 2. Кулинария (16ч.)**

#### **Тема . Санитария и гигиена на кухне (1 ч)**

*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 последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

#### **Физиология питания (1 ч)**

*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 отравлениях. Режим питания.

*Практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

### **Тема. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практическая работа.*

Технология приготовления бутерброда, чая.

### **Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)**

*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.

*Практическая работа.*

Технология приготовления каши.

### **Тема. Блюда из фруктов, сырых и вареных овощей (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные 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 сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые 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. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие

сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Практические работы.*

Технология приготовления салата из сырых овощей.

Технология приготовления салата из вареных.

### **Тема. Блюда из яиц (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Практические работы.*

Технология приготовления блюда из яиц.

### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

*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.

*Практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

### **Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (2 часа).**

Творческий проект «Воскресный обед».

## **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (28 часа).**

### **Тема. Элементы материаловедения (4 ч).**

*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.

*Практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Выполнение макета полотняного переплетения.

### **Тема. Конструирование, моделирование швейных изделий (4 ч)**

*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 ножницами.

*Практические работы.*

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Построение чертежа швейного изделия.

### **Тема. Машиноведение (4 ч)**

*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. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

*Практические работы.*

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

Выполнение образцов машинных швов.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема. Швейные ручные работы (2ч).**

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-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

**Тема. Технология изготовления швейных изделий (8 ч)**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и на правления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным 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.

*Практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Обработка накладного кармана.

Обработка нижнего и боковых срезов фартука.

Обработка верхнего среза фартука.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (6 час.).**

Творческий проект «Наряд для завтрака».

**Раздел 4. Художественные ремесла (16 час).**

**Тема. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

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

одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

**Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч).**

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

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

*Практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. **Тема.**

**Лоскутное шитьё (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её 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 шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность (4час.).**

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой».

**Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (часы указаны по разделам).**

**Тема. Исследовательская и созидательная деятельность.**

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт 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 ремёсла».  
 Составление портфолио и разработка электронной презентации.  
 Презентация и защита творческого проекта.  
*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

#### **Учебно-методическая литература.**

1. Программа «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» /авт.-сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца, - М.: Вентана-Граф,2012;
2. Синеца, Н.В. Технология. Технологии ведения дома : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф. 2013.
3. Синеца Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие/ Н.В. Синеца.- М.: Вентана –Граф, 2017.
4. Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 5 класс /Сост. О.Н.Логвинова.- М.:ВАКО, 2016. (Рабочие программы)

№ п/п	Наименование раздела. Тема урока.	Кол-во часов	ИОТ	Практические работы.	Региональный компонент.
<b>РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА, ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (8 ЧАС.)</b>					
1-2	Вводный урок. Содержание предмета «Технология». Проектная деятельность на уроках «Технологии».	2	ИОТ при проведении занятий в кабинете «Технологии».		
3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой.	2		Практическая работа №1: Планировка кухни.	Внутреннее убранство русской избы.
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	2			
7-8	Творческий проект «Кухня моей мечты».	2		Защита проекта.	



<b>РАЗДЕЛ 2. КУЛИНАРИЯ (16 ЧАС.)</b>					
9-10	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.	1 1		Практическая работа №2: Составление индивидуально го режима питания.	
11-12	Бутерброды и горячие напитки.	2		Практическая работа №3: технология приготовления бутерброда, чая.	
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2		Практическая работа №4: технология приготовления каши.	Блюда из поваренной книги С.А. Толстой (гречневый крупеник <a href="http://www.tolstayacookbook.ru">http://www.tolstayacookbook.ru</a> )
15-16	Блюда из сырых овощей и фруктов.	2		Практическая работа №5: технология приготовления салата из сырых овощей.	
17-18	Блюда из вареных овощей.	2		Практическая работа №6: технология приготовления салата из вареных овощей.	
19-20	Блюда из яиц	2		Практическая работа №7: технология приготовления блюда из яиц.	Блюда из поваренной книги С.А. Толстой (яичница <a href="http://www.tolstayacookbook.ru">http://www.tolstayacookbook.ru</a> )
21-22	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2		Практическая работа №8: Разработка меню завтрака, складывание салфеток.	
23-24	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей	2		Защита проекта.	

	с семье». Защита проекта.				
<b>РАЗДЕЛ №3. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ЧАС.)</b>					
25 - 26	Элементы материаловедения. Производство текстильных материалов.	2		Практическая работа №9: определение направления долевой нити , лицевой и изнаночной сторон в ткани	
27 - 28	Элементы материаловедения. Свойства текстильных материалов.	2	ИОТ при работе с ручными инструментам и.	Практическая работа №10: выполнение макета полотняного переплетения.	
29 - 30	Конструирование швейных изделий. Проект «Фартук для работы на кухне»	2		Практическая работа №11: снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.	Передник в Тульском костюме.
31 - 32	Построение чертежа швейного изделия.	2		Практическая работа №12: построение чертежа швейного изделия.	
33 - 34	Раскрой швейного изделия.	2	ИОТ при работе с тканью.	Практическая работа №13: раскладка выкроек на ткани, раскрой швейного изделия.	
35 - 36	Швейные ручные работы.	2		Практическая работа №14: изготовление образцов ручных работ.	
37 - 38	Подготовка швейной машины к работе.	2		Практическая работа №15: заправка швейной машины нитками.	

39 - 40	Приемы работы на швейной машине.	2		Практическая работа №16: выполнение образцов машинных швов.	
41 - 42	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	2	ИОТ при работе с электрически м утюгом.		
43 - 44	Выполнение творческого проекта. Технология изготовления швейного изделия. Моделирование фартука.	2			
45 - 46	Обработка накладного кармана.	2		Практическая работа №17: обработка накладного кармана.	
47 - 48	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	2		Практическая работа №18: обработка нижнего и боковых срезов фартука	
49 - 50	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	2		Практическая работа №19: обработка верхнего среза фартука.	
51 - 52	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	2		Защита проекта.	
<b>РАЗДЕЛ №4 ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (16 ЧАС.)</b>					
53 - 54	Декоративно-прикладное искусство. Изделие для кухни.	2			Виды декоративно-прикладного искусства Тулы и области.
55 -	Основы композиции и	2		Практическая работа № 20:	

56	законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.			зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.	
57 - 58	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Изготовление шаблонов.	2			Древние традиции лоскутного шитья.
59 - 60	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	2	ИОТ при работе с ручными инструментами.	Практическая работа № 21: изготовление образца изделия из лоскутов.	
61 - 62	Лоскутное шитье. Обоснование проекта. Технологии лоскутного шитья.	2			
63 - 64	Выполнение проекта, изделия с соблюдением технологии изготовления.	2		Практическая работа №22: стачивание деталей изделия.	
65 - 66	Подготовка проекта к защите. Завершение изготовления изделия.	2			
67 - 68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	2		Защита проекта.	