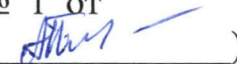


Согласовано на заседании м/о

(протокол № 1 от  
30.08.2017г. )

## Рабочая программа

### Уроков технологии на 2017/18 учебный год.

Класс 5.

Учитель Трикина Н.П.

Количество часов в неделю - 2, в год - 68.

Рекомендована Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2008 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю.Л. Хотунцев. Программа рассчитана на 3 года 5е,6е,7е.кл .

Утверждаю  
Директор ГБОУ Школа № 1389

31.08.2017г. 



Рабочая программа составлена на основе программы «**Технология. Трудовое обучение**» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Просвещение, 2008 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Ю. Л. Хотунцев. Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5-7х классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели, всего 68 часов.

Настоящая программа по технологии, для 5 классов, составлена на основе примерной программы основного общего образования по направлению «Технология», созданной на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Программа раскрывает цели и содержание общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт распределение учебных часов по разделам курса, последовательность изучения тем и разделов учебного предмета.

### **Требования к уровню подготовки учащихся.**

Знать /понимать

- ✓ основные технологические понятия;
- ✓ назначение и технологические свойства материалов;
- ✓ назначение и устройство ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
- ✓ виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций;

- ✓ назначение различных швейных изделий;
- ✓ представление о моделировании;
- ✓ какие требования предъявляются к одежде;
- ✓ влияние способов обработки на пищевую ценность продукта;
- ✓ санитарно-гигиенические требования к помещению кухни;
- ✓ требования к обработке пищевых продуктов;
- ✓ иметь общее представление о правилах ведения домашнего хозяйства;
- ✓ знать основные функции жилища;
- ✓ уметь использовать элементы оформления интерьера кухни;
- ✓ основные правила организации пространства кухни;
- ✓ правила безопасной работы с электрооборудованием;
- ✓ рационально организовывать рабочее место;
- ✓ находить необходимую информацию в различных источниках;
- ✓ составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий или получения продукта;
- ✓ выбирать инструменты, приспособления, оборудование для выполнения работ;
- ✓ соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием;
- ✓ осуществлять контроль качества изготавливаемого изделия;
- ✓ снимать мерки с фигуры человека; строить чертёж фартука;
- ✓ определять доброкачественность пищевых продуктов по внешнему виду;

- ✓ составлять меню завтрака;
- ✓ строить чертёж выкройки фартука;
- ✓ выполнять раскрой деталей изделия;
- ✓ выполнять обработку и соединение деталей обрабатываемого изделия;

Формы организации учебного процесса: практические, лабораторные, групповые, индивидуальные, фронтальные.

Формы контроля ЗУН: опрос, беседа, тестирование, наблюдение.

### **Содержание тем учебного курса.**

Технология - это преобразующая деятельность человека, направленная на удовлетворение нужд и потребностей людей. Она включает процессы, связанные с преобразованием вещества, энергии, информации, при этом оказывает влияние на природу и общество, создаёт новый рукотворный мир.

Результатом технологической деятельности являются продукты труда, соответствующие определённым характеристикам.

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

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является: формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессионального самоопределения в условиях рынка труда.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов.

Программа по технологии для изучения в 5 классах включает разделы: "Вводное занятие)(2ч), **«Технология обработки пищевых продуктов» (Кулинария)(14ч), "Элементы графической грамоты"(8ч.),**  
**»Культура дома»(16ч),( «Основы материаловедения», «Конструирование швейных изделий», «Технология изготовления швейных изделий», «Ремонт одежды», «Машиноведение»)(28ч),**

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Изучение материала связанного с практическими работами, предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

При изучении раздела **«Технология обработки пищевых продуктов»** обучающиеся знакомятся с правилами обработки и хранения различных видов продуктов, учатся определять доброкачественность блюд и продуктов, знакомятся с пищевой ценностью продуктов питания, витаминами, правилами рационального и здорового питания; правилами этикета, основами работы повара и официанта.

Раздел **«Ремонт одежды»** включает темы по уходу за одеждой из текстильных волокон. Стирка и ВТО изделия. Штопка одежды. Ремонт детской одежды с использованием аппликации.

Раздел **«Конструирование швейных изделий»** дает представление о моделировании знакомит с правилами снятия мерок с фигуры человека; знакомит с построением чертёжей швейных изделий.

"Черчение"-основные понятия графической грамоты.

Раздел **«Материаловедение»** дает представление о составе тканей и способах их производства.

Раздел **«Технология изготовления одежды»** дает представление о видах, приёмах и последовательности выполнения технологических операций; для изготовления швейного изделия.

Раздел **«Машиноведение»** дает представление о швейной машине и правилах работы.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет расширить кругозор учащихся, раскрыть свои индивидуальные возможности.

## **РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ТЕХНОЛОГИИ 5 КЛАСС**

Дата проведения 5б,5а	№ № уроков	Тема урока	Ко л-во ча со в	Тип урока (форма и вид деятельности об-ся, форма занятий)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся	Вид контро-ля Изме-рители	Элемент ы дополни-тельного содержания	Домашнее задание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
04.09 - 08.09	1-2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Содержание и задачи Цели профессионального самоопределения	2	Беседа	Содержание и задачи курса «Технология» Правила внутреннего распорядка, техники безопасности	<b>Знать</b> правила: внутреннего распорядка, техники безопасности. <b>Уметь</b> соблюдать правила ТБ	Вопросы	обж	Повторить общие правила по ТБ
<b>Кулинария (14 часов)</b>									
08.09 - 12.09	3-4	ПТБ. Санитария и гигиена помещений. «Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах»	2	Усвоение новых знаний	Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Правила санитарии и гигиены. Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Рациональное питание. Витамины. Кухонная посуда и уход за ней.	<b>Знать</b> безопасные приемы работы, способы оказания первой помощи. <b>Уметь</b> соблюдать правила санитарии и гигиены в быту	Во-просы	ОБЖ	Сравнить требования по уходу за посудой в домашних условиях
15.09 - 19.09	5-6	Сервировка стола. ПР «Сервировка стола» Профессии, связанные с кулинарией	2	Комбинированный	Эстетическое оформление стола. Составление меню на завтрак. Сервировка. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом	<b>Знать</b> правила этикета. <b>Уметь</b> складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами	Само-оценка	Инновация в оформлении стола к завтраку	Оформление стола к завтраку
22.09 -	7-8	Физиология питания.		Комбинир	Понятие «режим питания».	<b>Знать</b> общие	Опрос	Влияние	Опреде-

26.09		Витамины. Профессии, связанные с кулинарией	2	ованный	Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.	сведения о роли витаминов в обмене веществ.	<b>Конт. Раб.</b>	витаминов на здоровье	лить наличие витаминов
29.09 - 01.10	9-10	Бутерброды и горячие напитки. «Приготовление бутербродов и горячих напитков» ПР	2	Усвоение новых знаний	Рациональное питание. Виды бутербродов, отличие (открытые, закрытые). Способы оформления. Требования к качеству, сроку хранения. Виды горячих напитков. Требования к приготовлению горячих напитков. Правила ТБ	<b>Знать</b> виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления. <b>Уметь</b> нарезать продукты и оформить бутерброды (эстетично); соблюдать правила ТБ	Самооценка	Бутерброды <i>канале ОБЖ</i>	Приготовление завтрака
09.10 - 13.10	11-12	Блюда из яиц. «Приготовление омлета или яичницы»	2	Комбинированный	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Длительность хранения. Технология приготовления блюд из яиц. Правила ТБ, санитарии при приготовлении и хранении пищи	<b>Знать</b> способы определения свежести яиц, использование в кулинарии, способы хранения. <b>Уметь</b> определять свежесть яиц и готовить блюда из них; правила ТБ	Устный диктант	Применение яиц в приготовлении и десерта ОБЖ	Проверка доброкачественности яиц
16.10 - 20.10	13-14	Блюда из овощей. Приготовление салатов из сырых овощей». ПР	2	Комбинированный	Правила ТБ. Виды овощей. Методы определения качества. Влияние экологии на качество. Назначение, виды и технология (способы нарезки). Последовательность приготовления блюд из овощей	<b>Знать</b> пищевую ценность овощей, технологию приготовления блюд из них; ТБ. <b>Уметь</b> приготавливать блюда из овощей	Контроль качества нарезки	Получение естественных красителей из овощей	Приготовление салата по выбору
23.10 -	15-	Заготовка	2	Беседа,	Экономное ведение домашнего	<b>Знать</b> роль запа	Работас	Техноло-	Сушка



27.10	16	продуктов и способы их сохранения		сообщение	хозяйства. Условия и сроки переработки и хранения продовольственных запасов. Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике	сов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения. <b>Уметь</b> закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи	ребусом и кроссвордом. Конт. Раб. «Основы кулинарии» Тест	гия приготовления картофеля крахмала	яблок
<b>Элементы графической грамоты (8 часов)</b>									
30.10 - 03.11	17-18	Инструменты и материалы. Основы графической грамоты	2	Формирование знаний	Ознакомить учащихся с чертежными инструментами, принадлежностями и материалами для выполнения чертежей, организация рабочего места при выполнении графических работ	Знать правила пользования чертежными инструментами. <b>Уметь</b> организовывать рабочее место при выполнении графических работ.	Демонстрация, фронтальный опрос		Подготовить к следующему уроку необходимые чертежные инструменты и принадлежности
13.11-17.11	19-20	Чертеж. Правила оформления чертежей. ПР. «Оформление формата А4 и основной надписи»	2	Изучение нового материала	Представление о формате (рамке внешней и внутренней) основной надписи, ее форме, размерах, правилах заполнения	Знать понятия о стандартах ЕСКО. <b>Уметь</b> пользоваться стандартами, оформлять формат	Устные и практические упражнения		В тетради выполнить основную надпись
20.11-24.11	21-22	Техника выполнения чертежей. ПР «Выполнение основных линий чертежа»	2	Изучение нового материала	Линии чертежа, их начертания, толщина, назначения	Знать типы линий. <b>Уметь</b> определять толщину начертания, тип линий при выполнении графических работ	Устные и практические упражнения		Вычертить линии по образцу
27.11-	23-	Нанесение размеров,	2	Комбини-	Нанесение размеров, общие	Знать правила			Закончить в

01.12	24	применение и обозначение масштаба		рованный	сведения о масштабе	нанесения разме – ров на чертеже, Уметь правильно использовать масштаб для изображения на чертеже	Графиче ская ра- бота		тетради выпол-нения черте-, жей, начатых в классе
<b>Культура дома (16 часов)</b>									
04.12 08.12	25-26	Эстетика и экология жилища. Общие сведения из истории интерьераю	2	Усвоение новых знаний	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.	<b>Знать</b> экологические требования к жилищу. <b>Уметь</b> определять композицию, пропорцию в современном интерьере; выбирать способы графического отображения объекта или процесс		Квар- тира, как экоси- стема	Эскиз и домашний интерьер
11.12 15.12	27-28	Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение	2	Комбинир ованный	Основные качества интерьера - функциональность, гигиеничность, эстетичность;- Композиция интерьера, зонирование, декоративное убранство. Единство стилевого решения.- Сочетание пропорций и размеров предметов.- многофункциональность.	умения осуществлять информационный поиск, сопоставить, сравнивать, анализировать	Мини проекты		

18.12 22.12	29-30	Размещение мебели и оборудования Актуальность правильного выбора профессии	2	Комбинированный	Расстановка мебели в квартире, требования к подбору деталей интерьера., пространственная ориентировка	Уметь расставлять мебель в квартире (на макете), подбирать детали интерьера.			
25.12 29.12	31-32	Отделка кухни. Предметы декоративно-прикладного творчества в формировании пространства кухни.	2	Комбинированный	Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления	<b>Знать</b> способы отделки интерьера. <b>Уметь</b> чистить посуду; поддерживать чистоту в жилых помещениях; размещать оборудование кухни; создавать интерьер кухни	Проверка практической работы	Современные стили в интерьере	Декоративное оформление кухни
2я.н.я нв	33-34	Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления.	2	Урок-практикум	Научить украшать интерьер, используя разнообразные виды отделки панно.	Знать и уметь правильно оформить панно бисером, стеклярусом, пайетками.	индивидуальная работа по изготовлению изделия)		Закончить работу дома
3я.н.я н.	35-36	Древесина, применение в народном хозяйстве. Профессии на деревообрабатывающих	2	Усвоение новых знаний	Древесные материалы. Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов.	<b>Знать</b> классификацию пиломатериалов, свойства	Опрос. Кроссворд	Легенды и мифы о происхождении	Подобрать образцы древесины и

		предприятиях				древесины. <b>Уметь</b> определять вид древесины по внешнему виду		древесин ы	коры
4я.н.я н.	37-38	ПТБ. Мозаичные работы. Выполнение мозаичного изображения в технике «маркетри» из бумаги. Пр.р. Профессии на мебельных фабриках.	2	урок изучения нового материала	понятие мозаики, её виды, технология выполнения и применения.	Знать технологию выполнения мозаичных работ Уметь составлять орнамент.	Ответы на вопросы, оцениван ие практиче ской работы		
1я н.ф.	39-40	Сборка и оформление изделия	2	Практи- кум	Продолжение работы в соответствии с технологической картой. Сборка деталей и последующий контроль на прочность и эстетичность со- единения. Оформление готового изделия. Осуществление контроля качества изготовли- ваемого изделия	<b>Знать</b> способы соединения и оформления изделия. <b>Уметь</b> контроли- ровать последо- вательность сборки деталей изделия	Соот- ветст- вие эскиза и изделия	Целесо- образ- ность вторсы- рья	Оценка родителей
<b>Технология изготовления текстильных изделий 28ч.</b>									
2я.н.ф.	41- 42	ПТБ. Понятие о здоровом образе жизни. Одежда и обувь по назначению. Удаление пятен с одежды	2	Лабора- торно- практиче- ская работа	Выбор и использование со- временных средств ухода за одеждой и обувью. спосо- бы удаления пятен с одежды и обивки мебели. Выбор тех- нологий длительного хранения одежды и обуви. Условные обозначения на ярлыках	<b>Знать</b> способы удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью. <b>Уметь</b> применять на практике полученные зна- ния по теме	Кон- троль за дей- ствия- ми.	Иннова- ционные методы очистки изделий от загряз- нений	Найти по- лезные советы по удале- нию раз- личных видов пятен
4я.н.ф.	43- 44	Классификация во- локон. Практическая работа	2	Усвоение новых знаний	Классификация текстильных волокон, натуральные, растительные волокна. Понятие	<b>Знать</b> классификацию текстильных	Опрос, крос-	Легенды и мифы о происхо-	Подоб- рать об- разцы

		«Образец полотняного переплетения»			о хлопке-сырце и льне. Общие понятия о пряже и процессе прядения. Ткачество. Полотняное переплетение. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей. Признаки определения сторон. ТБ	волокон, свойства нитей основы и утка. <b>Уметь</b> выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий	сворд	ждении волокон	тканей натуральных волокон
1н.м.	45-46	ПТБ. Ручные работы. ПР «Выполнение различных видов ручных стежков на ткани»	2	Комбинированный	Правила ТБ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значимость контрольных линий и способы их переноса. Соблюдение технических условий (размер стежка)	<b>Знать</b> терминологию и технологию выполнения швейных операций. <b>Уметь</b> выполнять ручные стежки	Проверка практической работы	Эстетическое и функциональное значение шва «козлик»	Продолжение работы
2н.м.	47-48	Машина и ее роль в техническом прогрессе. Великие технические изобретения. Профессии, связанные с оборудованием.	2	Усвоение новых знаний	История создания швейной машины. Основные требования к оборудованию рабочего места, виды машин, виды приводов и их устройство, принцип действия отдельных узлов (регулятор длины стежка, устройство для намотки ниток)	<b>Знать</b> правила ТБ, устройство отдельных узлов швейных машин <b>Уметь</b> различать виды машин по назначению	Контр. Раб. Натуральные растительные волокна. Вопросы	Универсальные машины и их назначение	Закрепление изученного материала
3н.м.	49-50	ПТБ. Бытовая универсальная швейная машина ПР «Подготовка машины к работе. Выполнение машинных строчек»	2	Комбинированный	Правила и приемы работы на швейной машине. Последовательность заправки верхней и нижней нитей. Намотка нитки на шпульку. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терми-	<b>Знать</b> правила подготовки швейной машины к работе, ТБ. <b>Уметь</b> заправлять верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на	Проверка качества образца	Разновидности отделочных строчек	Повторить последовательность заправки верхней и нижней нитей

					нология машинных работ. ТБ	шпульку			
4н.м	51-52	Практическая работа «Виды машинных швов»	2	Комбинированный	Последовательность выполнения машинной строчки. Технология выполнения соединительных машинных швов. Условное обозначение, применение и чтение машинных швов. ТБ	<b>Знать</b> последовательность выполнения машинной строчки. <b>Уметь</b> выполнять машинные швы и читать обозначения	Самооценка	Разновидности машинных швов	Отработка строчки
1н.а.	53-54	Упражнения на швейной машине. ВТО	2	Комбинированный	Технология и терминология выполнения краевых швов. Терминология ВТО и правила ТБ. Значение ВТО. Организация рабочего места. Требования к выполнению ВТО	<b>Знать</b> терминологию ВТО. <b>Уметь</b> организовать рабочее место и выполнять краевые швы	Самоконтроль	Работа с каталогом	Оформить образцы швов в тетрадь
3н.а.	55-56	Классификация одежды. Практическая работа «Снятие мерок» Возможности личности в профессиональной деятельности закройщика.	2	Усвоение новых знаний	Понятие об одежде, её назначение, классификация, требования, предъявляем к одежде. Виды рабочей одежды. Правила снятия мерок и их обозначение	<b>Знать</b> правила снятия мерок. <b>Уметь</b> записывать измерения мерок	Опрос	Ассортимент фартуков. Знакомство с профессиями	Выбор ткани для фартука
4н.а.	57-58	Технология изготовления фартука. «Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука, обмеловка и раскрой ткани» ПР	2	Комбинированный	Элементы моделирования. Способы увеличения и уменьшения готовой выкройки. Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя. Условные обозначения (направление долевой нити, припуски на швы, «сгиб»). Правила раскроя и рациональной раскладки	<b>Знать</b> несложные приемы моделирования, правила подготовки выкройки к раскрою. <b>Уметь</b> выполнять экономную раскладку выкройки и раскрой ткани с учетом направления долевой нити, ТБ	Контроль за действиями	Правила раскладки деталей выкройки с учетом рисунка ткани	Повторить правила раскроя

					деталей выкройки. ТБ				
4н.	59-60	Технология изготовления фартука. «Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка деталей кроя» ПР. Возможности личности в профессиональной деятельности модельера	2	Комбинированный	Правила ТБ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления. Терминология и технология выполнения прямых стежков. Значимость контрольных линий и способы их переноса. Соблюдение технических условий (размер стежка)	<b>Знать</b> терминологию и технологию выполнения швейных операций. <b>Уметь</b> выполнять ручные стежки	Проверка практической работы	Эстетическое и функциональное значение шва «козлик»	Продолжение работы
1н.м.	61-62	Практическая работа «Обработка карманов. Соединение с фартуком»	2	Комбинированный	Виды карманов. Последовательность обработки кармана (заметывание, застрачивание, заутюживание). Отделка и соединение кармана с фартуком. ТБ	<b>Знать</b> последовательность обработки кармана. <b>Уметь</b> обрабатывать карман и соединять его с изделием	Контроль качества.	Коллекция «Виды карманов»	Закончить работу
2н.м.	63-64	Практическая работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука»	2	Практикум	Технология обработки боковых и нижнего срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Выполнение различных видов художественного оформления. Работа с утюгом. ТБ	Знать технологию обработки срезов изделия, правила ТБ. Уметь обрабатывать срезы деталей изделия; соблюдать правила ТБ	Контроль выполнения	Работа с журналами мод	Закончить работу
3н.м.	65-66	Практическая работа «Обработка пояса и соединение его с фартуком». ВТО	2	Практикум	Технология выполнения обработки пояса и способы его соединения с фартуком. Приемы ВТО. Элементы контроля: внешний вид, симметричность формы и расположение парных деталей, аккуратность обработки срезов,	<b>Знать</b> технологию обработки пояса; критерии оценки качества изделия. <b>Уметь</b> соединять пояс с фартуком; соблюдать пра-	Само-Оценка К. раб. Изготовление швейного	Роль фартука в костюмах качества ОБЖ	Получить оценку родителей

					качественная влажно-тепловая обработка. ТБ	вила ТБ	изделия Тест		
4н.м.	67-68	Ремонт одежды. «Выполнение накладной заплата ». ПР	2	Практи- кум	Технология ремонта одежды обычными и отделочными заплатами;	Знать технологию ремонта одежды. Уметь правильно наложить заплату	Практиче- ская работа		Выполнить заплату на своей одежде.
		<b>Итого</b>	<b>68</b>						