

пальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 1»
г. Балашова Саратовской области

«Рассмотрено» Руководитель МО <u> / И.П. Антипенко/</u> ФИО Протокол №_____от _____ «___»_____20__г.	«Согласованно» Заместитель директора по УВР МОУ «Гимназия № 1» <u> / С.В. Ковязина/</u> Заместитель директора по ВР МОУ «Гимназия № 1» <u> / Н.В. Николаева/</u> «___»_____20__г.	«Утверждено» Директор МОУ «Гимназия №1» <u> / С.А. Изгоров/</u> ФИО Приказ №_____от _____ «___»_____20__г.
---	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»

(вариант для девочек), 5 класс

ТЕРНОВОЙ ЕЛЕНА ЮРЬЕВНА,
учителя технологии I категории

2018 - 2019 учебный год

Пояснительная записка

к рабочей программе по предмету «Технология» для 5 класса МОУ «Гимназия № 1»
Направление «Технологии ведения дома».

Рабочая программа составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства образования № 1897 от 17.12.2010г.);
- примерная программа по учебному предмету «Технология» для основного общего образования;
- авторская программа А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница Технология 5-8 класс, М: Вентана – Граф, 2012 год;
- Учебный план образовательного учреждения (МОУ гимназия № 1 г. Балашова) на 2018-2019 учебный год;
- Перечень допущенной (рекомендованной) литературы на 2018-2019 учебный год;
- СанПин № 2.4.2.2821-10

Преподавание предмета ведется по УМК «Технология» для 5 класса, подготовленному авторским коллективом А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Основная цель изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе:

- формирование представлений составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Тактические задачи:

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовым (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Структура программы по разделам:

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов (авторский вариант)	Кол-во часов (фактически)
1.	Технологии творческой и опытнической деятельности	21	14
2.	Кулинария	14	18
3.	Технологии домашнего хозяйства	2	2
4.	Электротехника	1	2
5.	Создание изделий из текстильных материалов	22	16
6.	Художественные ремесла	8	14
	Всего:	66 ч., 2 ч. Резервное время	66 ч., 2 ч. Резервное время

В структуру программы внесены изменения в связи с образовательными потребностями обучающихся и особенностями материально-технической базы.

Произведено перераспределение часов:

- увеличено количество часов на изучение разделов: «Кулинария» 18ч (+4ч), «Электротехника» 2ч (+1ч), «Художественные ремесла» 14ч (+6ч);
- уменьшено количество часов на изучение разделов: «Создание изделий из текстильных материалов» 16ч (-6ч), «Технологии творческой и опытнической деятельности» 14ч (-7ч).

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

При реализации содержания программы обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно – трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями.

Для выявления результатов освоения обучающимися предмета «Технология» в 5 классе предусмотрена система педагогического контроля. Она строится на использовании различных методов (устный опрос, письменный опрос, тестовая система, педагогическое наблюдение, практическое выполнение, обучающий зачет, защита творческого проекта), форм (индивидуальный, групповой, фронтальный) и видов (вводный, текущий, итоговый, коррекции) контроля.

Содержание программы

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

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), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Планирование кухни-столовой», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

Раздел «Кулинария»

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Безопасные приёмы работы на кухне.

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.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд.

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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Составление дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий.

Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов.

Приготовление и оформление блюд из яиц.

Сервировка стола к завтраку.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Лабораторно-практические и практические работы:

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение потребности семьи в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного 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. 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.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

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

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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Теоретические сведения. Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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.

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, их подготовка 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.

Лабораторно-практические и практические работы:

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографировать наиболее интересных образцов рукоделия.

Стилизация природных форм.

Создание графической композиции на листе бумаги или на ПК.

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы.

Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол- во часо в	Дата проведения			Оборудование
			а	б	в	
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»	14				
1	Понятие о творческой проектной деятельности	1				ИКТ
2	Составные части годового творческого проекта пятиклассников	1				ИКТ
3-4	Этапы выполнения проекта	2				ИКТ
5	Разработка электронной презентации проекта	1				ИКТ
6	Выполнение рекламного проспекта изделия	1				ИКТ
	Раздел «Кулинария»	18				
7-8	Санитария и гигиена на кухне	2				Кухонное оборудование
9	Здоровое питание	1				ИКТ
10	ПР Составление дневного рациона на основе пищевой пирамиды	1				ИКТ
11	Технология приготовления бутербродов	1				Доп. литература
12	ПР Приготовление бутербродов	1				Кух. посуда, продукты
13	Технология приготовления горячих напитков	1				ИКТ Доп. литература
14	ПР. Приготовление горячих напитков.	1				Кух. посуда, продукты
15	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1				ИКТ
16	ПР. Приготовление запеканки из макаронных изделий.	1				Кух. посуда, продукты
17	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1				ИКТ Доп. литература
18	ПР. Приготовление салата из сырых овощей.	1				Кух. посуда, продукты
19	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1				
20	ПР. Приготовление винегрета.	1				Кух. посуда, продукты
21	Технология приготовления блюд из яиц.	1				
22	ПР. Приготовление омлета.	1				Кух. посуда, продукты
23	Приготовление завтрака.	1				ИКТ
24	ПР. Сервировка стола к завтраку	1				Кух. посуда, продукты
25-26	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	2				

	Раздел «Технологии домашнего хозяйства»	2				
27	Интерьер и планировка кухни-столовой.	1				ИКТ
28	ПР. Планировка кухни.	1				Шаблоны, чертежные принадлежности
29-30	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	2				
	Раздел «Электротехника»	2				
31	Бытовые электроприборы на кухне	1				ИКТ
32	ЛР Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.	1				Доп. литература
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»	16				
33	Производство текстильных материалов	1				ИКТ Коллекции тканей
34	ПР. Определение долевой нити, лицевой и изнаночной сторон	1				Ткань, лупа
35	Текстильные материалы и их свойства.	1				Коллекции тканей
36	ЛР Изучение свойств тканей из хлопка и льна	1				Коллекции тканей
37	Изготовление выкроек	1				ИКТ
38	ПР. Снятие мерок и изготовление выкроек проектного изделия.	1				Сантиметр. лента
39	Раскрой швейного изделия	1				Чертежные принадлежн.
40	ПР. Раскрой швейного изделия	1				Чертежные принадлежн.
41	Швейные ручные работы	1				Швейные машины
42	ПР. Изготовление образцов ручных работ.	1				Швейные машины
43	Швейная машина	1				Швейные машины
44	Основные операции при машинной обработке изделия	1				Швейные машины
45	Влажно-тепловая обработка ткани	1				Утюг, гладильн. доска
46	ПР. Проведение влажно-тепловых работ	1				Утюг, гладильн. доска
47	Технология изготовления швейных изделий	1				Шв. машины, ткань, швейные принадлежн.
48	ПР. Обработка проектного изделия.	1				Шв. машины, ткань, швейные принадлежн.
49-50	Творческий проект «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне»	2				
	Раздел «Художественные ремёсла»	14				
51	Декоративно-прикладное искусство	1				Образцы изделий

52	Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края	1				Образцы изделий
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	1				ИКТ
54	Правила, приемы и средства композиции	1				ИКТ
55-56	ПР Стилизация природных форм	2				ИКТ Чертёжные принадл
57	Орнамент. Символика в орнаменте	1				ИКТ Чертёжные принадл
58	Цветовые сочетания в орнаменте	1				ИКТ
59	ПР. Создание гармоничной цветовой композиции	1				ИКТ Чертёжные принадл
60	Лоскутное шитье.	1				ИКТ Ткань, швейные принадлежности
61	Технология изготовления лоскутного изделия	1				ИКТ Ткань, швейные принадлежности
62	ПР. Изготовление бумажных шаблонов для лоскутных узоров	1				Чертёжные принадлежн.
63-64	ПР. Изготовление образцов лоскутных узоров	2				Ткань, шв. принадлежн.
65-66	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Защита проекта.	2				
	Итого	66				

Резервное время – 2 ч.