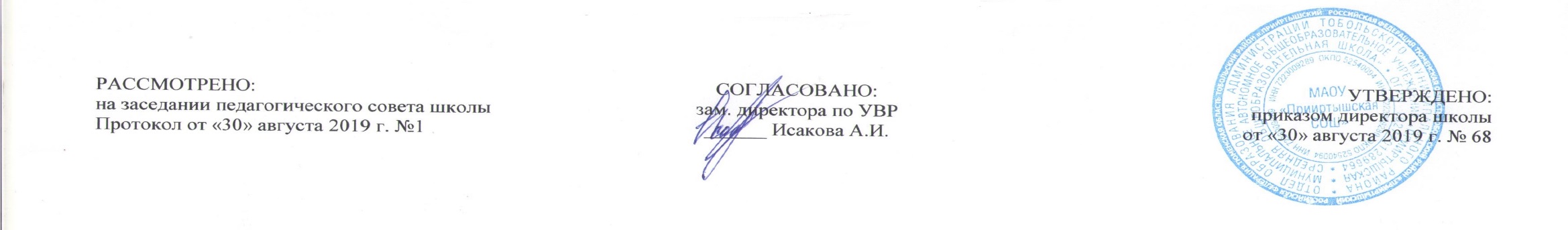
**Филиал Муниципального автономного общеобразовательного учреждения**

**«Прииртышская средняя общеобразовательная школа» -**

**«Полуяновская средняя общеобразовательная школа»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

для 5 класса

на 2019-2020 учебный год

Планирование составлено в соответствии

ФГОС ООО

Составитель программы: Уразова Р.А.,

учитель технологии первой квалификационной категории

2019 год

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5 класса составлена на основе примерной программы по предмету «Технология» под редакцией В.Д. Симоненко – М.: Вентана-Граф, 2011 г.

На изучение предмета «Технология» в 5 классе в учебном плане Филиала Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Прииртышская средняя общеобразовательная школа» - «Полуяновская средняя общеобразовательная школа» отводится 2 час в неделю, 68 часов в год.

**Предметные результаты**

освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку

овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять

машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, накладной с закрытым срезом,

в подгибку с открытым и закрытым срезом;

- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами

и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ученик научится** | **Ученик получит возможность научиться** |
| Самостоятельно готовить для простые кулинарные блюда из молока и молочных продуктов, рыбы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; проектировать простые по конструкции модели поясных швейных изделий (прямую юбку);изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для декоративно-прикладных  работ простые модели вышитых изделий, пользуясь технологической документацией; Выполнять декоративную  обработку вышитых изделий. планировать и выполнять  учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; Обосновывать цель проекта, выбирать средства реализации замысла; Планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия;  осуществлять технологический процесс; контролировать ход и  результаты выполнения проекта; Представлять результаты  выполненного проекта: готовить пояснительную записку к проекту; Оформлять проектные материалы;  представлять проект к защите. | Составлять меню ужина на основе физиологических потребностей организма; Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в минеральных веществах; Применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;  Оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к ужину; соблюдать правила приема гостей;  Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; Оценивать влияние техногенной сферы на  окружающую среду и здоровье. Выполнять несложные приѐмы моделирования швейных изделий (прямой юбки), в том числе с  использованием традиций народного костюма; Использовать при  моделировании зрительные иллюзии в одежде; Выполнять художественную отделку швейных изделий; Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных  народных промыслов. Организовывать и  осуществлять проектную деятельность на основе поиска  новых технологических решений, планировать и  организовывать технологический процесс с учѐтом имеющихся ресурсов и условий; Осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; Разрабатывать  вариант рекламы для продукта труда. |

**Содержание предмета «Технология»**

**Введение (1 ч.)**

**Материаловедение (2 ч.)**

Классификация текстильных волокон, растительные волокна, изготовление волокон, основная и уточная нити, полотняное переплетение.

**Машиноведение (9 ч.)**

Бытовая швейная машина, её технические характеристики, виды приводов, их устройство.

**Технология обработки ткани (27 ч.)**

Виды строчек, влажно-тепловая обработка швейных изделий.

**Рукоделие (10 ч.)**

Вышивка в народном и современном костюме, виды вышивок, композиция, ритм, орнамент, раппорт.

**Кулинария (14 ч.)**

Виды бутербродов, способы заваривания кофе, чая, блюда из яиц, блюда из овощей, сервировка стола

**Гигиена (5ч.)**

Уход за кожей, ногтями и волосами. Гигиена девочек и мальчиков.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Разделы, темы | Количество часов | Основные виды деятельности |
| 1 | Введение | 1 ч. | Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда; овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда; развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских 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. |
| 2 | Материаловедение | 2 ч. |
| 3 | Машиноведение | 9 ч. |
| 4 | Технология обработки ткани | 27 ч. |
| 5 | Рукоделие | 10 ч. |
| 6 | Кулинария | 14 ч. |
| 7 | Гигиена | 5 ч. |
|  | **Итог за 1 четверть** | **18** |
|  | **Итог за 2 четверть** | **14** |
|  | **Итог за 3 четверть** | **20** |
|  | **Итог за 4 четверть** | **16** |
|  | **Итог:** | **68** |

УОНЗ-урок открытия нового знания; УР-урок рефлексии; УОМН-урок общеметодической направленности; УРК-урок развивающего контроля

**Календарно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п\п** | **№ в теме** | **Дата** | | **Тема** | **Тип урока,**  **форма проведения** | **Планируемые результаты** |
| **план** | **факт** |
| 1 | 1 |  |  | Введение | УОНЗ | **Знать:** Технику безопасности в кабинете технологии  **Уметь:** формировать мышление, мыслить, сравнивать,  анализировать, обобщать и систематизировать данные |
| **Раздел 1. Материаловедение (2 ч.)** | | | | | | |
| 2-3 | ­1-2 |  |  | Виды волокон. Свойство нитей  основы и утка. Способы их определения в тканях | УОНЗ  Урок – беседа | **Знать:** структура и вид волокон  **Уметь:** определять виды волокон. сравнивать , анализировать. |
| **Раздел 2. Машиноведение (9 ч.)** | | | | | | |
| 4 | 1 |  |  | Элементы машиноведения | УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** технику безопасности при работе со швейной машиной  **Уметь:** соблюдать технику безопасности, работать на швейной машинке с ручным приводом, работать по плану, предложенному учителем. |
| 5-6 | 2-3 |  |  | Машины с ручным приводом. Устройство ручного привода | УОН  Урок - беседа | **Знать:** «Устройство швейной машинки ручного привода»  **Уметь:** коллективно составлять памятки для работы на швейной машинке, составлять рассуждения на тему, составлять схемы, составлять план рассуждения, изучать и конспектировать параграф учебника, составлять алгоритм объяснения материала группой. |
| 7-10 | 4-5  6-7 |  |  | Заправка нижней и верхней нити машины | УОНЗ  Практикум | **Знать:** «Устройство швейной машинки ручного привода»  **Уметь:** работать в парах, составлять алгоритм устного ответа, выполнять тестовые задания, конспектировать теоретический материал. |
| 11-12 | 8-9 |  |  | Ручные швы и строчки | УОН  Практикум | **Знать:** понятие «Ручные швы и строчки»,  **Уметь:** составлять алгоритм устного ответа, выполнять тестовые задания, конспектировать теоретический материал. |
| **Раздел 3. Технология обработки ткани (27 ч.)** | | | | | | |
| 13-14 | 1-2 |  |  | Влажно-тепловая обработка | УОН  Урок - беседа | **Знать:** технологию обработки ткани  **Уметь:** составлять алгоритм устного ответа, выполнять тестовые задания, конспектировать теоретический материал. |
| 15-16 | 3-4 |  |  | Конструирование и моделирование фартука | УОН  Урок-практикум | **Знать:** конструирование фартука  **Уметь**: формировать мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование,  нравственно-эстетическая ориентация |
| 17-18 | 5-6 |  |  | Построение чертежа фартука | УОН  Урок-практикум | **Знать:** правильно строить чертеж  **Уметь:** конструировать чертеж по теме урока, составлять словарик, заполнять и составлять таблицы и схемы. |
| 19-20 | 7-8 |  |  | Моделирование фартуков | УОН  Урок-практикум | **Знать:** правильно строить чертеж  **Уметь:** выполнять тестовые задания с последующей взаимопроверкой. |
| 21-22 | 9-10 |  |  | Раскрой фартука | УОН  Урок - беседа | **Знать:** правильно строить чертеж  **Уметь:** выполнять тестовые задания с последующей взаимопроверкой |
| 23-24 | 11-12 |  |  | Подготовка деталей кроя фартука | УОНЗ  Урок-беседа | **Знать:** правильно строить чертеж  **Уметь:** выполнять тестовые задания с последующей взаимопроверкой |
| 25-28 | 13-14  15-16 |  |  | Обработка нижней части фартука | УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** правильно строить чертеж  **Уметь:** выполнять тестовые задания с последующей взаимопроверкой |
| 29-30 | 17-18 |  |  | Обработка накладных карманов | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** понятие «обработка», технику безопасности  **Уметь:** выполнять тестовые задания с последующей взаимопроверкой |
| 31-32 | 19-20 |  |  | Соединение карманов с нижней частью фартука | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** понятие «обработка», технику безопасности  **Уметь:** выполнять тестовые задания с последующей взаимопроверкой |
| 33-34 | 21-22 |  |  | Соединение деталей фартука | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** понятие «обработка», технику безопасности  **Уметь:** выполнять тестовые задания с последующей взаимопроверкой |
| 35 | 23 |  |  | Определение качества швейных изделий | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** понятие «швейные изделия»  **Уметь:** конструировать чертеж по теме урока, заполнять и составлять таблицы и схемы. |
| 36-37 | 24-25 |  |  | Защита проекта | . УОНЗ  Урок - практикум | **Знать:** основные понятия по теме «Технология обработкт ткани»  **Уметь:** конструировать чертеж по теме урока, заполнять и составлять таблицы и схемы. |
| 38-39 | 26-27 |  |  | Уход за одеждой, ремонт, чистка | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать**: основные понятия по теме «Технология обработкт ткани»  **Уметь**: конструировать чертеж по теме урока, заполнять и составлять таблицы и схемы. |
| **Раздел 3. Рукоделие(10 ч.)** | | | | | | |
| 40-43 | 1-2  3-4 |  |  | Технология изготовления изделий в технике лоскутного шитья | УРК  Урок-практикум | **Знать:** технологию изготовления изделия в технике лоскутного шитья  **Уметь:** выполнять тестовые задания, коллективно анализировать текст, составлять тесты, творческие работы, работать со словарями |
| 44-45 | 5-6 |  |  | Вышивка | УОН  Урок-практикум | **Знать:** понятие «вышивка»  **Уметь:** проектировать способы выполнения домашнего задания |
| 46-47 | 7-8 |  |  | Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** понятие «вышивка»  **Уметь:** проектировать способы выполнения домашнего задания |
| 48-49 | 9-10 |  |  | Защита проекта | . УОНЗ  Урок - практикум | **Знать:** понятие «вышивка»  **Уметь:** проектировать способы выполнения домашнего задания |
| **Раздел 4. Кулинария (14 ч.)** | | | | | | |
| 50-51 | 1-2 |  |  | Интерьер кухни, стол | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** программу для проектирования интерьера кухни  **Уметь:** проектировать способы проверки домашнего задания |
| 52-53 | 3-4 |  |  | Пища человека и режим питания | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** режим питания человека  **Уметь:** составлять режим питания человека |
| 54-55 | 5-6 |  |  | Овощи. Приготовление блюд из сырых овощей | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** режим питания человека  **Уметь:** составлять режим питания человека, включая в рацион овощи |
| 56-57 | 7-8 |  |  | Виды тепловой обработки продуктов. Приготовление отварных и тушеных овощей | УРК  Урок-практикум | **Знать:** виды тепловой обработки продуктов  **Уметь:** готовить отварные и тушеные овощи |
| 58-59 | 9-10 |  |  | Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки | УОН  Урок-практикум | **Знать:** виды тепловой обработки продуктов  **Уметь:** готовить блюда из яиц, бутерброды и горячие напитки |
| 60-61 | 11-12 |  |  | Заготовка продуктов. Приготовление солений и овощей | . УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** последовательность заготовки продуктов.  **Уметь:** готовить соления и овощи на зиму |
| 62-63 | 13-14 |  |  | Защита проекта | . УОНЗ  Урок - практикум | **Знать:** основные понятия по теме кулинария  **Уметь:** проектировать способы выполнения домашнего задания. |
| **Раздел 5. Гигиена (5 ч.)** | | | | | | |
| 64-65 | 1-2 |  |  | Уход за кожей, ногтями и волосами | Урок рефлексия | **Знать:** правильное ухаживание за кожей, ногтями и волосами  **Уметь:** соблюдать гигиену тела и волос |
| 66-67 | 3-4 |  |  | Гигиена девочек и мальчиков. | УОНЗ  Урок - беседа | **Знать:** правильное ухаживание за кожей, ногтями и волосами девочек и мальчиков  **Уметь:** соблюдать гигиену тела и волос |
| 68 | 5 |  |  | Защита проекта. | УРК  Конференция | Знать: основные понятия по теме «гигиена»  Уметь: проектировать способы выполнения домашнего задания. |