

Пояснительная записка

Рабочая программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, примерной программы основного общего образования по технологии для базового уровня и авторской рабочей программы по технологии (Технологии ведения дома). 5 класс / Сост. О.Н. Логвинова. – М.: ВАКО, 2014. – 48 с. – (Рабочие программы).

Рабочая программа реализуется через УМК Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф). Для обучения используются учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология. Технология ведения дома». (девочки) 5 класс. Москва, издательский центр «Вента-Граф», 2014 год.

Согласно учебному плану учреждения на реализацию этой программы отводится 2 часа в неделю, 68 часов в год.

Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты:

Обучающийся научится:

- проявлять познавательный интерес и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивации учебной деятельности;
- овладеть установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценке умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетической ориентации;
- развитию готовности к самостоятельным действиям;
- развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

Обучающийся получит возможность научиться:

- самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- проявлению технико-технологического и экономического мышления;
- смыслообразованию (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- экологическому сознанию (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Метапредметные результаты:

У обучающегося будут сформированы:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;

- оценка результатов познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- самостоятельное выполнение различных творческих проектных работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- осуществление поиска информации с использованием ИКТ;
- выбор наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия).

Обучающийся получит возможность для формирования:

- адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок;
- устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели;
- стабилизация эмоционального состояния для решения различных задач;
- поиск и выделение необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема);
- сбор информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными);
- обработка информации (определение основной и второстепенной информации);
- слушать собеседника; • определять общую цель и пути ее достижения;
- осуществлять взаимный контроль,
- адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих,
- оказывать в сотрудничестве взаимопомощь;
- аргументировать свою позицию и координировать ее с позициями партнеров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности

Предметные результаты:

Обучающийся научится:

- 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 взаутюжку, стачной вразутюжку, 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, намечать 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.

Обучающийся получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиск новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, проводить примерную оценку произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать рекламу для продукта труда

Раздел 2. Содержание учебного курса.

Понятие об интерьере (6 часов)

Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Санитарное состояние кухни.

Кулинария (16 часов)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Требования к качеству готовых блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов.

Приготовление завтрака. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Создание изделий из текстильных материалов (28 часов)

Технология домашнего хозяйства

Классификация текстильных волокон. История создания швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Виды машинных швов. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою

Технология изготовления швейных изделий.

Обработка деталей кроя. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

Художественные ремёсла (18 часов)

Понятие декоративно-прикладного искусства. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Ручные работы. Лоскутное шитьё.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Цветовой круг.

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности

в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Приемы защиты творческих проектов. Демонстрация одежды. Описание изготовления.

Основные понятия темы: защита, демонстрация.

Раздел 3. Тематическое планирование.


Название раздела	Общее количество часов	Теория	Практика
Оформление интерьера	6	2	4
Кулинария	16	10	6
Создание изделий из текстильных материалов.	28	9	19
Художественные ремесла	18	8	10
Итого	68	29	39

Календарно-тематическое планирование для 5 класс

№ п/п	Наименование раздела и тем	Кол-во часов	Дата проведения		Примечание
			по плану (№ учебной недели)	по факту (дата)	
	Вводное занятие. ТБ на уроках технологии				
	Тема 1. Оформление интерьера	6			
1	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	1	1		
2-3	Интерьер кухни-столовой	2	2-3		
4	Бытовые электрические приборы	1	4		
5	Творческий проект «Кухня моей мечты»	1	5		
6	Защита проекта «Кухня моей мечты»	1	6		
	Тема 2. Кулинария	16			
7	Санитария и гигиена на кухне	1	7		
8	Физиология питания	1	8		
9-10	Бутерброды. Горячие напитки	2	9-10		
11-12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	2	11-12		
13-15	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	3	13-15		
16-17	Блюда из сырых овощей и фруктов	2	16-17		
18-19	Блюда из варёных овощей	2	18-19		
20-21	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	2	20-21		
	Тема 3. Создание изделий из текстильных материалов.	28			
22-24	Производство текстильных материалов	3	22-24		
25-26	Свойства текстильных материалов. Практическая работа	2	25-26		
27	Изучение свойств тканей из хлопка и льна	1	27		
28	Конструирование швейных изделий.	1	28		
29	Конструирование швейных изделий.	1	29		
30-31	Построение чертежа швейного изделия	2	30-31		

32-33	Раскрой швейного изделия	2	32-33		
34-35	Швейные ручные работы	2	34-35		
36-37	Подготовка швейной машины к работе	2	36-37		
38-39	Приемы работы на швейной машине	2	38-39		
40-41	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани	2	40-41		
42-43	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия	2	42-43		
44	Обработка накладного кармана	1	44		
45	Обработка накладного кармана	1	45		
46-47	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2	46-47		
48-49	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта	2	48-49		
50-51	Защита проекта «Фартук для работы на кухне»	2	50-51		
	Тема 4. Художественные ремесла	18			
52-53	Декоративно-прикладное изделие для кухни	2	52-53		
54	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	54		
55	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	1	55		
56-57	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья	2	56-57		
58-59	Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья	2	58-59		
60	Лоскутное шитьё. Обоснование проекта	1	60		
61-62	Выполнение проекта	2	61-61		
63-64	Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	2	63-64		
65-66	Подготовка проекта к защите	2	65-66		
67-68	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни «Итоговый урок	2	67-68		

РАССМОТРЕНО
протокол заседания педагогического
совета №1 от 28.08.2019 г.

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора
по учебно-воспитательной работе
 Романенкова Н.А.
29.08.2019 г.

