

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 30»**

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ № 30»



**Веснин С.Н.**

**« 3 » сентября 2018г.**

**Рабочая программа**  
на 2018 - 2019 учебный год  
по предмету Технология  
классы: 5 а,б,в,г,д;  
учитель: Семкова Светлана Ивановна

Рассмотрено и согласовано на заседании методического объединения  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ (Забарова Е.В.).  
2018 год

**Адаптированная рабочая программа по технологии для 5,6 –х классов составлена на основе программ: «Технология ведения дома» (составитель программы О.Н. Логвинова) к УМК Н.В. Сеницы, В.Д.Симоненко, Москва, Издательский дом «Вентана – Граф», 2015 г.,**

**в соответствии с ФГОС (2010 г.).**

**Учебник:**

1. «Технологии ведения дома», 5 класс, под редакцией Н.В. Сеницы, Москва, Издательский центр «Вентана - Граф», 2016 г.
2. «Технология. Обслуживающий труд», 5 класс, под редакцией В.Д. Симоненко, Москва, Издательский центр «Вентана - Граф», 2010 г.
3. «Технология. Обслуживающий труд», 6 класс, под редакцией В.Д. Симоненко, Москва, Издательский центр «Вентана - Граф», 2017 г.
4. «Технологии ведения дома», 7 класс, под редакцией Н.В. Сеницы, Москва, Издательский центр «Вентана - Граф», 2017 г.
5. «Технологии ведения дома», 7 класс, под редакцией Н.В. Сеницы, Москва, Издательский центр «Вентана - Граф», 2010 г.

**Количество уроков:**

**в год - 68часов, в неделю - 2 часа (в каждом классе)**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основе примерной программы (технологии ведения дома) и требований к результатам образования, представленных в ФГОС основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

**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 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.

#### **Задачи обучения:**

- Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- Освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

### **5 класс**

#### **Личностные результаты:**

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- Мотивация учебной деятельности;
- Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- Нравственно-эстетическая ориентация;
- Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- Развитие готовности к самостоятельным действиям;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- Гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- Проявление технико-технологического и экономического мышления;
- Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в

соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

**Метапредметные результаты:**

**Познавательные УУД:**

- Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- Моделирование технических объектов и технологических процессов;
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- Исследовательские и проектные действия;
- Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- Формулирование определений понятий;
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

**Коммуникативные УУД:**

- Умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- Владение речью;

**Регулятивные УУД:**

- Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- Саморегуляция;

**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 варенных 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 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, 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.

В результате изучения курса технологии в 5 классе учащиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- общие сведения из истории интерьера, требования предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, способы отделки интерьера;
- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

- правила выполнения простейших ручных швов;
  - эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
  - правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
  - понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
  - технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, накладного с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
  - гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.
- учащиеся должны уметь:*
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
  - работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
  - 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;
  - определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
  - включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
  - 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;
  - читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
  - выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расточной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
  - ремонтировать одежду (распорившиеся швы).
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:*
- понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия;
  - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры;
  - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья;
- приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания;
- сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом;
- измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды;
- выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги;
- построения планов профессионального образования и трудоустройства.

#### **Место предмета**

**На изучение предмета отводится 2 ч в неделю в каждом классе (с 5-7 кл.), итого 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу программы.**

## Рабочая программа по технологии 5 класс (девочки)

### I четверть

№ урока	Тема урока	Контроль	Кол-во часов
1-2	Введение. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности на уроках технологии.		
	<b>Раздел «Материаловедение».</b>		<b>4</b>
3-4	Классификация волокон. Натуральные волокна растительного происхождения. Лабораторно-практическая работа №1 «Изучение нитей основы и утка».	Лаб.-пр. работа №1	2
5-6	Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Лабораторно-практическая работа №2 «Определение лицевой и изнаночной стороны». Полотняное переплетение.	Лаб.-пр. работа №2, Тест по разделу	2
	<b>Раздел «Рукоделие. Художественные ремёсла».</b>		<b>14</b>
7-8	<b>Ручные работы.</b> ПТБ. Основные стежки и строчки (швы «вперед иголку», «назад иголку»). Практическая работа «Выполнение ручных стежков и строчек».	Пр. работа	2
9-10	<b>Ручные работы.</b> Мини – проект «Изготовление игольницы».	Мини - проект	2
11-12	<b>Вышивка.</b> История развития. Инструменты и материалы. Простейшие вышивальные швы: стебельчатый, тамбурный, петельный.	Пр. работа	2
13-14	<b>Вышивка.</b> Способы перевода рисунка. Практическая работа «Вышивка-миниатюра».	Пр. работа	2
15-16	<b>Вышивка.</b> Способы перевода рисунка. Практическая работа «Вышивка-миниатюра».	Пр. работа	2
			<b>16</b>

### II четверть

17-18	<b>Изонить.</b> История появления. Инструменты и материалы. Техника выполнения. Практическая работа «Заполнение угла и окружности».	Пр. работа	2
19-20	<b>Изонить.</b> Практическая работа «Выполнение поздравительной открытки».	Пр. работа	2
	<b>Раздел «Машиноведение»</b>		<b>6</b>



21-22	Швейная машина с ручным приводом. Виды приводов. Правила ТБ при работе на машине. Устройство швейной машины.	Пр. работа	2
23-24	Заправка верхней и нижней нитей машины. Намотка ниток на шпульку. Практическая работа «Заправка швейной машины».	Пр. работа	2
25-26	Работа на швейной машине. Практическая работа «Выполнение машинных швов». ВТО.	Пр. работа	2
<b>Раздел «Творческий проект»</b>			<b>8</b>
27-28	Выбор проекта. Этапы выполнения проекта. Обоснование проекта. Историческая справка. Технологическая карта.		2
29-30	Экономическое обоснование. Экологическое обоснование.		2
			<b>14</b>

### III четверть

<b>Раздел «Технология изготовления швейного изделия»</b>			<b>14</b>
31-32	Фартук в национальном костюме. Правила снятия мерок для построения чертежа фартука. Практическая работа «Снятие мерок».		2
33-34	Построение чертежа фартука в М 1:4 и 1:1. Практическая работа «Построение чертежа фартука по своим меркам».		2
35-36	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой.		2
37-38	Работа с деталями кроя. Подготовка к сметыванию.		
39-40	Обработка нагрудника и нижней части фартука швом «вподгибку».		2
41-42	Обработка пояса и бретелей фартука. Практическая работа «Обработка бретелей и пояса».		2
43-44	Соединение пояса и бретелей с фартуком.	Пр. работа	2
45-46	Обработка накладных карманов. Соединение карманов с фартуком.	Пр. работа	2
47-48	Окончательная обработка фартука. ВТО.	Тест	2
49-50	Создание рекламы. Индивидуальная работа над проектом.	Пр. работа	2
			<b>20</b>

### IV четверть

<b>Раздел «Интерьер кухни, столовой»</b>			<b>2</b>
--	--	--	----------

51-52	Создание интерьера кухни. Практическая работа «Кухня моей мечты».		2
<b>Раздел «Кулинарные работы»</b>			<b>14</b>
53-54	Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при проведении кулинарных работ. Первая помощь при ожогах. Физиология питания. Общие сведения о питании. Витамины.	Тест по ТБ	2
55-56	Овощи в питании. Первичная и тепловая обработка овощей. Способы нарезки овощей.	Пр. работа	2
57-58	Блюда из овощей. Практическая работа «Приготовление салатов».	Пр. работа	2
59-60	Бутерброды и горячие напитки. Сервировка стола к завтраку.	Итоговый тест по теме «Фартук»	2
61-62	Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков».	Пр. работа	2
63-64	Блюда из яиц. Определение качества яиц. Практическая работа «Приготовление блюд из яиц».	Пр. работа	2
65-66	Сладкие блюда без выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд без выпечки». Итоговый тест по теме «Кулинария».	Пр. работа	2
67-68	Защита творческих проектов. Подведение итогов работы за год.	Защита проекта	2
			<b>18</b>
			<b>68 уроков</b>

**Контрольные работы (тесты):**

1. По разделу «Кулинария»
2. По разделу «Машиноведение»
3. По разделу «Фартук»

**Лабораторно-практические работы: По разделу «Материаловедение»**

**Практические работы:**

Проводятся практически на каждом уроке, т.к. 70 % учебной программы отводится на практическую деятельность учащихся.

**Примерные темы проектов: «Фартук в национальном костюме», «Мой воскресный завтрак», «Кухня моей мечты», «Знаки зодиака» и т.д.**