

**Рабочая программа по технологии**  
**(Технологии ведения дома)**  
**5,6 класс**

**на 2016 – 2017 учебный год**

Предмет технология

Класс: 5,6

Учитель: Сальникова М.А.

Количество часов всего: 5 классе - 68 часов, в неделю 2 часа;  
6 классе - 68 часов, в неделю 2 часа;

**Пояснительная записка**

Календарно – тематическое планирование по технологии разработано на основе:

□ Примерной программы по учебным предметам Технология 7-8 классы - М.: Просвещение, 2010., а так же программы «Технология. Трудовое обучение» рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования

Российской Федерации, М.: Просвещение, 2014 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Н.В.Синица.

Для реализации программного содержания используется учебник «Технология. Технология ведения дома» 5 - 8 класс, под редакцией Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Учебник включен в Федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе в 2013-2014 учебном году. (ФГОС)

**Цель:** освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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, 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это приобретение жизненно важных умений.

#### **Задачи:**

- образовательные: приобретение элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства; знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий; знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.
- воспитательные: формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудолюбия; формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям; формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом экономических и экологических знаний и социальных последствий; формирование творческого отношения в преобразовании окружающей действительности

#### **Место предмета в базисном учебном плане.**

Согласно федеральному базисному учебному плану программа по предмету «Технология» предусматривает организацию процесса обучения в объеме 58 часов в год, 2 часа в неделю в 5-7 классах, 27 часов в год, 1 час в 8 классах. В процессе реализации программы технологического образования предусмотрены разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технология творческой и опытнической деятельности», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла», «Кулинария».

#### **Формы организации образовательного процесса:**

##### **Формы: урока.**

Типы уроков:

- урок изучения нового материала;
- урок совершенствования знаний, умений и навыков;
- урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
- комбинированный урок;
- урок контроля умений и навыков.

Виды уроков:

- урок – беседа
- лабораторно-практическое занятие
- урок – экскурсия
- урок – игра
- выполнение учебного проекта

Методы обучения:

Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

Педагогические технологии:

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
12. Кооперативная деятельность обучающихся.
13. Коллективное творчество.

#### **Формы контроля:**

Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля

Учебно-методическое и информационное обеспечение

1. Ковалёв В.М., Могильный Н.П. «Традиции, обычаи и блюда русской кухни». Москва «Русская книга» 2006г.
2. Максимова М., Кузьмина М. «Вышивка. Первые шаги» «ЭКСМО», 2007г.
3. Лехнерева А. Чудо вышивки. Издательство «Праца», 2007 г.
4. Соснина Н. Русский традиционный костюм. СПб Искусство, 2006г.
5. Шангина И. Русские девушки. Издательство «Азбука-классик», 2007г.
6. Костикова И.Ю. «Школа лоскутной техники», Москва «Культура и традиции», 2007г
7. [www.schoolpress.ru](http://www.schoolpress.ru)
8. [www.nsportal.ru](http://www.nsportal.ru)
9. [www.posobie.ru](http://www.posobie.ru)
10. [www.texnologi-omut.ucos.ru](http://www.texnologi-omut.ucos.ru)
11. [www.standart.edu.ru](http://www.standart.edu.ru)
12. [www.krestom.ru](http://www.krestom.ru)
13. [www.vischivalochka.com.ru](http://www.vischivalochka.com.ru)

**5 класс**

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	информационно-техническое сопровождение	Планируемые результаты
	<b>Раздел «Творческая и проектная деятельность»</b>		
1-2	Вводный урок. Технология ведения дома ТБ. Творческая проектная деятельность.		Знать: определение проект, проектирование, проектная деятельность. поисковый этап, технологический этап, заключительный. Уметь: выполнить разработку проекта определять лучший вариант и необходимость разработки изделия, Выполнять несложные конструкции и технологические карты обработки и изготовления изделия
	<b>Раздел «Оформление интерьера»</b>		
3-4	Интерьер и планирование кухни – столовой. Проект Планировка кухни	интернет	Знать: зонирование кухни Уметь: выполнять размещение мебели, оборудования и приборов на кухне
5-6	Бытовые электроприборы на кухне.	интернет	Знать: электроприборы Уметь: определять по потребности электроприборов на кухне
	<b>Раздел «Создание изделий из текстильных</b>		

	<b>материалов»</b>		
7-8	Производство текстильного материаловедения. Пр.р. Составление коллекции тканей	Образцы волокон и тканей	Знать: методы получения растительных волокон, процесс переработки. Уметь: определять долевую нить, лицевую и изнаночную сторону ткани.
9-10	Свойства текстильных материалов. Пр.р. Определить состав и вид тканей	Образцы волокон и тканей Свойства текстильных материалов	Знать: основные свойства материалов Уметь: определять состав материалов
11-12	Конструирование швейных изделий. Пр.р. Снятие измерений. Построение чертежа в М 1:4	Таблицы	Знать способы снятия мерок, построения чертежа фартука, б: основные конструктивные линии. Уметь: снимать мерки, выполнять чертеж, оформлять выкройку изделия выполнять моделирование по эскизам.
13-14	Моделирование Пр.р. Моделирование фартука.	Инструменты и приспособления для работ на шв. машине	Знать: основные конструктивные линии Уметь: основные изменения основы чертежа с учетом модели, эскиза
15-16	Раскрой швейного изделия. Пр.р. Раскрой образцов для ручных работ.	Инструменты и оборудование, технологические карты	Знать: способы раскроя ткани от вида рисунка и ширины ткани.  Уметь: выполнять обмеловку и производить раскрой изделия разными способами.
17-18	Швейные ручные изделия. Пр.р. Выполнение ручных швов.	Образцы ручных швов	Знать: понятие строчка, шов стежок Уметь: выполнять перенос линий, ручную

			закрепку, ниточную соединение деталей.
19-20	Подготовка швейной машины к работе. Пр.р. Приемы работы на швейной машине.	Образцы ручных швов	Знать: понятие строчка, шов стежок Уметь: выполнять перенос линий, ручную закрепку, ниточную соединение деталей.
21-22	Швейные машинные работы. Пр.р. Машинные швы. ВТО обработки машинных швов.	Таблицы, технологические карты	Знать: детали швейной машины Уметь: подготовить машину к работе, устранить мелкие неполадки, выполнять строчку, закрепку
23-24	Машинные швы. Пр.р. Влажно – тепловая обработка ткани.	Образцы машинных швов	Знать: технологические операции Уметь: Выполнять образцы машинных работ
25-26	Технология изготовления швейных изделий. Пр.р. Обработка проектного изделия.	Таблицы	Знать: основные операции по тепловой обработке изделий Уметь: выполнять ВТО изделий
27-28	Творческий проект по разделу. Создание изделий из текстильных материалов. Пр.р. Этапы проекта. Требования к готовому изделию.	Примерные варианты проектов, технологические карты	Выбор лучшего варианта и необходимых материалов и инструментов изготовления изделий
29-30	Технология пошива проектного изделия. Пр.р. Составление индивидуального плана.	Примерные варианты проектов	Уметь выполнять планирование работы
	<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>		
31-32	Декоративно – прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета.	Образцы народных промыслов	Знать: Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона

			Уметь: Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.
33-34	Лоскутное шитье. Пр.р. Разработка узора лоскутного изделия.	Чертежные инструменты, компьютер	Знать: Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Уметь: создавать композиции орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.
35-36	Технология изготовления лоскутного изделия. Пр.р. Изготовление шаблонов, раскрой лоскутного изделия.	CD, образцы лоскутного шитья. Черт. принадлежности	Знать: Изучать различные виды техники лоскутного шитья Уметь: Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора.
37-38	Технология изготовления лоскутного изделия. Пр.р. Пошив лоскутного изделия.	Образцы, Черт. принадлежности, Ткань, шв. принадлежности	Знать: Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Уметь: Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.
39-40	Технология изготовления лоскутного изделия. Пр.р. Пошив лоскутного изделия.	Образцы, таблицы, книги, журналы, примерные проекты	Знать: технологические операции Уметь: Выполнять образцы машинных работ
41-42	Технология изготовления лоскутного изделия. Пр.р. Пошив лоскутного изделия.	Образцы, таблицы, книги, журналы, примерные проекты	Знать: основные операции по тепловой обработке изделий Уметь: выполнять ВТО изделий
43-44	Технология изготовления лоскутного изделия. Пр.р. Пошив лоскутного изделия.	Образцы, таблицы, книги, журналы, примерные проекты	Знать: основные операции по тепловой обработке изделий Уметь: выполнять ВТО изделий
45-	Технология	Образцы, таблицы,	Знать: основные

46	изготовления лоскутного изделия. Пр.р. Пошив лоскутного изделия.	книги, журналы, примерные проекты	операции по тепловой обработке изделий Уметь: выполнять ВТО изделий
47-48	Подготовка к презентации проекта. Защита проекта		Уметь провести презентацию проектного изделия
<b>Раздел «Кулинария»</b>			
49-50	Вводный инструктаж. ТБ. Санитария и гигиена на кухне. Безопасные приёмы работы на кухне. Физиология питания. Пищевые отравления.	Учебная литература, инструкции по ТБ	Знать: Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием Уметь: Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.
51-52	Бутерброды и горячие напитки. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков. Пр.р.16 Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. ТБ	Таблицы, Электрические плиты, продукты, инструкционные карты	Знать: Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Уметь: Приготовить и оформлять бутерброды. Приготовить горячие напитки
53-54	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Л.р.4 Определение содержания нитратов в	продукты, инструкционные карты	Знать: Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека. Уметь: Определять



	овошах. ТБ		доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.
55-56	Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Пр. р.18 Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.ТБ	Электрические плиты, продукты, инструкционные карты	Знать: Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов Уметь: Готовить салат из сырых овощей или фруктов.
57-58	Технология приготовления блюд из сырых овощей Пр. р, Технология приготовления салата	продукты, инструкционные карты	Знать: Технологические особенности приготовления блюд из сырых овощей  Уметь: уметь выполнить оформление блюда
59-60	Технология приготовления блюд из сырых овощей Пр.р. Блюдо из вареных овощей	продукты, инструкционные карты	Знать: Технологические особенности приготовления блюд из вареных овощей  Уметь: уметь выполнить оформление блюда
61-62	Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека.	Таблицы, ТБ Кух. посуда, продукты	Знать: Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам Уметь: Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды..
63-64	Технология приготовления блюд из яицПр.р.19. приготовление блюд из яиц.ТБ.	Кух. посуда, продукты	Знать: технологические особенности приготовления блюд из яиц  Уметь: Готовить блюда

			из яиц
65-66	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Проект. «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Кух. посуда, продукты, салфетки, приглашения	Знать: Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Уметь: Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.
	<b>Раздел:</b> <b>Животноводство</b>		
67-68	Животноводство как объект технологий. Виды и характеристики животных, используемые людьми в хозяйственных и других целях	интернет	Знать: Виды и характеристики животных, используемые людьми в хозяйственных и других целях

Проекты «Лоскутное изделие для кухни – столовой» «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» «Планирование кухни столовой»

**6 класс**

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	информационно-техническое сопровождение	Планируемые результаты
<b>Раздел «Интерьер жилого дома»</b>			
1-2.	Вводный урок. Т.Б. Интерьер жилого дома. Комнатные растения в интерьере	Плакат, журналы	Знать: Правила техники безопасности и правила личной гигиены. Знать разновидности комнатных растений. Уметь: Проанализировать и создать уютный уголок из комнатных растений
3-4.	Творческий проект «Интерьер жилого дома» Комната девочки - подростка	Журналы интернет ресурсы	Знать: Зоны проектирования детской комнаты – подростка. Правила размещения предметов и цветовое сочетание Уметь: выполнить планировку с учетом знаний и представить работу.
<b>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</b>			
3-4	Химические волокна. Пр. 1. Определение текстильных волокон химического происхождения	Образцы волокон и тканей	Знать: методы получения химических волокон, процесс переработки. Уметь: определять волокна горением
5-6	Свойства текстильных материалов. Нетканые материалы Пр.р.2. Определение свойств тканей из химических волокон.	Свойства текстильных материалов. Нетканые материалы	Знать: основные свойства материалов Уметь: определять состав материалов
7-8	Конструирование. Виды плечевой одежды. Пр.р.3.Определение	справочно-информационная литература	Знать: виды женского легкого платья Уметь: измерять фигуру и определять свой размер.

	размеров фигуры.		
9-10	Расчет чертежа основы в М 1:4 Пр.р.4.Проектная разработка модели.	Чертеж сорочки, инструкционная карта	Знать: основы построения чертежа Уметь: построить чертеж в М 1:4 Уметь: делать эскизы моделей
11-12	Построение чертежа основы в М 1:4 Пр.р.5.Проектная разработка модели.	Чертеж сорочки, инструкционная карта	Знать: основы построения чертежа Уметь: построить чертеж в М 1:4 Уметь: делать эскизы моделей
13-14	Построение чертежа основы в М 1:1 Пр.р.6 Построение чертежа основы плечевого изделия в М 1:1	Чертеж сорочки, инструкционная карта	Знать: основы построения чертежа Уметь: построить чертеж в М 1:1 Уметь: делать эскизы моделей
15-16	Моделирование изделия. Пр.р.7.Изменение горловины и рукава.	цветные карандаши, справочно-информационная литература	Знать: приемы моделирования Уметь: изменять горловину и рукав на чертеже
17 - 18	Ручные работы. Пр.р. 8.Выполнение ручных швов.	Швейные Принадлежности для ручных работ образцы швов	Знать: назначение и конструкцию ручных швов. Уметь: выполнять окантовочный шов
19-20	Швейная машина. Машинные швы. Пр.р.9.Выполнение обтачного и окантовочного шва.	Бытовая швейная электрическая машина, учебная литература	Знать: назначение и конструкцию машинных швов. Уметь: выполнять обтачной шов
21-22	Раскрой изделия Пр.р.10.Подготовка выкройки к раскрою.	Лист ватмана, чертежные инструменты, цветные карандаши	Знать: основы построения чертежа в М 1:1 Уметь: готовить выкройку к раскрою

23-24	Раскладка на ткани, обмеловка. Пр.р.11.Раскрой изделия на ткани.	Правила ТБ, резец, копировальная бумага Ткань, ножницы, мел, булавки, выкройка	Знать: подготовку ткани к раскрою, правила раскладки, припуски на швы Уметь: экономно расходовать ткань
25-26	Подготовка кроя к обработке. Пр.р.12.Прокладывание контурных линий.	Ткань, ножницы, мел, булавки, выкройка	Знать: способы переноса контурных, контрольных линий Уметь: работать резцом.
27-28	Технология обработки плечевого изделия. Пр.р.13.Проведение примерки. Обработка боковых швов.	швейные принадлежности швейная машина, утюг	Знать: правила проведения примерки Уметь: выявлять и устранять дефекты посадки
29-30	Технология обработки плечевого изделия. Пр.р.14.Обработка плечевых швов.	Образцы поузловой обработки, швейные принадлежности швейная машина, утюг	Знать: Соединительные швы Уметь: выполнять стачной соединительный шов
31-32	Обработка низа рукава Пр.р.15 Обработка низа рукава	Образцы поузловой обработки, швейные принадлежности швейная машина, утюг	Знать: способы обработки рукавов уметь: Выполнять шов и вподгибку с закрытым срезом
33-34	Технология обработки плечевого изделия. Пр.р.16.Обработка обтачки. Обработка горловины обтачкой.	швейные принадлежности швейная машина, утюг	Знать: способы обработки горловины Уметь: выполнить обтачной шов, обработать горловину.
35-36	Технология обработки плечевого изделия. Пр.р.17.Обработка низа изделия. Выполнение отделочных работ.	швейные принадлежности швейная машина, утюг	Знать: способы обработки низа изделия Уметь: выполнить отделочные работы

37-38	Презентация проекта. Самооценка готовой работы.	Утюг, манекен	Знать: ТБ при работе с утюгом Уметь: оценить качество своего изделия
<b>Раздел «Художественные ремёсла»</b>			
39	Художественные ремесла. ТБ Материалы, инструменты для выполнения работ по вязанию крючком и на спицах.	Художественные образцы, компьютер	Знать: виды художественных ремесел. Уметь: работать с инструментами
40	Основные виды петель крючком. Пр.р.18.Вязание полотна: набор, столбики.	Набор для вязания крючком	Знать: основные виды петель Уметь: набирать петли, вывязывать цепочку воздушных петель, вязать столбики
41-42	Технология вязания крючком. Пр.р.19.Вязание полотна: полустолбики. Вязание полотна с накидом	Набор для вязания	Знать: условное обозначение петель Уметь: вязать полустолбики
43-44	Вязание по кругу. Пр.р.20.Изготовление образцов.	Набор для вязания крючком	Знать: последовательность выполнения. Уметь: применять знания практически
45-46	Технология вязание на спицах. Пр.р.21.Набор петель на спицы. Лицевые петли.	Набор для вязания спицами	Знать: ТБ, основные виды петель Уметь: набирать петли вывязывать лицевые петли
44-48	Изнаночные петли. Пр.р.22.Вязание полотна лицевыми, изнаночными петлями.	образцы	Уметь: вывязывать изнаночные петли
49-50	Вязание цветных узоров. Пр.р.23.Создание компьютерных схем	Компьютер, набор для выполнения проекта	Знать: правила ТБ, пользоваться соответствующей литературой, находить

	для вязания.		информацию в интернете Уметь: выполнять намеченную работу
51	Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность Технологический этап выполнения проекта. Отделка изделия Защита проекта	Образцы проектов, папок, компьютер Компьютер, образцы папок	Знать: этапы проектной деятельности. Знать: требования к оформлению папки Уметь: работать на компьютере
52	Защита творческого проекта «Вязаные аксессуары» Электронного портфолио.	Компьютер, готовые проекты и папки	Уметь: представить свою работу и защитить Уметь: проанализировать свою работу, найти недостатки
<b>Раздел «Кулинария»</b>			
53-54	Вводный инструктаж. ТБ. Полноценное питание.	Учебная литература, инструкции по ТБ	Знать: значение минеральных веществ для здоровья человека Уметь: рассчитывать количество и состав продуктов.
55-56	Виды рыбы и морепродуктов. Пр.р.24 Приготовление салата с кальмаром.	Электрические плиты, продукты, инструкционные карты, кухонный инвентарь Электрические плиты, продукты, инструкционные карты, кухонный инвентарь	Знать: пищевую ценность рыбы, определение свежести, условия и сроки хранения. Уметь: разделять рыбу, приготовить блюдо из рыбы использовать морепродукты в салатах,
57-58	Технология приготовления рыбных блюд. Пр.р.25. Приготовление рыбных котлет.		
59-60	Виды мяса и мясных продуктов. Птица. Тепловая обработка	Электрические плиты, продукты, инструкционные	Знать: виды мясных продуктов, сроки хранения

	мяса. Пр.р.26.Приготовление мясных тефтелей. Подача готовых блюд.	карты	Уметь: готовить блюда из мяса и птицы
61-62	Классификация супов. Варка бульона. Пр.р.27.Технология приготовления супа.	Электрические плиты, продукты, инструкционные карты	Знать: калорийность продуктов. Уметь: составить меню к обеду
63-64	Сервировка стола к обеду. Проект « Ужин в кругу семьи»	Электрические плиты, продукты, инструкционные карты	Знать: правила приготовления супов Уметь: сервировать стол, подать первое блюдо
65-66	Защита творческого проекта. Презентация Электронного портфолио.	Компьютер, готовые проекты и папки	Уметь: представить свою работу и защитить Уметь: проанализировать свою работу, найти недостатки
	<b>Раздел: Животноводство</b>		
67-68	Содержание домашних животных		Знать: условия и правила содержания домашних животных Уметь: определить и составить правильный рацион кормления и содержания домашних животных

В течение учебного года обучающие выполняют четыре проекта по разделам – «Вязаные аксессуары», «Плечевое изделие – Платье для дома», «Комната для девочки - подростка», «Ужин в кругу семьи» индивидуально по желанию обучающихся