

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Короткова
Ивана Никоновича с. Дмитриевка муниципального района Нефтегорский Самарской
области

Рассмотрена
на заседании м/о
Естественно-математического
цикла
протокол № 1
от «26» 08 2020 г.
Руководитель м/о С.А.

Проверена
заместителем директора по
УВР на реализацию стандарта
в полном объеме
О.М. Образцова Л.В.
«27» 08 2020 г.

Утверждена
директором школы
Охрименко Н.И.
приказ № 14
от «31» 08 2020 г.



**Рабочая программа
по технологии
5,7 класс**

Учитель: Ведяскина Татьяна Николаевна

2020-2021 учебный год

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5, 7 класса разработана на основе основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ СОШ с. Дмитриевка, программы Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология.

5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2015 г. концепции преподавания предметной области «Технология», утвержденной 24 декабря 2018 года на коллегии Министерства просвещения Российской Федерации

Учебник «Технология» Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко. 5 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2016.

Учебник «Технология». Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко .7 класс. Москва. Издательство «Вентана- Граф», 2015.

Планируемые результаты усвоения учащимися содержания программы V класс

В результате изучения курса технологии в 5 классе

учащиеся должны знать:

- Общие сведения о сельскохозяйственных работах в осенний и весенний периоды
 - 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 при-готовления, 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.

у чащиеся 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 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 (распорвавшиеся 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

Содержание учебного предмета.

Технология сельскохозяйственных работ. 6 ч. Осенние работы на пришкольном участке. Сбор семян цветочно-декоративных культур

Кулинария. 8 ч. Физиология питания. Витамины. Блюда из сырых и вареных овощей. Блюда из яиц. Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом. Зачет-игра по «Кулинарии».

Технология ведения дома. 4 ч. Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне.

Основы материаловедения. 2 ч. Классификация волокон. Натуральные растительные волокна. Получение ткани.

Ручные работы. 4ч. Выполнение ручных стежков и строчек.

Основы машиноведения. 4 ч. Бытовая швейная машина. Виды машинных швов.

Влажно-тепловые работы. 2ч. Организация рабочего места. Правила ТБ.

Конструирование и моделирование швейного изделия (фартука). 6ч. Мерки.

Масштаб. Построение чертежа выкройки в масштабе 1:4, 1:1. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой.

Технология изготовления швейного изделия (фартука). 16ч. Технологическая последовательность изготовления фартука на поясе. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука. Обработка срезов. Обработка пояса. Варианты отделки фартука.

Художественные ремёсла. 10ч. Подготовка оборудования, инструментов и материалов. Изготовление прихватки. Технология вышивания. Организация рабочего места. Правила ТБ. Увеличение и уменьшение рисунка. Технология выполнения простейших ручных швов. Изготовление метки, монограммы. Изготовление образцов ручных швов.

Технология сельскохозяйственных работ. 6 ч. Весенние работы на пришкольном участке. Весенние посевы и посадки

Творческий проект (по выбору учащихся) выполняется во время занятий.

Тематическое планирование в V классе:

Раздел	Кол-во часов
Технология сельскохозяйственных работ в осенний период	6
Кулинария	8
Оформление интерьера	4
Основы материаловедения.	2
Ручные работы.	4
Основы машиноведения.	4
Влажно – тепловые работы.	2
Конструирование и моделирование одежды.	6
Технология изготовления одежды.	16
Художественные ремёсла	10
Технология сельскохозяйственных работ в весенний период	6
Итого 68 часов.	

Календарно- тематическое планирование

Технология	Технология 5 класс Синицина Симоненко 2013 г		
Раздел	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения урока
Технология сельскохозяйственных работ в осенний период	Введение. Вводный инструктаж по ТБ.	2	4.09
	Осенние работы на пришкольном участке	2	11.09

	Сбор семян	2	18.09
Кулинария	Санитария и гигиена на кухне	1	25.09
	Здоровое питание	1	25.09
	Блюда из яиц. Бутерброды. Горячие напитки.	2	2.10
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из овощей и фруктов.	2	9.10
	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	1	16.10
	Технология приготовления блюд из яиц	1	16.10
	Творческий "Приготовление воскресного завтрака для всей семьи"	2	23.10
Оформление интерьера.	Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне.	2	6.11
	Размещение мебели и оборудования, зоны кухни.	2	13.11
Основы материаловедения	Производство Текстильных материалов	1	20.11
	Текстильные материалы и их свойства	1	20.11
Ручные работы	ТБ при выполнении ручных операций. Организация рабочего места для выполнения ручных работ.	2	27.11
	Технология выполнения ручных работ.	2	4.12
Основы машиноведения.	Бытовая швейная машина.	2	11.12
	Виды машинных швов	2	18.12
Влажно-тепловые работы	Правила ТБ при выполнении ВТО. Организация рабочего места для ВТР.	2	
Конструирование и моделирование швейного изделия	Снятие мерок для построения чертежа выкройки	2	25.12
	Конструирование и моделирование.	2	10.01
	Построение чертежа фартука на поясе.	2	17.01
Технология изготовления швейного изделия.	Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою.	1	24.01
	Раскладка деталей выкройки на ткани и раскрой.	1	24.01
	Технологическая последовательность изготовления фартука на поясе	2	31.01
	Обработка накладного кармана	2	7.02
	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2	14.02
	Обработка верхнего среза фартука	2	21.01
	Обработка верхнего среза фартука	2	28.01

	притачным поясом		
	Варианты отделки фартука.	2	7.03
	Творческий проект "Наряд для завтрака"	2	14.03
Художественные ремёсла	Декоративно-прикладное искусство	1	21.03
	Основы композиции	1	21.03
	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте	2	4.04
	Технология изготовления прихватки из лоскутков.	2	11.04
	Этапы выполнения проектов.	2	18.04
Технология сельскохозяйственных работ в весенний период	Весенние работы на пришкольном участке	2	25.04
	Посевы цветочно-декоративных культур	2	16.05
	Посадки цветочно-декоративных культур	2	23.05

Планируемые результаты к уровню подготовки учащихся VII класса

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты, источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека, о пищевых инфекциях, заболеваниях, передающихся через пищу, о профилактике инфекций;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- общие сведения о роли молока и кисломолочных продуктов в питании человека, об ассортименте кисломолочных продуктов, способы заквашивания молока для получения простокваши, кефира, технологию получения творога в домашних условиях, кулинарные блюда из творога, технологию их приготовления;
- кухонный и столовый инвентарь, посуду, природные источники воды, способы обеззараживания воды, разогрева и приготовления пищи в походных условиях;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста, способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков, правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста, способы определения готовности;
- общие сведения о пищевой ценности фруктов и ягод, о содержании в них минеральных веществ, углеводов, витаминов, о сохранности этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки, методы определения качества ягод и фруктов, сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве;

- назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод, технологию приготовления пюре, сиропов из ягод и фруктов, горячих и холодных фруктовых супов, желе и муссов;
- сервировку стола ; правила поведения в гостях, за столом;
- технологии приготовления варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, правила и сроки сбора, перевозки и хранения плодов и ягод для варенья, значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, способы определения готовности варенья, способы засахаривания ягод и фруктов без стерилизации;
- санитарно-гигиенические требования к детской комнате;
- основные свойства натуральных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство качающегося челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- виды поясных изделий, эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к бельевым швейным изделиям, правила измерения фигуры человека, условные обозначения мерок для построения чертежа юбки, особенности моделирования юбки на основе чертежа , способы моделирования поясных изделий;
- назначение, конструкцию, технологию выполнения и условные графические обозначения швов: стачных и краевых, технологическую последовательность обработки юбки;
- экономную раскладку выкройки на ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, технологическую последовательность раскроя ткани, правила подготовки и проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия, способы отделки и влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

Учащиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах и поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- приготавливать простоквашу, кефир, творог и другие кисломолочные продукты в домашних условиях, блюда из творога;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- проводить первичную обработку фруктов и ягод, приготавливать из них пюре, сиропы, фруктовые супы, желе и муссы;
- варить варенье, повидло, джем, мармелад, цукаты, определять готовность варенья, перекладывать варенье на хранение;
- оборудовать детский уголок;
- подготавливать материалы к вышивке, подбирать иглы в зависимости от толщины нити, выполнять раппорт узора по записи;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;

разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

работать с журналами мод, читать и строить чертеж, снимать и записывать мерки, моделировать выбранные фасоны поясных изделий;

выполнять машинные швы: стачные и краевые ;

выполнять раскрой ткани с направленным рисунком, с симметричными и асимметричными полосами, проводить примерку и исправлять дефекты, оценивать качество готового изделия.

Способны решать следующие жизненно-практические задачи:

вести экологически здоровый образ жизни;

использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;

планировать и оформлять интерьер комнаты, участка;

проводить уборку квартиры;

ухаживать за одеждой и обувью; соблюдать гигиену;

выражать уважение и заботу к членам семьи;

принимать гостей и правильно вести себя в гостях;

проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

Содержание учебного предмета.

Технология сельскохозяйственных работ в осенний период 6 ч. Осенняя обработка почвы. Уборка урожая. Уборка растительных остатков

Интерьер жилого дома 4 ч. Освещение жилого помещения. Гигиена жилища.

Кулинария. 8 ч. Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах.

Молоко и кисломолочные продукты. Приготовление блюда из молока. Мучные изделия. Приготовление изделий из пресного теста. Фрукты и ягоды. Горячее блюдо из фруктов и ягод. Холодное блюдо из фруктов и ягод. Сервировка сладкого стола.

Основы материаловедения. 4 ч. Определение состава тканей и изучение их свойств. Ткани из волокон животного происхождения.

Основы Машиноведения. 4ч. Правила ТБ при работе на ШМ. Приспособления к ШМ. Применение зигзагообразной строчки.

Конструирование и моделирование плечевого швейного изделия. 4 ч. Мерки для построения чертежа юбки. Построение основы чертежа в масштабе 1:4, 1:1.

Моделирование юбки. Подготовка выкройки к раскрою.

Технология изготовления поясного изделия. 14 ч. Подготовка ткани к раскрою.

Выполнение раскроя изделия. Дублирование деталей. Подготовка изделия к примерке. Примерка. Исправление дефектов. Обработка вытачек, пояса.

Вышивка. 6ч. Тб и организация рабочего места. Вышивание лентами. Отделка швейных изделий вышивкой.

Творческий проект 10 ч. Определение и формулировка проблемы. Исследование вариантов. Подбор материалов и инструментов. Технология изготовления проекта. Защита проекта.

Технология сельскохозяйственных работ в весенний период. 6 ч. Весенняя обработка почвы. Весенние посевы и посадки.

Тематическое планирование в VII классе

Раздел	Кол-во часов
Технология сельскохозяйственных работ в осенний период.	6
Интерьер жилого дома	4
Кулинария	8
Основы материаловедения.	4
Основы машиноведения.	4
Конструирование и моделирование швейного изделия	4
Технология изготовления швейного изделия	14
Рукоделие. Вышивка	6
Творческий проект	10
Технология сельскохозяйственных работ в весенний период.	6
Итого 68 часов.	

Календарно- тематическое планирование

Технология	Н.В. Синицина и др. 7 класс		
Раздел	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения урока
Технология сельскохозяйственных работ в осенний период	Вводный инструктаж по ТБ. Осенняя обработка почвы	2	6.09
	Уборка урожая.	2	13.09
	Уборка растительных остатков	2	20.09
Интерьер жилого дома	Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.	2	27.09
Кулинария	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки в помещении	2	4.10
	Молоко и кисломолочные продукты. Приготовление блюда из молока.	2	11.10
	Мучные изделия.	2	18.10
	Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола.	2	25.10
	Творческий проект "Приготовление сладкого стола"	2	8.11
	Основы материаловедения	Ткани из волокон животного происхождения	2
	Свойства тканей	2	22.11

Основы машиноведения.	Технология ручных работ	2	29.11
	Технология машинных работ	2	6.12
Конструирование и моделирование швейного изделия	Конструирование поясной одежды	2	13.12
	Моделирование поясного изделия	2	20.12
Технология изготовления швейного изделия.	Раскрой изделия.	2	27.12
	Подготовка изделия к примерке.	2	12.01
	Проведение примерки. Устранение дефектов.	2	19.01
	Обработка вытачек, боковых швов Обработка нижнего среза	2	26.01
	Обработка застёжки тесьмой «молния».	2	2.02
	Обработка пояса	2	9.02
	Обработка верхнего среза изделия притачным поясом Окончательная отделка изделия.	2	16.02
Вышивка.	Тб и организация рабочего места.	2	2.03
	Вышивание лентами.	2	16.03
	Отделка швейных изделий вышивкой	2	23.03
Творческий проект	Подготовительный этап	2	6.04
	Аналитический этап проекта	2	13.04
	Технологический этап проекта	4	20-27.04
	Контрольный этап.	2	4.05
	Презентация творческого проекта	2	11.05
Технология сельскохозяйственных работ в весенний период	Весенняя обработка почвы	2	18.05
	Весенние посеы и посадки	4	25.05