

АВТОНОМНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ НЕКОМЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ГУМАНИТАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

«УТВЕРЖДЕНО»
Протокол педсовета № 1
от «30» августа 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

(базовый уровень)

срок реализации 2017-2018 учебный год

Составитель:
Петрова Н.В.

РАЗВЕРНУТЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс

Вариант 2

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Элементы дополнительного (необязательного) содержания	Дата проведения	
									план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1-2	ВВОДНЫЙ УРОК (2 часа)	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие	2	Новый материал (объяснение)	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	Опрос			
3-4	КУЛИНАРИЯ: ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (4 часа)	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах	2	Комбинированный	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах	Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи	Опрос			

5-6			2	Комбинированной	<p>Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.</p> <p>Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них</p>	Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека	Опрос			
7-8	<p>КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ</p> <p>ПРИГOTOВЛЕНИЯ ПИЩИ (8 часов)</p>	<p>Правила первичной обработки овощей.</p> <p>Технология приготовления блюд из сырых и варёных овощей</p>	2	Комбинированной	<p>Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него экологии.</p> <p>Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке</p>	<p>Иметь представление:</p> <p>– о правилах первичной обработки всех видов овощей;</p> <p>– пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд</p>	Опрос	Виды тепловой обработки овощей		
9-10	<p>КУЛИНАРИЯ: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГOTOВЛЕНИЯ ПИЩИ (8 час)</p>	<p>Способы и формы нарезки овощей.</p> <p>Приготовление блюд из сырых и варёных овощей</p>	2	Практическая работа	<p>Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей</p>	<p>Знать правила нарезки овощей.</p> <p>Уметь:</p> <p>– выполнять правила нарезки овощей;</p> <p>– готовить и украшать салат</p>	Контроль качества			

11-12		Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения	2	Комбинированной	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого	Знать технологию приготовления блюд из яиц. Уметь определять свежесть яиц	Опрос	Способы хранения яиц		
13-14		Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку	2	Комбинированной	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления	Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях	Опрос			
15-16	СЕРВИРОВКА СТОЛА А (2 часа)	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом	2	Комбинированной	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом	Иметь представление о правилах подачи горячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. Соблюдать правила за столом. Уметь накрывать стол	Опрос. Эскиз накрытого стола	Способы складывания салфеток		
17-18	ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ	Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения	2	Комбинированной	Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки	Знать: – способы заготовок продуктов; – правила сбора урожая и лекарственных трав;	Опрос	Виды лекарственных растений нашей местности		

	В (2 часа)				продуктов. Правила сбора и хранения урожая	– условия и сроки хранения заготовок				
19-20	ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 часа)	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	2	Комбинированной. Лабораторная работа	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них	Опрос. Проверка лабораторной работы			
21-22	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОСТРОЕНИЯ (4 часа)	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика. Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине	2	Комбинированной	Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики и устройство бытовой швейной машины. Виды передач движения приводов машины. Безопасные приемы работы	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов. Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ	Опрос. Контроль подготовк и рабочего места			
23		Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей	1	Практическая работа	Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей	Уметь готовить швейную машину к работе	Контроль выполнения	Уход за швейной машиной		

24	ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОСТРОЕНИЯ (4 часа)	Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка	1	Практическая работа	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка	Уметь: – управлять швейной машиной; – строчить по прямой и кривой линиям; – делать закрепки и поворачивать шов	Качество образца	Регулировка качества стежка		
25	КОНСТРУКЦИЯ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ	Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды и требования к ней	1	Комбинированной	Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней	Опрос	Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей одежде		
26	ЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (8 часов)	Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок	1	Комбинированной	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условные обозначения	Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать	Контроль за действиями			
27		Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	1	Комбинированной	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе	Иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе	Тестирование	Понятие о фасоне изделия		

28		Построение чертежа выкройки фартука в масштабе	1	Практическая работа	Последовательность построения чертежа выкройки фартука	Уметь строить чертеж по описанию	Контроль чертежа			
29-30		Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	2	Практическая работа	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину	Уметь читать чертеж	Контроль чертежа			
31-32		Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и моделирование. Подготовка выкройки к раскрою	2	Комбинированной	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды	Иметь представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования. Уметь вносить модельные изменения в выкройку	Контроль выполнения			
33-34	ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (14 часов)	Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способы рациональной раскладки. Подготовка ткани к раскрою	2	Комбинированной. Практическая работа	Правила ТБ работы с тканями. Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знать правила ТБ. Уметь находить лицевую сторону ткани	Контроль выполнения			

35-36		Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек и швов	2	Практическая работа	Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная. Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка</i>	Знать область применения прямых стежков. Уметь выполнять прямые стежки	Контроль качества	Косые стежки: обметочный, подшивочный		
37-38		Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани	2	Практическая работа	Способы переноса контрольных и контурных линий и точек на ткани	Иметь представление о способах переноса линий и точек на ткани. Уметь ими пользоваться	Контроль качества			
39-40		Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условные обозначения и технология выполнения	2	Комбинированная. Практическая работа	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов	Иметь представление о конструкции машинных швов. Уметь читать графические схемы швов и выполнять их	Контроль качества			
41-42		Обработка нагрудника и нижней части фартука	2	Практическая работа	Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона	Иметь представление о способах обработки нагрудника и нижней части фартука	Контроль качества			

43-44		Обработка накладных карманов, бретелей и пояса	2	Практическая работа	Методы обработки карманов, бретелей и пояса	Иметь представление о методах обработки карманов, бретелей, пояса. Уметь их использовать	Контроль качества			
45-46		Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ	2	Практическая работа	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии оценки качества изделия	Знать: – последовательность сборки фартука; – правила ТБ утюжильных работ; – критерии оценки качества изделия	Опрос и контроль выполнения			
47-48	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение	2	Комбинированной	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним. Деление кухни на зоны	Иметь представление: – о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; – оборудованию и его влиянии на человека	Опрос	Требования электро- и пожарной безопасности на кухне		
49-50	ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 часа)	Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток	2	Комбинированной. Практическое задание	Виды отделки интерьера (роспись ткани, резьба по дереву). Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления	Иметь представление о возможностях отделки и декоративного убранства кухни. Уметь выполнять эскизы изделий	Оценка эскиза			

51-52	СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РУКОДЕЛИЕ.	Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы. Цвет и его свойства	2	Комбинированной	Виды декоративно-прикладного искусства. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, раппорт)	Знать: – виды декоративно-прикладного искусства; – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения вышивки	Опрос	Виды вышивки		
53-54		Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити	2	Практическая работа	Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку»	Уметь: – закреплять нити разными способами; – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»	Качество образца	Производные швы: «вперед иголку дважды перевить»		
55-56	ВЫШИВКА (10 часов)	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пяльцы	2	Практическая работа	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов	Уметь: – выполнять стебельчатый и тамбурный швы; – закреплять ткань в пяльцы	Качество образца	Производные швы: «елочка» – фигурные стежки, «треугольник» – крестообразны		

								е стежки		
57-58		Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный	2	Практическая работа	Техника выполнения швов «козлик» и петельный	Уметь выполнять швы: «козлик» (крестообразные стежки) и петельный	Качество образца	Производные швы		
59-60		Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру	2	Практическая работа	Увеличение и уменьшение рисунка. Перевод рисунка на ткань. Свободная вышивка по рисованному контуру	Знать способы изменения величины рисунка и перевода его на ткань. Уметь выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку	Качество образца	Коллекция вышивок с применением простейших швов		
61-62	ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (8 часов)	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта	2	Комбинированной	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Уметь: – выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения	Контроль выполнения			

63-64		Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	2	Комбинированной	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи	Контроль выполнения			
65-66		Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия)	2	Комбинированной	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы	Контроль выполнения			
67-68		Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Комбинированной	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь оценивать выполненную работу и защищать ее	Защита проекта			