

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа пос. Приморский
муниципального района Ставропольский Самарской области

РАССМОТРЕНО На заседании МО учителей- предметников Протокол № 1 от «_25_» августа__2021 г. Руководитель МО:	ПРОВЕРЕНО _____Лапина Е.Б. «_26_» августа 2021 г.	Утверждаю ИО директора ГБОУ ООШ п. Приморский приказ № 280/1 от «_27_» августа 2021г. _____Савинова И.В
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Технология»
5 класс

Срок реализации программы: 2021-2022 учебный год

Составитель:
Савинова Ирина Вячеславовна
учитель технологии

2021 г.

Уровень образования: основное общее образование

Количество часов по учебному плану:

Всего - 68 ч/год; 2ч/ неделю

Программа разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, (Примерные программы основного общего образования. — 2-е изд. — М., 2010.),
- Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 5 класс (под ред О. А. Кожинной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркуцкой – М.: Дрофа,2018.)

Учебник: Технология. Обслуживающий труд. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа, 2018г.

УМК: «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс» Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Дрофа.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные:

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
4. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
5. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
6. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
7. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) оценка технологических свойств материалов и областей их применения
- 2) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.

- 3) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей.
- 4) владение методами чтения и способами графического представления технической информации.
- 5) применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности.
- 6) владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда.
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда.
- 3) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда.
- 4) планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- 5) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений.
- 6) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами.
- 7) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни.
- 8) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 9) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 10) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности.
- 11) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- 12) соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- 13) выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- 14) контроль промежуточных и конечных результатов труда.
- 15) документирование результатов труда и проектной деятельности.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское конструирование изделия.
- 2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.
- 3) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры.
- 4) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.
- 5) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.
- 6) создание художественного образа и воплощение его в материале.
- 7) развитие пространственного художественного воображения.
- 8) развитие композиционного решения.
- 9) развитие чувства цвета, гармонии и контраста.
- 10) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели.
- 11) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

12) применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школа и др.

13) применение методов художественного проектирования одежды.

14)художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.

15)соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива.

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов.

3) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д

4) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

5) способность бесконфликтного общения в коллективе

Содержание учебного курса

Кулинария (16ч)

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Создание интерьера кухни с учетом потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Значение хлеба в питании. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления. Виды бутербродов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Виды горячих напитков. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Технология приготовления. Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Понятие о пищевой ценности овощей. Условия и способы хранения, способы кулинарного использования. Приготовление блюд из свежих и вареных овощей. Требования к качеству готовых блюд. Составление меню на завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом. Заготовка продуктов Правила хранения и сроки хранения продуктов.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность в витаминах, солях и микроэлементах.
3. Выполнение эскиза интерьера кухни, прихваток и полотенец.
4. Приготовление бутербродов и горячих напитков.
5. Приготовление блюд из яиц.
6. Приготовление салата из сырых овощей.
7. Приготовление блюда из вареных овощей.
8. Выполнение эскизов оформления салатов
9. Складывание салфеток различными способами.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато-бумажных и льняных тканей. Основная и уточная нить. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды передач вращательного движения. Бытовая универсальная швейная машина. Организация рабочего места. Правила подготовки машины к работе. Правила безопасного труда при работе на швейной машине. Ручные работы. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Цветовые контрасты. Организация рабочего места. Технология выполнения ручных вышивальных швов. Виды росписи по ткани. Технология крашения. Конструирование и моделирование рабочей одежды. Фартук в национальной одежде. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила снятия мерок. Моделирование фартука. Конструкция машинного шва. Назначение, графическое изображение, технология выполнения соединительных швов. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки. Обработка деталей фартука, Сборка изделия, Его отделка и влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества изделия.

Технология ведения дома (8ч)

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.

Практические работы

- 1.Изучение свойств нитей основы и утка.
- 2.Определение направления долевой нити.
- 3.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- 4.Выполнение образца полотняного переплетения.
5. Заправка нитей ,намотка нитки на шпульку.
6. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.
7. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
8. Зарисовка традиционных орнаментов.
9. Выполнение метки, монограммы ,отделка вышивкой носового платка.
- 10.Снятие мерок, построение чертежа фартука в масштабе 1: 4 и в натуральную величину.

Моделирование фартука.

11.Раскладка выкройки на ткани, прокладывание контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя

- 12.Обработка деталей кроя, отделка и влажно тепловая обработка.

Творческие проекты (8ч)

Практические работы

- 1.Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия Вышивкой

№/ п темы (раздела)	Название темы (раздела)	Количество часов
Раздел 1.	Кулинария	16
Раздел 2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	36
Раздел 3.	Технология ведения дома	8
Раздел 4.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	8

**Календарно-тематическое планирование
Технология. 5 класс**

№ урока	№ урока раздел а (темы)	Тема урока	Дата проведения	
			план	факт
Раздел 1. Кулинария (16часов)				
1	1	Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.		
2	2	Что такое проектная деятельность		
3	3	Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, условия, способствующие его работе.		
4	4	Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, условия, способствующие его работе.		
5	5	Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов в обмене веществ.		
6	6	Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов в обмене веществ.		
7	7	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда.		
8	8	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда.		
9	9	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Сервировка стола к завтраку. Этикет.		
10	10	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Сервировка стола к завтраку. Этикет.		
11	11	Виды бутербродов и горячих напитков. П.Р. Приготовление бутербродов.		
12	12	Виды бутербродов и горячих напитков. П.Р. Приготовление бутербродов.		
13	13	Блюда из яиц Основные теоретические сведения. Л.Р. Определение свежести яиц. П.Р. Приготовление омлета.		
14	14	Блюда из яиц Основные теоретические сведения. Л.Р. Определение свежести яиц. П.Р. Приготовление омлета.		
15	15	Овощи в питании человека. Л.Р. Определение качества овощей и зелени		

		органолептическим методом. П. Р. Приготовление блюд из сырых или варенных овощей.		
16	16	Заготовка продуктов.		
Раздел 2 Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 часов)				
17	1	<u>Материаловедение.</u> Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. П.Р. Определение волокнистого состава ткани.		
18	2	<u>Материаловедение.</u> Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. П.Р. Определение волокнистого состава		
19	3	Общее понятие о пряже и процессе прядения. П.Р. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей. Определение изнаночной и лицевой сторон ткани.		
20	4	Общее понятие о пряже и процессе прядения. П.Р. Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей. Определение изнаночной и лицевой сторон ткани.		
21	5	<u>Машиноведение.</u> Швейная машина. Техника безопасности.		
22	6	<u>Машиноведение.</u> Швейная машина. Техника безопасности.		
23	7	Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. П.Р. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.		
24	8	П.Р. Формирования навыка выполнения ровной строчки.		
25	9	П.Р. Формирования навыка выполнения ровной строчки.		
26	10	Устройство, подбор и установка машинной иглы. П.Р. Установка машинной иглы.		
27	11	<u>Ручные и машинные швы.</u> Ручные работы. П.Р. Выполнение ручных строчек прямыми стежками.		
28	12	Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. П.Р. Выполнение образцов машинных швов.		

29	13	Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. П.Р. Выполнение образцов машинных швов.		
30	14	<u>Влажно-тепловая обработка.</u> Основные правила влажно-тепловой обработки.		
31	15	<u>Конструирование и моделирование.</u> Чтение чертежа фартука.		
32	16	Построение основы чертежа фартука.		
33	17	Построение основы чертежа фартука		
34	18	Моделирование фартука. П.Р. Эскиз рабочего и нарядного фартуков.		
35	19	Моделирование фартука. П.Р. Эскиз рабочего и нарядного фартуков.		
36	20	<u>Технология изготовления фартука.</u> Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.		
37	21	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука		
38	22	Подготовка деталей кроя к обработке.		
39	23	Обработка бретелей и деталей пояса фартука.		
40	24	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.		
41	25	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.		
42	26	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.		
43	27	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.		
44	28	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.		
45	29	Расчет затрат на изготовление данного изделия.		
46	30	<u>Рукоделие.</u> Вышивание. Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.		
47	31	Вышивание. Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.		
48	32	Выполнение вышивки простыми швами: шов шнурок, тамбурный.		
49	33	Выполнение вышивки простыми швами: шов шнурок, тамбурный.		
50	34	Обработка краев изделия.		
51	35	Обработка краев изделия.		
52	36	Цвет. Композиция на основе контрастов.		
Раздел 3. Технология ведения дома (8 часов)				

53	1	Виды ремонта одежды.		
54	2	Виды ремонта одежды.		
55	3	Виды ремонта одежды.		
56	4	Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.		
57	5	Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.		
58	6	Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.		
59	7	П.Р. Ремонт одежды.		
60	8	П.Р. Ремонт одежды		
Раздел 4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности (8 часов)				
61	1	<u>Технология творческой и опытнической деятельности</u>		
62	2	<u>Технология творческой и опытнической деятельности</u>		
63	3	Конструкторский этап		
64	4	Технологический этап		
65	5	Изготовления изделия		
66	6	Экономическое обоснование		
67	7	Реклама, оформление работы. Защита проекта.		
68	8	Реклама, оформление работы. Защита проекта		