


Муниципальное общеобразовательное учреждение Калиновская средняя школа

<p>«Рассмотрено и одобрено» на заседании на заседании МО «ШПМ». Руководитель <i>Жук</i> О.А. Жук протокол № 1 от 31.08. 2017 г.</p>	<p>«Согласовано» Зам. директора по УВР <i>Магдеева</i> Л.Н. Магдеева./ 01.09.2017г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МОУ Калиновская СОШ: <i>Ивашенко</i> /Н.А.Ивашенко/ Пр.№ 153 от 01.09. 2017 г.</p> 
---	---	--

Рабочая программа

По предмету курсу: технология  
Класс 5 уровень программы базовый на 2017-2018 учебный год  
Педагог: Узбекова Алсу Айнетдиновна, учитель технологии, первая категория

## Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897).

Технология: программа: 5-8 (9) классы/ Н.В.Синица, П.С.Самородский. - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013г..

Рабочая программа для 5 класса ориентирована на использование учебника: «Технология»: 5 класс. – М., «Вентана-Граф», Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко, 2013г.

Сроки реализации рабочей программы: 1 год, 2 часа в неделю, 70 часов в год.

### 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

#### ЛИЧНОСТНЫЕ:

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ

#### ПРЕДМЕТНЫЕ

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
  2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
  3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
  4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
  5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

#### МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ:

##### познавательные:

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»;
3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
4. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;
5. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»;
6. Основы дизайнерского проектирования изделия;

7. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
8. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований.

**регулятивные:**

1. Оценивание своей способности и готовности к труду
2. Осознание ответственности за качество результатов труда
3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ
4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
5. Планирование технологического процесса
6. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
7. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов;
8. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
9. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;
10. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ.

**Коммуникативные:**

1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта
2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
3. Разработка вариантов рекламных образцов.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

#### **Введение.(2ч.)**

Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.

Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.

#### **Технология домашнего хозяйства. (2ч.)**

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере.

#### **Электротехника. (1ч.)**

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

#### **Кулинария – (10 ч.)**

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов скую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет

### **«Создание изделий из текстильных материалов» (18 ч)** **(Элементы материаловедения и машиноведения(8ч.))**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

### **«Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке).

### **«Художественные ремёсла». «Лоскутное изделие для кухни-столовой»). (6ч.)**

Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.

Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация.

История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов.

Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.

Лоскутная мозаика

### **Технологии обработки конструкционных материалов. (13ч.)**

#### **Создание изделий из древесины()**

Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Планирование создания изделий

Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке.

Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

## **Создание изделий из металлов и искусственных материалов.(ч.)**

Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

## **Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)**

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

#### 4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ П/П	Тема раздела, урока	Кол–во часов	Дата урока	
			План	Факт
1-2	<b>Введение.</b> Вводный инструктаж по т/б. Понятие о творческой деятельности.	<b>2ч.</b>	05.09.	
2	<b>Технология домашнего хозяйства.</b> Интерьер кухни-столовой.	2	12.09	
3	<b>Электротехника.</b> Бытовые электроприборы на кухне.	1	19.09.	
4	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	2	19.09 26.09.	
5	<b><u>Кулинария – 10 часов.</u></b> Санитария и гигиена. Здоровое питание.	2	26.09. 03.10.	
6	Бутерброды и горячие напитки.	2	03.10. 10.10	
7	Блюда из овощей и фруктов.	2	10.10. 17.10.	
8	Блюда из яиц.	2	17.10 24.10.	
9	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	24.10. 07.11.	
10	<b>Творческий проект(2).</b> «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	2	07.11. 14.11.	
11	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».</i>	1	14.11.	
12	<b><u>Создание изделий из текстильных материалов. /18 часов/</u></b> Текстильные материалы и их свойства	2	21.11.	
13	Конструирование швейных изделий.	2	28.11	



14	Бытовая швейная машина.	2	05.12.	
15	Технология изготовления швейных изделий. Раскрой швейного изделия	2	12.12.	
16	Швейные ручные работы.	2	19.12.	
17	Основные операции при машинной обработке изделия.	2	26.12.	
18	Машинные швы.	2	16.01.	
19	Влажно – тепловая обработка ткани.	2	23.01.	
20	Технология пошива фартука.	1	30.01	
21	<b><i>Промежуточный мониторинг</i></b>	1	30.01	
22	<b>Творческий проект. (4ч.)</b> «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»	2	06.02.	
23	Окончательная обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2	13.02.	
24	<b>Художественные ремёсла. (запуск 4-го проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»). (6ч.)</b> Основы композиции.	2	20.02.	
25	Лоскутное шитье Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2	27.02.	
26	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2	06.03.	
27	Творческий проект «Прихватка»	2	13.03.	
28	<b><u>Технологии обработки конструкционных материалов. (13ч.)</u></b> Оборудование рабочего места и планирование работ по созданию изделий из древесины.	2	20.03.	
29	Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке.	2	03.04.	
30	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы.	1	10.04.	
31	Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий.	1	10.04.	

32	Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий.	1	17.04.	
33	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование.	2	17.04.	
34	Обработка металлов и искусственных материалов. Тонколистовой металл и проволока.	2	24.04	
35	Технология изготовления изделий из проволоки.	2	15.05.	
36	<b>Творческий проект (4ч)</b> Творческий проект по выбору учащегося.	2	22.05.	
37	Обработка проектного материала.	2	22.05.	
38	<i>Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»</i>	1	29.05	
39	<b><u>Творческая проектная деятельность (завершение) – 2 часа</u> Итоговый мониторинг.</b>	1	29.05.	
40	Защита проекта	1	29.05.	
	<b><i>Итого:</i></b>	70		

## **Перечень УМК, обеспечивающий реализацию рабочей программы**

- Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. «Технология», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2013 год
- Технология: программа: 5-8 (9) классы/ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко. - М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2013г..
- Технология. Технология ведения дома: 5класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Синица, Н.А.Бутлаева . - М.: «Вентана-Граф», 2013г..
- Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год