

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ШКОЛА СОСНЫ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ И.П. Гурьянкина

Приказ № 8 от

«29» августа 2017 г.

**Рабочая программа
по предмету «Технология»
5 класс
основное общее образование
(ФГОС ООО)**

Составитель: Грибов
Александр Викторович

2017 – 2018 учебный год

Рабочая программа базового уровня по учебному предмету «Технология» составлена к учебнику «Технология», 5 класс, авторы: Н.В. Синеца, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.; издат-во «Вентана –Граф», 2016г.

Сроки реализации: 34 учебные недели. Рабочая программа рассчитана на 68 часов в год: 2 часа в неделю.

Раздел 1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Предметные:

Ученик научится:

- изготавливать декоративные изделия для оформления кухни и столовой;
- самостоятельно изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне;
- организовать рабочее место учащегося для столярных работ, для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов;
- читать и выполнять графическое изображение изделия;
- разрабатывать и наносить рисунок на изделие;
- размечать плоское изделие;
- работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности;
- проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия.
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей, яиц, фруктов, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.
- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;

- представлять проект к защите.
- характеризовать группы предприятий Московской области;
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой;
- выполнять декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления;
- находить и представлять информацию об истории электроприборов.
- изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника;
- определять породы древесины;
- характеризовать пиломатериалы и древесные материалы;
- знать элементы пиломатериалов;
- выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении;
- работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- определять основные стили в одежде и современные направления моды.
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке;
- находить и представлять информацию о видах рекламы;
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории.

Метапредметные :

Ученик научится:

- определять главную проблему;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели

деятельности;

- определять необходимые действия (я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
- составлять план выполнения проекта;
- подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
- выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
- определять возможные роли в совместной деятельности;
- играть определенную роль в совместной деятельности;
- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности.

Ученик получит возможность научиться:

- выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
- планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
- выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
- объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
- определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей.

Личностные:

У ученика будет сформировано:

- ответственное отношение к учению;
- уважительное отношение к труду;
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- понимание социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах.

Ученик получит возможность для формирования:

- опыта участия в социально значимом труде;
- осознания значения семьи в жизни человека и общества, принятия ценности семейной жизни, уважительного и заботливого отношения к членам своей семьи;
- осознания социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах;
- эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера.

Раздел 2. Содержание учебного предмета

«Введение» (1 час)

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе.

Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Раздел I. «Технологии домашнего хозяйства» (1 час)

Тема 1. Интерьер жилого дома (1 час)

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Раздел II. «Электротехника» (1 час)

Тема 1. Бытовые электроприборы (1 час)

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

Раздел III. «Технологии обработки конструкционных материалов» (14 часов)

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов (6 часов).

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции, понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок' эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Тема 3. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа).

Теоретические сведения. 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.

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.

Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (2 часа)

Теоретические сведения. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Изучение устройства и работы сверлильного станка.

Тема 5. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (4 часа)

Теоретические сведения. 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.

Выполнение подготовительных работ. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

Раздел IV. «Создание изделий из текстильных материалов» (22 часа)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)

Теоретические сведения. 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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

Снятие мерок и изготовление выкроек.

Подготовка выкройки изделия к раскрою.

Тема 4. Швейная машина (4 часа)

Теоретические сведения. 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (10 часов)

Теоретические сведения. Организация рабочего места для раскройных работ. 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 — застрачивание (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). Профессии закройщик, портной.

Изготовление образцов ручных работ.

Обработка изделия по индивидуальному плану.

Тема 6. Художественные ремёсла (4 часа).

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. *Знакомство с творчеством народных умельцев края.* Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания шов крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

Раздел V. «Кулинария» (8 часов)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 час)

Теоретические сведения. 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.

Тема 2. Здоровое питание (1 час)

Теоретические сведения. 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 и пищевых продуктах.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (1 час)

Теоретические сведения. 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 готовых блюд. Приборы для приготовления кофе.

Тема 4. Блюда из яиц (1 час).

Теоретические сведения. 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.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (2 часа)

Теоретические сведения. 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 и варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

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

Складывание салфеток.

Раздел VII. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (19 час)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (19 часов)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ результатов. Защита проекта.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Наряд для завтрака на траве», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Раздел VIII. «Современное производство и профессиональное самоопределение»

(2 часа)

Тема 1. Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий (2 часа)

Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.

Уроки повторения.

Раздел 3. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Раздел, тема урока	Плановые сроки про- хождения темы	Фактические сроки (и/или коррекция	Приме- чание
1	Вводный урок: цель и задачи предмета «Технология»			
2	Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства. Интерьер жилого дома.			
3	Раздел 2. Электротехника. Бытовые электроприборы			
Раздел 3. Технологии обработки конструкционных материалов: 14 ч.				
4	Технологии ручной обработки древесины. Ручные инструменты и приспособления.			
5	Графическое изображение изделия.			
6	Разметочные и измерительные инструменты.			
7	Конструкционные древесные материалы.			
8	Ручная обработка древесины.			
9	Сборка деталей изделия.			
10	Технологии ручной обработки металлов. Основные технологические операции.			
11	Правила безопасной работы.			
12	Технологии машинной обработки металлов. Назначение и устройство станка.			
13	Назначение и устройство станка.			
14	Технологии художественно-прикладной обработки.			

15	Технологии художественно-прикладной обработки.			
16	Выжигание. Правила безопасной работы.			
17	Выжигание. Устройство электровыжигателя.			
Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов: 22ч.				
18	Общие свойства и виды текстильных материалов.			
19	Общие свойства и виды текстильных материалов.			
20	Понятие о чертеже и выкройке.			
21	Инструменты и приспособления для выкройки.			
22	Современные бытовые швейные машины.			
23	Современные бытовые швейные машины.			
24	Правила использования регулирующих механизмов.			
25	Правила безопасной работы на швейной машине.			
26	Организация рабочего места и выкраивание деталей.			
27	Организация рабочего места и выкраивание деталей.			
28	Правила безопасной работы и приспособления для ручных работ.			
29	Правила безопасной работы и приспособления для ручных работ.			
30	Понятие о стежке, строчке, шве.			
31	Основные операции при ручных работах.			
32	Основные операции при ручных работах.			

33	Правила выполнения ВТО ткани.			
34	Последовательность изготовления швейных изделий.			
35	Обработка и отделка швейных изделий.			
36	Обработка и отделка швейных изделий.			
37	Материалы и оборудование для вышивки.			
38	Подготовка ткани и выполнение образцов.			
39	Подготовка ткани и выполнение образцов.			
Раздел 5. Кулинария – 8час.				
40	Санитария и гигиена на кухне.			
41	Здоровое питание.			
42	Бутерброды и горячие напитки.			
43	Блюда из яиц.			
44	Блюда из овощей и фруктов.			
45	Тепловая обработка продуктов.			
46	Приготовление завтрака.			
47	Салфеточный этикет.			
Раздел 6. Технология творческой и опытнической деятельности – 19 ч.				
48	Понятие о творческой проектной деятельности.			
49	Этапы выполнения проекта.			
50	Творческий проект: подготовительный этап.			
51	Творческий проект: подготовительный этап.			
52	Творческий проект: подготовительный этап.			

53	Проект: основной этап.			
54	Проект: основной этап.			
55	Проект: заключительный этап.			
56	Аналитический этап.			
57	Аналитический этап.			
58	Составление портфолио и разработка электронной презентации.			
59	Составление портфолио и разработка электронной презентации.			
60	Защита проекта.			
61	Защита проекта.			
62	Иерархия потребностей. Принципы организации рекламы.			
63	Иерархия потребностей. Принципы организации рекламы.			
64	Способы воздействия рекламы на потребителя.			
65	Способы воздействия рекламы на потребителя.			
66	Виды рекламы.			
Раздел 7. Современное производство и профессиональное самоопределение – 2ч.				
67	Предприятия региона, работающие на основе современных производственных технологий.			
68	Рабочие места и их функции. Повторение.			

учителя _____

[illegible]

