

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 30

Согласовано  
Протокол заседания  
методического совета  
от 30.08 года № 1  
подпись руководителя МС  
Коровкина Г.П.

Утверждено  
приказом по МОБУ СОШ № 30  
от 30.08.2021 №378

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии  
Класс 5в,  
Сроки реализации 2021 – 2022  
Учитель Мельникова Н.П.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технологии» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, основной образовательной программой основного общего образования МОБУ СОШ № 30 и на основе Примерной программы по предмету «Технология» для 5 классов, рассчитанной на 70 часов.

Для реализации содержания учебного предмета используется учебник Технология. 5 класс. Тищенко А.Т., Сеница Н.В. М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2020.

На изучение предмета «Технология» учебным планом школы на 2020-2021 учебный год выделяется 2 часа в неделю.

Согласно календарному учебному графику по школе на 2020-2021 учебный год в рабочей программе на изучение предмета «Технология» изменяется количество часов и за год составляет в 5г - 68 часов.

Формы текущего контроля: устный опрос, проект, творческая работа, практическая работа, презентации.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- овладение методами учебной исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретённый в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- В приобретённом опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- В формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- В готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

- Становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нём; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности – природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

- Развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

- Формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;

- Приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыт познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

#### **Технологии ведения дома**

##### **Кулинария**

*Обучающийся научится:*

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

##### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Обучающийся научится:*

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

##### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Обучающийся научится:*

- 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.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№	Раздел	Содержание (темы, перечень лабораторных работ, экскурсий)
1	<b>Проектная деятельность</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проектная деятельность на уроках "Технологии"</li> <li>2. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта</li> <li>3. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия).</li> <li>4. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)</li> <li>5. Работа над творческим проектом Защита творческого проекта по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов»</li> <li>6. Творческий проект «Воскресный завтрак»</li> </ol>
2	<b>Технологии обработки текстильных материалов</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Текстильные материалы. Ткань. Современное прядильное производство. Ткацкое производство. Красильно-отделочное производство. Нетканые материалы. Швейные нитки и тесьма. Как определить направление долевой нити. Как определить лицевую сторону ткани.</li> <li>2. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Практическая работа №37 «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани».</li> <li>3. Рабочее место и технология раскроя швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы и подгибку. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного пользования булавками. Практическая работа №38 «Выкраивание деталей для образца швов».</li> <li>4. Швейные ручные работы. Рабочее место для ручных работ. Понятие о стежке, строчке и шве. Требования к выполнению ручных работ. Перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом. Ручная закрепка. Предохранение срезов от осыпания.</li> <li>5. Практическая работа: «Выполнение ручных стежков и строчек. Временное и постоянное соединение деталей». Сметывание. Стачивание. Временное закрепление подогнутого края.</li> </ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Практическая работа №39 «Изготовление образца ручных работ».</li> <li>7. Влажно-тепловая обработка ткани. Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки. Правило выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки. Правила безопасной работы.</li> <li>8. Технология изготовления швейных изделий. Технология пошива подушки для стула. Раскрой. Подготовка деталей к обработке. Обработка и прикладывание завязок. Соединение деталей. Набивка подушки. Выстегивание подушки.</li> <li>9. Практическая работа «Технология пошива салфетки». Раскрой. Подготовка деталей к обработке. Подготовка уголков. Обработка срезов салфетки. Окончательная обработка изделия.</li> <li>10. Лоскутное шитье. Узор «спираль». Узор «изба». Геометрический орнамент и композиция восприятия цвета. Цветовое решение</li> <li>11. Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология изготовления шаблонов из картона. Технология выкраивания деталей. Технология создания лоскутного верха. Аппликация. Стёжка (выстегивание). Обработка срезов лоскутного изделия.</li> <li>12. Практическая работа №41 «Изготовление шаблонов элементов орнамента».</li> </ol>
3	<p><b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для кухни и уход за ней. Уход за поверхностью стен и пола. Правила безопасного пользования: газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Безопасные приемы работы на кухне.</li> <li>2. Бытовые электроприборы на кухне. Бытовой холодильник. Микроволновая печь. Посудомоечная машина. Интерьер кухни.</li> <li>3. Практическая работа №42 «Определение качества питьевой воды».</li> <li>4. Основы рационального питания. Нутриенты. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные соли. Пищевая пирамида. Пищевая помощь при отравлениях. Режим питания.</li> <li>5. Технология приготовления бутербродов. Хлеб и</li> </ol>

		<p>бутерброды. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.</p> <p>6. Практическая работа №43. «Приготовление бутербродов».</p> <p>7. Технология приготовления горячих напитков. Чай. Приготовление чая. Кофе. Секреты приготовления кофе. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Какао. Приготовление какао.</p> <p>8. Технология приготовления блюд из круп. Гречневая крупа. Рисовая крупа. Овсяная крупа. Пшено. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Как сварить рассыпчатую кашу. Как сварить вязкую кашу. Как сварить жидкую кашу. Требования к качеству каши.</p> <p>9. Технология приготовления блюд из бобовых. Фасоль. Горох. Чечевица. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Блюда из бобовых.</p> <p>10. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Виды макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Блюда из макаронных изделий.</p> <p>11. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к использованию яиц. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Как правильно сварить яйцо. Жарение яиц. Омлет. Практическая работа №47 «Определение свежести яиц».</p> <p>12. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Как правильно вести себя за столом. Практическая работа № 49 «Меню и сервировка стола к завтраку».</p>
--	--	---

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
<b>1-2</b>	Вводный и первичный инструктаж на рабочем месте.	<b>2</b>	Конспект
<b>3-4</b>	Проектная деятельность на уроках «Технологии»	<b>2</b>	Практическая работа
<b>5-6</b>	Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	<b>2</b>	Конспект Практическая работа
<b>7-8</b>	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия).	<b>2</b>	Конспект Практическая работа
<b>9-10</b>	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	<b>2</b>	Практическая работа
<b>11-12 13-14</b>	Текстильные материалы.	<b>4</b>	Конспект Практическая работа
<b>15-16</b>	Определение лицевой и изнаночной стороны ткани	<b>2</b>	Практическая работа
<b>17-18</b>	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия	<b>2</b>	Конспект Устный опрос Практическая работа
<b>19-20</b>	Швейные ручные работы	<b>2</b>	Конспект Устный опрос
<b>21-22</b>	Практическая работа: «Выполнение ручных стежков и строчек»	<b>2</b>	Практическая работа
<b>23-24</b>	Практическая работа: «Временное и постоянное соединение деталей»	<b>2</b>	Практическая работа
<b>25-26</b>	Влажно-тепловая обработка ткани	<b>2</b>	Конспект Презентация Устный опрос
<b>27-28</b>	Технология изготовления швейных изделий	<b>2</b>	Конспект Презентация Устный опрос
<b>29-30 31-32</b>	Технология пошива салфетки	<b>4</b>	Практическая работа
<b>33-34</b>	Лоскутное шитье	<b>2</b>	Конспект Практическая работа
<b>35-36</b>	Технология изготовления лоскутного изделия.	<b>2</b>	Конспект Практическая работа

<b>37-38</b>	Практическая работа: «Изготовление шаблонов элементов орнамента».	<b>2</b>	Практическая работа
<b>39-40 41-42</b>	Работа над творческим проектом Защита творческого проекта по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов»	<b>4</b>	Конспект Практическая часть Защита проектов
<b>43-44</b>	Санитария и гигиена на кухне.	<b>2</b>	Конспект Презентация
<b>45-46</b>	Бытовые электроприборы на кухне	<b>2</b>	Конспект Презентация
<b>47-48</b>	Практическая работа №42 «Определение качества питьевой воды».	<b>2</b>	Конспект Практическая работа
<b>49-50</b>	Основы рационального питания	<b>2</b>	Конспект Практическая работа
<b>51-52</b>	Технология приготовления бутербродов	<b>2</b>	Конспект Презентация
<b>53-54</b>	Практическая работа №43. «Приготовление бутербродов».	<b>2</b>	Практическая работа
<b>55-56</b>	Технология приготовления горячих напитков.	<b>2</b>	Практическая работа
<b>57-58</b>	Технология приготовления блюд из круп.	<b>2</b>	Конспект Презентация
<b>59-60</b>	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	<b>2</b>	Конспект Презентация
<b>61-62</b>	Технология приготовления блюд из яиц.	<b>2</b>	Конспект Презентация Практическая работа
<b>63-64 65-66</b>	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	<b>4</b>	Конспект Практическая работа
<b>67-68 69-70</b>	Творческий проект "Воскресный завтрак"	<b>4</b>	Защита проекта
Итого		70 ч	