

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
МОУ «СОШ Коминтерн»
И.В. Кудряшова Кудряшова И.В.
30.08.2018



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ п. Коминтерн»
Т.И. Гончарова Гончарова Т.И.
Приказ № 256 от 30.08. 2018 г.

Рабочая программа
по учебному предмету «технология»
для обучающихся 5 класса
МОУ «СОШ п. Коминтерн»
(базовый уровень)
на 2018/2019 учебный год

Составитель:
Головчанская Галина Анатольевна,
учитель высшей квалификационной
категории

Пояснительная записка

Рабочая программа по информатике ориентирована на учащихся 5 класса и составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО); требованиями к результатам освоения основной образовательной программы (личностным, метапредметным, предметным); основными подходами к развитию и формированию универсальных учебных действий (УУД) для основного общего образования; основной образовательной программы основного общего образования МОУ «СОШ п. Коминтерн»; авторской программы для основной школы по учебному предмету «технология» (Технология: программа: 5-8(9) классы/ Н.В. Сеница, П.С. Самородский. М.: Вентана – Граф, 2014).

Программа рассчитана на 70 часов в год из расчёта 2 часа в неделю.

Программа ориентирована на использование учебника по технологии для 5 класса: «Технология» Н.В.Сеница, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2014

Результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

- проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ознакомление с установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

Метапредметные результаты

- самостоятельная организация и выполнение работы по созданию изделия;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств тканей, материалов и областей их применения;
- ознакомление с методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологий;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе тканей, материалов и проектировании объекта труда;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- разработка вариантов рекламы выполнения объекта труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

Основное содержание учебного предмета

<i>Раздел</i> <i>Основное содержание по темам</i>	<i>Количество часов</i>
<p>Технологии домашнего хозяйства</p> <p>Тема «Интерьер жилого дома»</p> <p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере</p>	1 час
<p>Электротехника</p> <p>Тема «Бытовые электроприборы»</p> <p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p>	1 час
<p>Технологии обработки конструкционных материалов</p> <p>Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»</p> <p>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.</p> <p>Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда</p> <p>Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»</p> <p>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.</p> <p>Правила безопасной работы</p> <p>Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»</p> <p>Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.</p> <p>Правила безопасной работы на сверлильном станке</p> <p>Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»</p> <p>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.</p> <p>Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и</p>	20 часов

инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места	
<p>Создание изделий из текстильных материалов</p> <p><i>Тема «Свойства текстильных материалов»</i></p> <p>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</p> <p><i>Тема «Конструирование швейных изделий»</i></p> <p>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</p> <p><i>Тема «Швейная машина»</i></p> <p>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</p> <p><i>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</i></p> <p>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.</p>	20 часов

<p>Правила безопасной работы утюгом.</p> <p>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).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)</p> <p><i>Тема «Художественные ремёсла»</i></p> <p>Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом</p>	
<p>Кулинария</p> <p><i>Тема «Санитария и гигиена на кухне»</i></p> <p>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</p> <p><i>Тема «Здоровое питание»</i></p> <p>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</p> <p><i>Тема «Бутерброды и горячие напитки»</i></p> <p>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.</p> <p>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</p> <p><i>Тема «Блюда из овощей и фруктов»</i></p> <p>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).</p> <p>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</p> <p><i>Тема «Блюда из яиц»</i></p> <p>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</p> <p><i>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</i></p>	10 часов

<p>Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p>	
<p>Технологии творческой и опытнической деятельности <i>Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»</i> 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</p>	<p>16 часов</p>
<p>Резерв</p>	<p>2 часа</p>

Календарно – тематическое планирование

Дата			№ урока	Тема урока	Корректировка
план	план	факт			
I триместр – 24 урока					
Введение (2 часа)					
06.09	06.09		1.	Вводный инструктаж по ТБ. Вводный урок	
06.09	06.09		2.	Творческая проектная деятельность	
Технологии домашнего хозяйства. Электротехника. Технологии творческой и опытнической деятельности. (4 часа)					
13.09	13.09		3.	Интерьер и планировка кухни	
13.09	13.09		4.	Бытовые электроприборы на кухне	
20.09	20.09		5.	Планирование и оформление этапов творческого проекта «Планирование кухни-столовой».	
20.09	20.09		6.	Подготовка к защите и защита проекта	
Технологии обработки конструкционных материалов. Технологии творческой и опытнической деятельности. (24 часа)					
27.09	27.09		7.	Оборудование рабочего места учащегося при создании изделий из древесины	
27.09	27.09		8.	Планирование работ по созданию изделий из древесины.	
04.10	04.10		9.	Графическое изображение изделия	
04.10	04.10		10.	Разметка изделия на заготовке	
11.10	11.10		11.	Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.	
11.10	11.10		12.	Конструкционные древесные материалы: шпон, фанера, ДСП, ДВП	
18.10	18.10		13.	Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий	
18.10	18.10		14.	Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий	
25.10	25.10		15.	Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий	
25.10	25.10		16.	Операции и приёмы сверления отверстий в древесине	
08.11	08.11		17.	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем	
08.11	08.11		18.	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем	
15.11	15.11		19.	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование	
15.11	15.11		20.	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование	
22.11	22.11		21.	Оборудование рабочего места учащегося при создании изделий из металлов и пластмасс	
22.11	22.11		22.	Планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс	
29.11	29.11		23.	Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс	
29.11	29.11		24.	Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс	
II триместр – 24 урока					
06.12	06.12		25.	Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклёпками	
06.12	06.12		26.	Изготовление изделий из жести соединением	

				фальцевым швом и заклёпками	
13.12	13.12		27.	Планирование и оформление этапов творческого проекта по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс».	
13.12	13.12		28.	Изготовление спроектированного изделия	
20.12	20.12		29.	Изготовление спроектированного изделия	
20.12	20.12		30.	Подготовка к защите и защита проекта	
Создание изделий из текстильных материалов. Технологии творческой и опытнической деятельности. (24 часа)					
27.12	27.12		31.	Свойства текстильных материалов	
27.12	27.12		32.	Свойства текстильных материалов	
10.01	10.01		33.	Конструирование швейного изделия	
10.01	10.01		34.	Конструирование швейного изделия	
17.01	17.01		35.	Раскрой швейного изделия	
17.01	17.01		36.	Раскрой швейного изделия	
24.01	24.01		37.	Ручные швейные работы	
24.01	24.01		38.	Ручные швейные работы	
31.01	31.01		39.	Швейная машина	
31.01	31.01		40.	Швейная машина	
07.02	07.02		41.	Основные операции при машинной обработке изделия	
07.02	07.02		42.	Влажно – тепловая обработка ткани	
14.02	14.02		43.	Планирование и оформление этапов творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	
14.02	14.02		44.	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	
21.02	21.02		45.	Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	
21.02	21.02		46.	Изготовления и оформление карманов	
28.02	28.02		47.	Изготовления и оформление карманов	
28.02	28.02		48.	Соединение карманов с нижней частью фартука	
III триместр – 22 урока					
09.03	10.03		49.	Обработка верхнего среза фартука	
09.03	10.03		50.	Обработка верхнего среза фартука	
16.03	17.03		51.	Обработка пояса	
16.03	17.03		52.	Отделка швейного изделия вышивкой	
23.03	24.03		53.	Отделка швейного изделия вышивкой	
23.03	24.03		54.	Защита творческого проекта	
Кулинария. Технологии творческой и опытнической деятельности. (14 часов)					
07.04	07.04		55.	Санитария и гигиена на кухне	
07.04	07.04		56.	Здоровое питание	
14.04	14.04		57.	Бутерброды и горячие напитки	
14.04	14.04		58.	Бутерброды и горячие напитки	
21.04	21.04		59.	Блюда из овощей и фруктов	
21.04	21.04		60.	Блюда из овощей и фруктов	
28.04	28.04		61.	Блюда из яиц	
28.04	28.04		62.	Блюда из яиц	
05.05	05.05		63.	Приготовление завтрака	
05.05	05.05		64.	Сервировка стола к завтраку	
12.05	12.05		65.	Планирование и реализация этапов творческого проекта по разделу «Кулинария»	
12.05	12.05		66.	Расчёт затрат на изготовление проектного изделия	
19.05	19.05		67.	Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации	
19.05	19.05		68.	Защита творческого проекта	

26.05	26.05		69.	Резерв	
26.05	26.05		70.		