

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 15 х. Андреевский Советского района»

УТВЕРЖДЕНА приказом
«СОШ № 15 х. Андреевский»
№ 228 от 30.08.2021 г.
Директор Ж.И. Чижикова



**Рабочая программа
по предмету «Технология»
5 класс**

Количество часов: 2 часа в неделю — 68 часов в год

Уровень: базовый

Срок реализации — 1 год (2021-2022 учебный год)

Учитель: Евглевская Олеся Владимировна

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО от 17 декабря 2010 года № 1897.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.) и в соответствии с авторской общеобразовательной программой под редакцией Н. В. Синица, А. Т. Тищенко «Технология»: рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. — М. : Вентана-Граф, 2020

Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования для организаций общего образования составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (от 26 апреля 2021 г. № 01-115 /08-01) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ; федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. 5 класс: Н. В. Синица, А. Т. Тищенко, Вентана-Граф, 2020г.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим разделам:

- Основы производства
- Общая технология.
- Техника.
- Технология получения, обработки преобразования и использования материалов:

а) Материалы для производства материальных благ.

б) Свойства материалов

в) Технологии обработки материалов

- Технологии обработки пищевых продуктов.
- Технологии получения, преобразования и использования энергии.
- Технологии получения, обработки и использования информации.
- Технологии растениеводства.
- Технологии животноводства.
- Социальные-экономические технологии.
- Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным

продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Требования к предметным результатам освоения программы по технологии в 5 классе

Предметным результатом освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) разработка плана продвижения продукта;
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 9) приготовление кулинарных блюд из овощей, яиц с учетом требований здорового образа жизни;

- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 13) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 14) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 3) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 4) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 5) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 6) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры;
- 3) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 4) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 5) развитие пространственного художественного воображения;
- 6) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 7) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Требования к уровню подготовки учащихся.

По завершении учебного года обучающийся 5 класса:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Примерный тематический план для 5 классов

Разделы и темы программы	Количество часов
1. Современные технологии и перспективы их развития	6
1.1. Потребности человека	2
1.2. Понятие технологии	2
1.3. Технологический процесс	2
2. Творческий проект	2
2.1. Этапы выполнения творческого проекта	1
2.2. Реклама	1
3. Конструирование и моделирование	6
3.1. Понятие о машине и механизме	2
3.2. Конструирование машин и механизмов	2
3.3. Конструирование швейных изделий	2
4. Материальные технологии	26
4.1. Технологии обработки конструкционных материалов	15
4.1.1. Виды конструкционных материалов. Древесина	2
4.1.2. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов	1
4.1.3. Графическое изображение деталей и изделий	1
4.1.4. Технологии изготовления изделий из конструкционных материалов	1
4.1.5. Разметка заготовок из древесины	1
4.1.6. Технологии резания заготовок из древесины	2
4.1.7. Технология строгания заготовок из древесины	1
4.1.8. Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки	1
4.1.9. Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов	4
4.1.10. Технология сборки деталей из древесины	1
4.1.11. Технологии художественно-прикладной обработки материалов	2
4. 2. Технологии обработки текстильных материалов	11
4.2.1. Текстильное материаловедение	2
4.2.2. Рабочее место и технология раскроя швейного изделия	2
4.2.3. Швейные ручные работы	4
4.2.4. Влажно-тепловая обработка	2
4.2.5. Технологии изготовления швейного изделия	1
5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов	12
5.1. Санитария, гигиена и физиология питания	2
5.2. Технологии приготовления блюд	10
6. Технологии растениеводства и животноводства	8
6.1. Растениеводство	6
6.2. Животноводств	2
7. Исследовательская и созидательная деятельность	8
7.1. Разработка и реализация творческого проекта	8
ИТОГО	68

Содержание программы

Основное содержание по темам	Характеристика основных видов учебной деятельности
<p>Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч) Тема: Потребности человека (2 ч) Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. <i>Практическая работа.</i> Изучение потребностей человека. Тема: Понятие технологии (2 ч) Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства. <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологиями. Тема: Технологический процесс (2 ч) Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.</p>	<p>Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы. Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий. Осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий. Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризую негативные эффекты. Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания</p>
<p>Раздел «Творческий проект» 2 часа Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч) Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Тема: Реклама (1 ч) Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации</p>	<p>Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации.</p>

<p>Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч) Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч) Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни</p> <p>Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч) Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов</p> <p>Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч) Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов</p>	<p>Объяснять значение понятия «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю. Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиям машинист, водитель, наладчик.</p> <p>Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели. Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам</p>
<p>Раздел «Материальные технологии» (15 ч) Технологии обработки конструкционных материалов Тема: Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов (3 ч) Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла. <i>Практические работы.</i> Распознавание древесины и древесных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Организация рабочего места для столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об искусственных материалах, применяемых человеком в науке, технике, повседневной жизни.</p> <p>Тема: Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов (1 ч) Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий</p>	<p>Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду. Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы по образцам. Выбирать материалы для изделия в соответствии с его назначением. Организовывать рабочее место для столярных и слесарных работ. Выбирать инструменты для обработки древесины, металлов и искусственных материалов в соответствии с их назначением. Выполнять уборку рабочего места. Знакомиться с профессиями столяр, слесарь.</p> <p>Читать и оформлять графическую документацию. Выполнять эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов. Знакомиться с профессией инженер-конструктор.</p>

из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах.

Практические работы. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки.

Тема: Технологии изготовления изделий (1 ч)

Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов.

Практические работы. Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки.

Тема: Технологические операции обработки конструкционных материалов (4 ч)

Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс (1 ч)

Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс (2 ч)

Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Практические работы. Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях резания заготовок из древесины и металла.

Технология строгания заготовок из древесины (1 ч)

Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами.

Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки (1 ч)

Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов (1 ч) Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Составлять последовательность выполнения работ при изготовлении деталей из древесины. Разрабатывать технологическую последовательность изготовления деталей из металлов и искусственных материалов на основе анализа эскизов и чертежей. Находить в сети Интернет и предъявлять информацию о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки. Знакомиться с профессией технолог.

Выполнять разметку заготовок из древесины, тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по чертежу с использованием разметочных инструментов. Контролировать качество разметки.

Знакомиться с профессиями слесарь-разметчик, слесарь-инструментальщик.

Соблюдая правила безопасного труда. Знакомиться с профессиями станочник-распиловщик, резчик.

Знакомиться с профессией станочник-строгальщик.

Выполнять по чертежам гибку заготовок из тонколистового металла и проволоки на столе верстака и в тисках с помощью инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы. Знакомиться с профессией штамповщик.

Знакомиться с профессиями плотник, столяр-сборщик.

<p>Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.</p> <p>Тема: Технологии сборки деталей из конструкционных материалов (2 ч) Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея (1 ч) Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем.</p> <p><i>Практические работы.</i> Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов). Соединение деталей из древесины с помощью клея.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение примеров технологических процессов сборки деталей из древесины и древесных материалов.</p> <p>Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов (1 ч) Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделии с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы.</p> <p>Тема: Технологии отделки изделий из конструкционных материалов (1 ч) Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов (1 ч) Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.</p> <p><i>Практические работы.</i> Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.</p> <p>Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов (1 ч) Выпиливание лобзиком (1 ч) Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ.</p>	<p>Осуществлять сборку деталей из тонколистового металла фальцевым швом.</p> <p>Зачищать поверхности деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов напильником и шлифовальной шкуркой. Знакомиться с профессией шлифовщик.</p> <p>Осуществлять поиск необходимого для выпиливания рисунка в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет или выполнять рисунок самостоятельно.</p>
<p>Раздел «Материальные технологии» Технологии обработки текстильных материалов. (11 ч) Тема: Текстильное материаловедение (2 ч) Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и</p>	<p>Составлять коллекции тканей, нетканых материалов.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Знакомиться с характеристикой различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в</p>

изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)

Раскрой швейного изделия (2 ч) Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч) Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка.

Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч) Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.

Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажнотепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.

Находить и предъявлять информацию о натуральных красителях для тканей.

Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач.

Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы.

Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания ножниц для раскроя.

Знакомиться с профессией закройщик.

Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками; смётывание; стачивание вручную петле- образными стежками.

Изготавливать образец ручных работ: обмётывания косыми и петельными стежками; замётывания вподгибку с открытым срезом и вподгибку с за- крытым срезом.

Применять правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ.

Находить и предъявлять информацию об истории утюга.

<p>Тема: Технология изготовления швейного изделия (1 ч) Технология пошива салфетки</p>	<p>Изготавливать детали кроя к обработки.</p>
<p>Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч) Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч) Санитария и гигиена на кухне (1 ч) Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к при- готовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жид- костью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена». Физиология питания (1 ч) Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. <i>Практическая работа.</i> Определение качества питьевой воды. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона. Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч) Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч) Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место для приготовления пищи. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осуществлять поиск значения понятия «витамины». Находить и предъявлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Закреплять исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для бутербродов в жарочном шкафу или тостере. Находить пословицы о хлебе. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать</p>

вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

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

Практические работы. Приготовление бутербродов.

Приготовление горячих напитков. *Самостоятельная работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне;

поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии.

Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд.

Практическая работа. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

Блюда из яиц (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.

Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Самостоятельная работа. Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

горячие напитки (чай, кофе, какао).

Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.

Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.

Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне.

Находить и представлять информацию об истории бытовых электроприборов для кухни.

Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.

Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и предъявлять информацию о крупах; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсолённой воды. Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц.

Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.

Подбирать столовое бельё для сервировки стола к

<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.</p>	<p>завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Находить и предъявлять информацию о калорийности блюд для завтрака.</p>
<p>Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч) Тема: Растениеводство (6 ч) <i>Выращивание культурных растений</i> (2 ч) Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. <i>Практическая работа.</i> Проведение подкормки растений. <i>Самостоятельные работы.</i> Поиск информации о масличных растениях.</p> <p>Фенологическое наблюдение за растениями. <i>Вегетативное размножение растений</i> (2 ч) Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Размножение комнатных растений черенками. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.</p> <p><i>Выращивание комнатных растений</i> (2 ч) Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.</p>	<p>Определять основные группы культурных растений.</p> <p>Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями.</p> <p>Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений.</p> <p>Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации о культурных растениях в Интернете.</p> <p>Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.</p> <p>Осваивать технологические приёмы выращивания комнатных растений.</p> <p>Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о современных технологиях выращивания растений: «гидропоника», «аэропоника», с применением гидрогеля.</p> <p>Знакомиться с профессией садовник.</p>
<p>Тема: Животноводство (2 ч)</p> <p>Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные</p>	<p>Собирать информацию и приводить примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека. Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и предъявлять</p>

<p>элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)</p>	<p>информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме</p>
<p>Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч) Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч) <i>Работа над творческим проектом.</i> Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.</p>	<p>Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием Интернета. Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты. Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта. Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта.</p>

Календарно-тематическое планирование уроков технологии, 5 класс

Дата	Номер урока	Раздел. Тема урока	Домашнее задание
Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)			
	1.	Вводное занятие. Инструктаж по охране труда.	Знать правила ТБ
	2.	Потребности человека.	§ 1 с. 5-10
	3.	Понятие технологии.	§ 2 с. 10-17
	4.	Практическая работа № 1 «Ознакомление с технологиями»	§ 2 с. 10-17
	5.	Технологический процесс.	§ 3 с. 17-23
	6.	Практическая работа № 2 «Разработка технологических карт простых технологических процессов»	§ 3 с. 17-23
Раздел «Творческий проект» (2 ч)			
	7.	Что такое творческий проект?. Этапы выполнения творческого проекта.	§ 4 с. 23-26
	8.	Реклама.	§ 5 с. 26-30
Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)			
	9.	Санитария и гигиена на кухне. Бытовые электроприборы.	§ 30 с. 155-162
	10.	Основы рационального питания.	§ 31 с. 162-167
	11.	Технология приготовления бутербродов.	§ 33 с. 171-175
	12.	Практическая работа № 3 «Приготовление бутербродов»	Составить технологическую карту
	13.	Технология приготовления горячих напитков	§ 34 с. 175-180
	14.	Практическая работа № 4 «Приготовление горячих напитков»	Составить технологическую карту
	15.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	§ 35 с. 180-187
	16.	Практическая работа № 5 «Приготовление блюд из круп или макаронных изделий»	Составить технологическую карту
	17.	Технология приготовления блюд из яиц.	§ 36 с. 187-191
	18.	Практическая работа № 6 «Приготовление блюд из яиц»	Составить технологическую карту
	19.	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	§ 37 с. 191-195
	20.	Практическая работа № 7 «Составление меню и сервировка стола к завтраку»	§ 37 с. 191-195
Раздел «Конструирование и моделирование» (6 ч)			
	21.	Понятие о машине и механизме.	§ 6 с. 30-35
	22.	Понятие о машине и механизме.	§ 6 с. 30-35
	23.	Конструирование машин и механизмов.	§ 7 с. 35-37

	24.	Конструирование моделей механизмов.	§ 7 с. 35-37
	25.	Конструирование швейных изделий.	§ 8 с. 37-41
	26.	Практическая работа № 8 «Изготовление выкроек для образцов швов».	Завершить работу
Раздел «Материальные технологии» (30 ч) Технологии обработки конструкционных материалов			
	27.	Виды и свойства конструкционных материалов. Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	§ 9 с. 41-48
	28.	Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.	§ 10 с. 48-53
	29.	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов.	§ 11 с. 53-61
	30.	Технологии изготовления изделий из конструкционных материалов.	§ 12 с. 61-66
	31.	Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс.	§ 13 с. 66-71
	32.	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс.	§ 14 с. 71-77
	33.	Технология строгания заготовок из древесины.	§ 15 с. 77-80
	34.	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки	§ 16 с. 80-83
	35.	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов.	§ 17 с. 83-91
	36.	Технология сборки деталей из древесины.	§ 18 с. 91-100
	37.	Практическая работа № 8 «Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, клеем»	Отработка навыков работы
	38.	Технология сборки деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.	§ 19 с. 100-104
	39.	Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов.	§ 20 с. 104-110
	40.	Технология отделки изделий из конструкционных материалов.	§ 21 с. 110-115
	41.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	§ 22 с. 115-122
Раздел «Материальные технологии» (26 ч) Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов			
	42.	Текстильные материалы.	§ 23 с. 122-129
	42.	Практическая работа № 9 «Определение направления долевой нити, лицевой, изнаночной стороны ткани»	§ 23 с. 122-129
	44.	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия.	§ 24 с. 129-133
	45.	Практическая работа № 10 «Выкраивание деталей для образца швов»	§ 24 с. 129-133
	46.	Швейные ручные работы.	§ 25 с. 133-141
	47.	Практическая работа № 11 «Изготовление образца ручных швов: «вперед иголкой», «назад иголкой»	Выполнить образцы швов
	48.	Швейные ручные работы.	§ 25 с. 133-141
	49.	Практическая работа № 12 «Изготовление образца ручных швов: «петельный», «подшивочный»»	Выполнить образцы швов

	50.	Влажно-тепловая обработка ткани.	§ 26 с. 141-145
	51.	Основные операции влажно-тепловой обработки.	§ 26 с. 141-145
	52.	Технология изготовления швейных изделий.	§ 27 с. 145-148
Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)			
	53.	Разработка и реализация творческого проекта	Оформление документации проекта
	54.	Работа над творческим проектом.	Оформление документации проекта
	55.	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	Оформление документации проекта
	56.	Работа над творческим проектом.	Оформление документации проекта
	57.	Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.	Оформление документации проекта
	58.	Работа над творческим проектом.	Оформление документации проекта
	59.	Подготовка проекта к защите	Оформление документации проекта
	60.	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	Оформление документации проекта
Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)			
	61.	Многообразие культурных растений. Условия внешней среды для выращивания культурных растений.	§ 38 с. 195-200
	62.	Практическая работа № 19 «Проведение подкормки растения»	§ 39 с. 200-204
	63.	Технологии вегетативного размножения растений	§ 40 с. 204-210
	64.	Практическая работа № 20 «Размножение комнатных растений черенками»	Подготовить доклад по теме
	65.	Технология выращивания комнатных растений.	§ 41 с. 210-215
	66.	Практическая работа № 21 «Перевалка (пересадка) комнатных растений»	§ 41 с. 210-215
	67.	Животноводство.	§ 42 с. 215-221
	68.	Ознакомление с технологией животноводческой продукцией.	§ 42 с. 215-221

Согласовано:

протокол заседания МО
учителей развивающего цикла
№ 1 от 31.08. 2021 г.

Руководитель МО _____/_____/

Согласовано:

Заместитель директора по УВР

_____ Неткачева Д.С.

Приказ №__ от ____ 2021 г