

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 2022-2023 учебный год выделяется 2 часа в неделю.

Согласно календарному учебному графику по школе на 2022-2023 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 ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

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	Проектная деятельность	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проектная деятельность на уроках "Технологии" 2. Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта 3. Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование. Моделирование, изготовление изделия). 4. Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта) 5. Работа над творческим проектом Защита творческого проекта по разделу: «Создание изделий из текстильных материалов» 6. Творческий проект «Воскресный завтрак»
2	Технологии обработки текстильных материалов	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Практическая работа №37 «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани». 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». 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. 5. Практическая работа: «Выполнение ручных стежков и строчек. Временное и постоянное соединение

		<p>деталей». Сметывание. Стачивание. Временное закрепление подогнутого края.</p> <p>6. Практическая работа №39 «Изготовление образца ручных работ».</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>9. Практическая работа «Технология пошива салфетки». Раскрой. Подготовка деталей к обработке. Подготовка уголков. Обработка срезов салфетки. Окончательная обработка изделия.</p> <p>10. Лоскутное шитье. Узор «спираль». Узор «изба». Геометрический орнамент и композиция восприятия цвета. Цветовое решение</p> <p>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.</p> <p>12. Практическая работа №41 «Изготовление шаблонов элементов орнамента».</p>
3	<p>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</p>	<p>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.</p> <p>2. Бытовые электроприборы на кухне. Бытовой холодильник. Микроволновая печь. Посудомоечная машина. Интерьер кухни.</p> <p>3. Практическая работа №42 «Определение качества питьевой воды».</p> <p>4. Основы рационального питания. Нутриенты. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные соли. Пищевая пирамида. Пищевая помощь при</p>

	<p>отравлениях. Режим питания.</p> <ol style="list-style-type: none">5. Технология приготовления бутербродов. Хлеб и бутерброды. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.6. Практическая работа №43. «Приготовление бутербродов».7. Технология приготовления горячих напитков. Чай. Приготовление чая. Кофе. Секреты приготовления кофе. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Какао. Приготовление какао.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.9. Технология приготовления блюд из бобовых. Фасоль. Горох. Чечевица. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Блюда из бобовых.10. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Виды макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Блюда из макаронных изделий.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».12. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Как правильно вести себя за столом. Практическая работа № 49 «Меню и сервировка стола к завтраку».
--	--

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

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

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