Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Песчаноозёрка имени Евгения Байлова»

Рассмотрено и рекомендовано педагогическим советом
«28» августа 2020 г.
_____ Коваленко Т.В.

Утверждено приказом № 54
«28» августа 2020 г.
Директор школы _____ Левшина В.В.

Рабочая программа
по предмету
«Технология»

5 класс

на 2020-2021 учебный год

Учитель: Васильева О.В.

Песчаноозёрка 2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

К рабочей программе по учебному предмету «Технология» для 5 класса

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 5 класса на основе следующих документов:

1. ФГОС ООО (утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 189);
2. Образовательная программа общеобразовательного учреждения МОУ СОШ с. Песчаноозёрка от 28.08.2020 г. № 55
3. Учебный план ОУ (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №52)
4. Рабочая программа по технологии (утвержден приказом директора от 28.08.2020 г. №54)
5. Программа рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю), содержит общую характеристику учебного предмета «Технология», результаты его освоения, содержания курса, тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

УМК

Учебник; Технология, В.Д.Симоненко, Издательский центр «Вентана – Граф» 2005

В данной программе изложено два основных направления технологии: «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет. Выбор направления обучения не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из их интересов и склонностей, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий.

На основании требований ФГОС ООО в образовательной деятельности предполагается реализовать актуальные в настоящие время компетентный, личностно - ориентированный, деятельностные подходы, которые определяют задачи обучения.

1.Планируемые предметные результаты

В результате изучения «Технологии» в основной школе **обучающиеся научатся:**

- определять способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

- находить творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведению примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владению умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Обучающиеся получит возможность научиться:

- владеть инвентарем, соблюдать правила техники безопасности;
- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённы угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;
- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материал по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонам соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
- читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открыты и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намётывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами.

2. Содержание учебного предмета (68 ч.- 2 ч. в неделю)
Содержание тем учебного курса – 5 класс 68 ч.(1р. в неделю)

Агротехника сельскохозяйственных работ (10 часов)
Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете и на УОУ. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Лук репчатый. Морковь и свекла столовая. Обработка почвы под овощные растения. Выращивание овощных культур. Внесение удобрений под овощные культуры.
Кулинария (12 часов)
Общие сведения о питании. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ. Физиология питания. Кухонная посуда и уход за ней. Овощи в питании. Приготовление блюд из вареных овощей. Блюда из яиц. Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола. Культура поведения за столом.
Создание изделий из поделочных материалов (10 часов)
Инструменты, материалы и приспособления для вышивки. ПТБ и ОРМ. Технологическая последовательность вышивания. Технология выполнения ручных швов. Шов вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку, тамбурный шов, петельки, узелки. Свободная вышивка.
Материаловедение (8 часов)
Классификация текстильных волокон. Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ. Технология выполнения ручных строчек и стежков.
Машиноведение (8 часов)
Бытовая универсальная швейная машина. Техническая характеристика. Знакомство. Правила работы на швейной машине. ТБ. Заправка верхней и нижней ниток. Терминология машинных работ. Виды машинных швов. Выполнение машинных швов. ВТО. Терминология. ОРМ для выполнения ВТО. ПТБ.
Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)
Понятие конструирования. Конструирование фартука. Понятие и приемы моделирования. Моделирование фартука с нагрудником. Снятие мерок для построения чертежа выкройки. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей кроя. Сметывание. Обработка кармана. Обработка нижней части фартука. Обработка бретелей и нагрудника.

3. Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов	Контроль и оценка		
			Контрольные работы (или диктанты)	Тесты, Практические, лабораторные	Внутришкольный мониторинг
1	Агротехника сельскохозяйственных работ	10	-	-	-
2	Кулинария	12	-	-	-
3	Создание изделий из поделочных материалов	10	-	-	-
4	Материаловедение	8	-	-	-
5	Машиноведение	8	-	-	-
6	Создание изделий из текстильных материалов	20	-	-	-

Календарно-тематическое планирование по технологии 5 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата план	Дата факт	Примечание
1-2	**<u>Агротехника сельского хозяйства</u>** Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	**8** 2	3.09		
3-4	Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни. Лук репчатый.	2	10.09		
5-6	Морковь и свекла столовая	2	17.09		
7-8	Обработка почвы под овощные растения	2	24.09		
9-10	**<u>Кулинария.</u>** Общие сведения о питании. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ.	**12** 2	1.10		
11-12	Физиология питания. Кухонная посуда и уход за ней. Овощи в питании.	2	15.10		
13-14	Приготовление блюд из вареных овощей.	2	22.10		
15-16	Блюда из яиц	2	29.10		
17-18	Бутерброды, горячие напитки.	2	5.11		
19-20	Сервировка стола. Культура поведения за столом.	2	12.11		
21-22	**<u>Создание изделий из поделочных материалов.</u>** Инструменты, материалы и приспособления. ПТБ и ОРМ.	**10** 2	26.11		
23-24	Технологическая последовательность вышивания.	2	3.12		
25-26	Технология выполнения ручных швов. Вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку.	2	10.12		
27-28	Технология выполнения ручных швов. Тамбурный	2	17.12		

	шов, петельки, узелки.				
29-30	Свободная вышивка.	2	24.12		
31-32	**<u>Материаловедение</u>** ПТБ. Классификация текстильных волокон.	**8** 2	31.12		
33-34	Свойства х/б и льняных тканей.	2	14.01		
35-36	ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ.	2	21.01		
37-38	Технология выполнения ручных строчек и стежков.	2	28.01		
39-40	**<u>Машиноведение.</u>** ПТБ. Бытовая универсальная швейная машина. Техническая характеристика. Знакомство.	**8** 2	4.02		
41-42	Правила работы на швейной машине. ТБ. Заправка верхней и нижней ниток. Терминология машинных работ.	2	11.02		
43-44	Виды машинных швов. Выполнение машинных швов.	2	18.02		
45-46	ВТО. Терминология. ОРМ для выполнения ВТО. ПТБ. Правила выполнения ВТО.	2	4.03		
47-48	**<u>Создание изделий из текстильных материалов.</u>** ПТБ. Снятие мерок для построения чертежа выкройки.	**20** 2	11.03		
49-50	Понятие конструирования. Конструирование фартука.	2	18.03		
51-52	Понятие и приемы моделирования. Моделирование фартука с нагрудником.	2	25.03		
53-54	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2	1.04		
55-56	Подготовка деталей кроя. Сметывание. Обработка	2	15.04		

	кармана.				
57-58	Обработка нижней части фартука.	2	22.04		
59-60	Обработка бретелей и нагрудника.	2	29.04		
61-62	Обработка верхней части фартука.	2	6.05		
63-64	Сборка и окончательная обработка фартука	2	13.05		
65-66	Проект. Защита проекта.	2	20.05		
67-68	**Агротехника сельскохозяйственного производства.** ПТБ. Выращивание овощных культур. Внесение удобрений под овощные культуры.	**2** 2	27.05		
	Всего часов	**68**	**68**		