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

Рассмотрено и рекомендовано
Педагогическим советом
28.08.2021г.
_____ Коваленко Т.В.

Утверждено приказом № 126
01.09.2021г.
Директор школы
_____Левшина В.В.

Рабочая программа

по предмету «Технология. Обслуживающий труд»

(девочки)

5 класс

На 2021 – 2022 учебный год

Учитель: Долгорук Антонина Александровна

ПЕСЧАНООЗЕРКА 2021г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к рабочей программе по «Технология. Обслуживающий труд» общеобразовательной основной школы для 5 класса составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ об утверждении учебного плана от 28.08.2021 года № 97;
2. Приказ об утверждении программы воспитания от 28.06.2021 года № 96;
3. Приказ об организации учебного процесса от 28.08.2021 года № 99;
4. Приказ об утверждении рабочих программ от 01.09.2021 года № 126.

Программа рассчитана на 68 часов в год 2 часа в неделю. Фактическое количество часов определяется календарным учебным графиком. Построение учебного содержания курса осуществляется последовательно от общего к частному с учетом реализации внутрипредметных и метопредметных связей.

Данная рабочая программа ориентирована на учащихся 5 класса. В рабочей программе нашли отражение цели и задачи изложения технологии на уровне основного общего образования, в ней так же заложены предусмотренные стандартом возможности формирования у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. На основании требований ФГОС ООО в образовательной деятельности предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют задачи обучения. В основу положено взаимодействие научного, гуманистического, культурологического, историко-проблемного, компетентностного подходов.

УМК: В.Д. Симоненко, Н.В. Синица Технология 5-8 классы. М.: Просвещение, 2017г.

1. Планируемые предметные результаты

Обучающийся научится:

- формировать позитивное отношение к себе и окружающему миру;
- использовать фантазии, воображения при выполнении учебных действий;
- самостоятельное выделять и формулировать познавательной цели.

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем);
- использовать знака-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- владеть широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

В разделе создание изделий из текстильных материалов

Обучающийся научится:

выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику.

Обучающийся получит возможность научиться:

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В разделе кулинария:

Обучающийся научится:

Определять влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Обучающийся получит возможность научиться:

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

2. Содержание программы

Введение (2 часа)

Агротехника сельскохозяйственных работ (6 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.

Агротехника сельскохозяйственнного производства (2 часа)

3. Учебно-тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов	Кол-во часов	Контроль и оценка		
			Контрольные работы (или диктанты)	Тесты, практические, Лабораторные	Внутри школьный мониторинг
1.	Введение	2	-	-	-
2.	Агротехника сельского хозяйства	6	-	-	-
3.	Кулинария	12	-	-	-
4.	Создание изделий из поделочного материала	10	-	-	-
5.	Материаловедение	8	-	-	-
6.	Машиноведение	8	-	-	-
7.	Создание изделий из текстильных материалов	20	-	-	-
8.	Агротехника сельскохозяйственного производства	2	-	-	-

4. Календарно-тематическое планирование «Технология» 5 класс.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Дата	
			план	факт
1/2	Введение в предмет «Технология». Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	2	01.09	
3/4	**Агротехника сельского хозяйства.** Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни. Лук репчатый.	2	08.09	
5/6	Морковь и свекла столовая	2	15.09	
7/8	Обработка почвы под овощные растения	2	22.09	
9/10	**Кулинария** Общие сведения о питании. Санитарно-гигиенические требования, условия приготовления пищи. ПТБ.	2	29.09	
11/12	Физиология питания. Кухонная посуда и уход за ней. Овощи в питании.	2	13.10	
13/14	Приготовление блюд из вареных овощей.	2	20.10	
15/16	Блюда из яиц	2	27.10	
17/18	Бутерброды, горячие напитки.	2	03.11	
19/20	Сервировка стола. Культура поведения за столом.	2	10.11	
21/22	**Создание изделий из поделочных материалов.** Инструменты, материалы и приспособления. ПТБ и ОРМ.	2	24.11	
23/24	Технологическая последовательность вышивания.	2	01.12	

25/26	Технология выполнения ручных швов. Вперед иголку, шнурок, стебельчатый, за иголку.	2	08.12	
27/28	Технология выполнения ручных швов. Тамбурный шов, петельки, узелки.	2	15.12	
29/30	Свободная вышивка.	2	22.12	
31/32	**Материаловедение** Классификация текстильных волокон.	2	29.12	
33/34	Свойства х/б и льняных тканей.	2	12.01	
35/36	ОРМ и ПТБ при выполнении ручных работ.	2	19.01	
37/38	Технология выполнения ручных строчек и стежков.	2	26.01	
39/40	**Машиноведение.** Бытовая универсальная швейная машина. Техническая характеристика. Знакомство.	2	02.02	
41/42	Правила работы на швейной машине. ТБ. Заправка верхней и нижней ниток. Терминология машинных работ.	2	09.02	
43/44	Виды машинных швов. Выполнение машинных швов.	2	16.02	
45/46	ВТО. Терминология. ОРМ для выполнения ВТО. ПТБ. Правила выполнения ВТО.	2	02.03	
47/48	**Создание изделий из текстильных материалов.** Снятие мерок для построения чертежа выкройки.	2	09.03	
49/50	Понятие конструирования.	2	16.03	

	Конструирование фартука.			
51/52	Понятие и приемы моделирования. Моделирование фартука с нагрудником.	2	23.03	
53/54	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2	30.03	
55/56	Подготовка деталей кроя. Сметывание. Обработка кармана.	2	13.04	
57/58	Обработка нижней части фартука.	2	20.04	
59/60	Обработка бретелей и нагрудника.	2	27.04	
61/62	Обработка верхней части фартука.	2	04.05	
63/64	Сборка и окончательная обработка фартука	2	11.05	
65/66	Проект. Защита проекта.	2	18.05	
67/68	**Агротехника сельскохозяйственного производства.** Выращивание овощных культур. Внесение удобрений под овощные культуры.	2	25.05	
	ВСЕГО ЧАСОВ	**68**		