

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 53»
г. Брянска

СОГЛАСОВАНО:
зам. директора по УВР
Зенцова Л.А.
« 31 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МБОУ СОШ № 53
от 31.08.2019 № 101в



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ

По технологии
(название учебного предмета)

Для 5
(класс)

Срок реализации 2019-2020
(учебный год)

Год составления Рабочей программы 2019г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5 класса МБОУ СОШ №53 составлена на основе следующих нормативных документов:

- 1)ФЗ «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012;
 - 2) Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,
 - 3) Основной образовательной программы ООО МБОУ СОШ № 53 г. Брянска;
 - 4) Учебного плана основного общего образования МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год,
 - 5) Годового календарного учебного графика МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год;
- б) Государственных программ по технологии:
- Примерной программы основного общего образования по технологии,
 - авторской программы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица по технологии 2015года издания.

Рабочая программа по «Технологии » для 6 классов рассчитана на 70 часов в году, из расчета 2 часа в неделю в соответствии с Учебным планом ООО МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год, годовым календарным учебным графиком МБОУ СОШ №53 г. Брянска на 2019-2020 учебный год,

в том числе для проведения

3 контрольных работы, 40 практических работ, 1 проекта.

В рабочую программу по «Технологии» внесены следующие изменения:

Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда, и занятий с введением творческой, проектной деятельности. Это связано со знакомством с новым кабинетом технологии – мастерской.

Содержание раздела «Электротехника» в 5 классе постигается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

Учебно-методический комплект по «Технологии»

Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / сост.

Е. С. Савинов. – М. : Просвещение, 2011. – 342 с. – (Стандарты второго поколения).

Примерные Программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96с.

Тищенко А.Т. Сеница Н.В. «Технология»: 5-8 класс – М: Вентана-Граф, 2015г- 144с.

Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома). 5 класс/Составитель О.Н.Логвинова – М.: Вако, 2015 – 48с.

Сеница, Н. В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с.

Сеница, Н. В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Сеница, Н. А. Буглаева. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 96 с.

Планируемые предметные результаты.

Ученик научится:

1. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани, а также направление нити основы и утка в ткани.
2. Снимать мерки с фигуры человека.
3. Строить чертеж фартука.
4. Выбирать модель с учетом особенностей фигуры.
5. Выполнять художественное оформление швейного изделия.
6. Проводить примерку изделия.
7. Заправлять швейную машину, регулировать длину стежка, выполнять закрепку и простейшие машинные швы.
8. Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах.
9. Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам.
10. Составлять меню завтрака.
11. выполнять механическую и тепловую обработку овощей.
12. Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.
13. Заготавливать на зиму овощи и фрукты.
14. Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.
15. Соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием.

Ученик получит возможность научиться:

1. Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий.
2. Выбирать модель фартука с учетом особенностей фигуры.
3. Выполнять вышивку.
4. Рационально организовывать рабочее место.
5. Находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию.
6. Составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта.
7. Выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ.
8. Выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования.
9. Осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты.
10. Проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов.
11. Планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий.
12. Распределять работу при коллективной деятельности.

Содержание учебного предмета.

№ п/п		Содержание раздела
1	Введение 1 час Технологии домашнего хозяйства 2 часа	<p>Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.</p>
2	Электротехника 1 час	<p>Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.</p>
3	Кулинария 14 часов	<p>Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p> <p>Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.</p> <p>Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.</p> <p>Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.</p>

№ п/п		Содержание раздела
4	Создание изделий из текстильных материалов, 22 часа	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. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки
5	Художественные ремесла 10 часов	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье.
6	Технологии творческой и опытнической деятельности 20 часов	Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта
	Всего 70	

Основные виды учебной деятельности учащихся.

Регулятивные универсальные учебные действия	Коммуникативные универсальные учебные действия	Познавательные универсальные учебные действия
<ul style="list-style-type: none"> -целеполагание -планирование -прогнозирование -контроль -коррекция -оценка 	<ul style="list-style-type: none"> -умение слушать и вступать в диалог -умение выражать свои мысли -продуктивное взаимодействие и сотрудничество -разрешение конфликтов 	<ul style="list-style-type: none"> - умение строить высказывания -формулировка проблемы -структурирование знаний -поиск информации -смысловое чтение -моделирование

Календарно- тематическое планирование (годовое)

Аттестационный период (количество часов)	Учебный материал	Кол-во практических и лабораторных работ	Количество контрольных работ
I четверть 18часов	Вводное занятие. Проектная деятельность.& 1,2 Производство текстильных материалов & 14 Текстильные материалы и их свойства &15	8	1

	Изготовление выкроек &16 Раскрой & 17 Швейные ручные работы &18		
Пчетверть 14 часов	Швейная машина &19 Операции при машинной обработке изделия & 20 ВТО & 21 Машинные швы &22 Технология изготовления швейных изделий & 23 Проектная деятельность.& 1,2, стр 144-148 , стр 178	8	1
III четверть 20 часов	Технология пошива фартука. Обработка накладного кармана стр 138-139 Окончательная обработка изделия.& 23 Отчет о выполненной работе. Защита проекта . & 30 Художественные ремесла.ДПИ &24 Основы композиции &25 Орнамент & 26 Цветовые сочетания в орнаменте & 27 Лоскутное шитье &28, 29	14	Защита проекта
IV четверть 18 часов	Санитария и гигиена на кухне & 5 Здоровое питание & 6 Бутерброды и горячие напитки &7 Люда из круп и бобовых &9 Блюда из овощей и фруктов & 10 Блюда из вареных овощей &11 Блюда из яиц&12 Сервировка стола к завтраку. &13	10	1
Год- 70 часов		40	4

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Поурочное

<i>№</i>	<i>Дата</i>	<i>Тема урока</i>	<i>Учебный материал</i>	<i>Тип урока</i>	<i>Формы промежуточн</i>
----------	-------------	-------------------	-------------------------	------------------	------------------------------

урок а	План	Факт				ой аттестации
<i>Проектная деятельность (20 часов).</i>						
1–2	6.09		<p>Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.</p> <hr/> <p>Проектная деятельность на уроках «Технологии»</p>	<p>Содержание и задачи курса «Технология обработки ткани и пищевых продуктов»</p> <p>Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности.</p> <p>Проектная деятельность на уроках технологии.</p>	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
<i>Создание изделий из текстильных материалов (24 часа)</i>						
3-4	13.09		<p>Классификация текстильных волокон.</p> <hr/> <p>Производство текстильных материалов</p>	<p>Сведения о текстильных волокнах.</p> <p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Общие понятия о пряже и процессе прядения. Технология изготовления ткани. Основная и уточная нити в тканях. Кромка ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p>	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
5-6	20.09		<p>Текстильные материалы и их свойства.</p> <hr/> <p>Практическая работа «Изучение свойств хлопка и льна»</p>	<p>Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Ассортимент и область применения.</p>	Урок закрепления знаний и выработки умений	

7-8	27.09		Ткацкие переплетения. Правила ухода за изделиями из хлопка и льна	Ткацкие переплетения.Плотняное переплетение. Правила ухода за изделиями из х/б и льняных тканей.	Урок изучения и первичного закрепления знаний	Тестовый контроль.
			Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме.	Краткие сведения из истории одежды. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования к рабочей одежде.		
9-10	4.10		Технология изготовления открытки из ткани	Технология изготовления открытки из ткани.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Технология изготовления открытки из ткани			
11-12	11.10		Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.	Общие правила построения и оформления чертежей. Типы линий.	Урок изучения и первичного	Тестовый контроль.

			<p>Практическая работа:</p> <p>«Снятие мерок с фигуры человека»</p>	<p>Условные обозначения. Чтение чертежей.</p> <p>Общие сведения о строении фигуры человека. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.</p>	<p>закрепления знаний</p>	
13-14	18.10		<p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Построение чертежа швейного изделия в М 1:4</p>	<p>Расчетные формулы. Чтение чертежа.</p> <p>Последовательность построения чертежа швейного изделия в М1:4.</p>	<p>Урок закрепления знаний и выработки умений</p>	
			<p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Построение чертежа швейного изделия в М 1:1</p>			
15-16	25.10		<p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Моделирование.</p>	<p>Понятие моделирования. Выбор модели. Моделирование фартука. Нанесение фасонных линий на чертеж.</p> <p>Понятие о выкройке, раскрое, деталях кроя, припусках на швы.</p>	<p>Урок изучения и первичного закрепления знаний</p>	
			<p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Раскрой швейного изделия.</p>			

17-18	8.11		<p>Швейные ручные работы <i>Практическая работа.</i></p> <p>Виды ручных стежков и строчек.</p>	<p>Понятие о стежке, строчке, шве. Прямой стежок и область его применения.</p> <p>Изготовление образцов сметочной и копировальной строчек.</p>	Урок закрепления знаний и выработки умений	
19-20	15.11		<p>Назначение и устройство швейной машины</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Организация рабочего места и правила Техники Безопасности.</p>	<p>Правила безопасности труда при выполнении машинных работ. Виды швейных машин. Назначение и основные части швейной машины.</p>	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
21-22	22.11		<p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Подготовка швейной машины к работе.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Формирование навыков работы на швейной машине.</p>	<p>Правила подготовки швейной машины к работе.</p> <p>Тренировочные упражнения в шитье на не заправленной нитками швейной машине.</p>	Урок закрепления знаний и выработки умений	
23-24	29.11		<p>Бытовые электроприборы.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Приемы выполнения ВТО.</p>	<p>Правила безопасного труда при ВТО. Терминология и приемы ВТО: разутюжить, приутюжить, заутюжить, отутюжить. Обработка выполненных швов.</p>	Урок закрепления знаний и выработки умений	
25-26	6.12		<p>Классификация машинных швов.</p>	<p>Классификация машинных швов. Терминология машинных работ. Длина</p>	Урок изучения и	

			Терминология машинных работ	стежка, ширина шва.	первичного закрепления знаний	
27-28	13.12		<i>Практическая работа.</i> Машинные швы	Технология выполнение образцов машинных швов: стачного (на ребро, вразутюжку, взаутюжку.)	Урок закрепления знаний и выработки умений Урок проверки, оценки и контроля знаний.	Диагностическая контрольная работа по теме «Машиноведение»
			Технология выполнения машинных швов	Технология выполнения соединительных швов: вподгибку и накладного.		
29-30	20.12		Понятие творческий проект по технологии.	Понятие творческий проект по технологии. Требование к оформлению пояснительной записки.	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
			<i>Практическая работа.</i> Требование к оформлению пояснительной записки.			
31-32	27.12		<i>Практическая работа.</i> Подготовка деталей кроя к обработке.	Технология подготовки деталей кроя к пошиву. Перенос контрольных и контурных линий на фартуке.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Подготовка деталей кроя к обработке.			
33-34	10.01		<i>Практическая работа.</i> Обработка накладных карманов.	Технология обработки накладного кармана.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Соединение кармана с нижней частью фартука.	Соединения кармана с нижней частью фартука.		

35-36	17.01		<i>Практическая работа.</i> Обработка срезов фартука.	Виды отделки низа фартука. Технология обработки низа фартука и боковых сторон: а) швом вподгибку б) с оборкой	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Обработка срезов фартука			
37-38	24.01		<i>Практическая работа.</i> Обработка фартука притачным поясом.	Способы обработки верхнего среза фартука. Технология обработки верхнего среза фартука притачным поясом.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Обработка фартука притачным поясом.			
39-40	31,01		<i>Практическая работа.</i> Окончательная обработка фартука.	Влажно-тепловая обработка изделия. Отделка изделия.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Отделка изделия.			
41-42	7,02		Отчет о выполненной работе.	Отчет о выполненной работе. Защита проекта «Фартук»	Урок проверки, оценки и контроля знаний.	Защита творческого проекта
			Защита проекта «Фартук»			
<i>Художественные ремесла (10 часов)</i>						
43-44	14.02		Декоративно-прикладное изделие для кухни.	Возможности лоскутного шитья. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Материалы для	Урок изучения и первичного	

			Лоскутное изделие	лоскутного шитья. Подготовка материалов к работе.	закрепления знаний	
45-46	21.02		Основы композиции.	Композиционное и цветовое решение изделия.	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
			Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	Использование прокладочных материалов.		
47-48	28.02		<i>Практическая работа.</i>	Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			Лоскутное шитье.			
49-50	6.03		<i>Практическая работа.</i>	Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья. Узор «Имба».	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			Изготовление образца изделия из лоскутов.			
51-52	13.03		<i>Практическая работа.</i>	Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья. Техника «Быстрые квадраты».	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			Изготовление образца изделия из лоскутов.			
Кулинария (16 часов)						

53-54	20.03		Интерьер кухни и столовой.	Общие сведения из истории интерьера. Требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой. Разделение кухни на зоны. Оборудование кухни и уход за ним.	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
			Оборудование кухни.			
55-56	3,04		Санитария и гигиена на кухне.	Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, воздухоочистителя. Правила Техники Безопасности.	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
			Правила Техники Безопасности.			
			Физиология питания.	Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработки. Общее представление о белках, жирах, углеводах. Витамины.		
57-58	10.04		Роль витаминов в обмене веществ	Роль витаминов в обмене веществ.	Урок изучения и первичного закрепления знаний	
			Пищевые отравления.			
59-60	17.04		Бутерброды и горячие напитки	Продукты для <u>бутербродов</u> . Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для	Урок закрепления знаний и выработки умений	Диагностическая контрольная работа

			<i>Практическая работа.</i> Технология приготовления горячих бутербродов.	нарезки. Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача их к столу. Виды <u>горячих напитков</u> : чай, кофе, какао. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.		
61-62	24.04		<i>Практическая работа.</i> Технология приготовления блюд из круп.	Технология приготовления блюд из круп. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий.			
63-64	8.05		Блюда из сырых овощей и фруктов.	Пищевая ценность овощей. Виды овощей и их классификация. Методы определения качества овощей. Первичная обработка овощей. Способы и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Технология приготовления блюд из сырых овощей			
65-66	15.05		<i>Практическая работа.</i> Приготовление блюда из овощей и фруктов.	Виды тепловой обработки продуктов, вспомогательные приемы тепловой обработки. Способы варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки, способы определения готовности. Технология приготовления блюд из вареных овощей.	Урок закрепления знаний и выработки умений	
			<i>Практическая работа.</i> Тепловая обработка овощей			
67-68	22.05		<i>Практическая работа.</i>	Значение яиц в питании человека.	Урок закрепления	

			<p>Блюда из яиц.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p>Технология приготовления блюд из яиц</p>	<p>Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц.</p> <p>Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.</p> <p>Оформление готовых блюд.</p>	<p>знаний и выработки умений</p>	
69-70	29.05		<p>Приготовление завтрака.</p>	<p>Приготовление завтрака.</p> <p>Сервировка стола к завтраку Групповой проект. Воскресный завтрак для всей семьи.</p>	<p>Урок обобщения и систематизации знаний.</p>	