

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Филипповская средняя общеобразовательная школа»
Киржачского района Владимирской области

Согласовано
зам. директора УВР
_____ Морозова Н.А.

Утверждаю
директор школы
_____ Агеева О.И.
пр.№ _____ -од от 01.09.2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 КЛАССА

Разработчик: Филиппова С.В.,
учитель технологии

2021/2022 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе следующих документов:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 (далее – ФГОС основного общего образования) с изменениями (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 года N 1644);
- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (далее – Порядок);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2);
- Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 N 254 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования осуществляющими образовательную деятельность»;
- Устав МКОУ Филипповской СОШ;
- Основная образовательная программа основного общего образования;
- Учебный план МКОУ Филипповской СОШ на 2021-2022 учебный год

Технология: учебное пособие/ Е.С. Глозман, Е.Н. Кудаква, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др.—М.: Дрофа, . --320с.: учебный год).

В основу рабочей программы положена авторская программа Е.С. Глозман, Е.Н. Кудаква, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев к учебникам «Технология» издательства «Дрофа».

Учебным планом и календарным графиком учебный год предусмотрено 68 часа в год, 2 час. в неделю

Разделы	Количество часов	
	Авторская программа Е.С. Глозман	Рабочая программа 5 класса
Введение в технологию	6 ч	6ч
Техника и техническое творчество	4	4
Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов	2	2

Технологии получения и преобразования текстильных материалов	20	20
Технология обработки пищевых продуктов	12	12
Технологии художественно-прикладной обработки материалов	6	6
Технология ведения дома	4	4
Современные и перспективные технологии	4	4
Электротехнические работы. Введение в робототехнику	4	6
Творческие проекты	6	6
Итого	68	68

2. Планируемые результаты изучения курса технологии в 5 классе

Требования ФГОС к результатам освоения основных образовательных программ
ЛИЧНОСТНЫЕ:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и познанию;
- ценностно-смысловые установки обучающихся, отражающие их индивидуальноличностные позиции;
- сформированность основ гражданской идентичности.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ:

- освоение межпредметных понятий;
- освоение обучающимися универсальных учебных действий (познавательные, регулятивные и коммуникативные);
- самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности;
- организация учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками;
- построение индивидуальной образовательной траектории.

ПРЕДМЕТНЫЕ:

- освоенный обучающимися в ходе изучения учебного предмета опыт специфической для данной предметной области деятельности по получению нового знания, его преобразованию и применению;
- *Обучающийся научиться:*

планировать и выполнять учебные проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта; представлять результаты выполненного проекта; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия. изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по

конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией; выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц

Обучающийся получит возможность научиться:

организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию проекта; находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления; читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов; выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий; определять и исправлять дефекты швейных изделий; изготавливать изделия декоративноприкладного искусства. составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом

1. Введение в технологию (6 час)

Учебная проектная деятельность и проектная культура. Преобразующая деятельность человека и технологий. Технологическая сфера. Технологические системы. Основы графической грамоты.

Практическая работа:

Составление эскиза для маленького круглого зеркальца без крышки.

Самостоятельная работа:

Заполнение таблицы «Виды продукции производственных технологий».

2. Техника и техническое творчество (4 час.)

Основные понятия о машине, механизмах, деталях. Основы начального технического моделирования.

Практические работы:

1. Составление опорных сведений о машинах, механизмах и деталях.
2. Конструирование и изготовление воздушного змея по технологической карте.

2. Определение видов пиломатериалов и искусственных древесных материалов

3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов (2 час.)

Столярно-механическая мастерская — особый мир мастерства и творчества. Характеристика дерева и древесины.

Лабораторно-практические работы:

1. Определение пород и пороков древесины

4. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (А-2 час., Б-20 час.)

Материаловедение. Текстильные волокна. Изготовление ткани. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Швейное производство. Швейная машина. Устройство и работа

бытовой швейной машины. Технологии выполнения ручных операций, используемых в изготовлении изделий из текстильных материалов. Основные приёмы влажно - тепловой обработки.

Технология выполнения машинных швов. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков.

Практические работы:

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.
5. Намотка нитки на шпульку.
6. Заправка верхней и нижней нитей.
7. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям
8. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.
9. Выполнение образцов машинных швов
10. Выполнение влажно-тепловой обработки образцов или изделия.
11. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
 12. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
 13. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

5. Технологии обработки пищевых продуктов (12 час.)

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Основы рационального питания.

Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технология приготовления блюд из яиц.

Сервировка стола к завтраку. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.

Практические работы:

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.
3. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
4. Определение свежести яиц
5. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
6. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
7. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
8. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
9. Приготовление салата из сырых овощей.
10. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
11. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
12. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).

13. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

6. Технологии художественно-прикладной обработки материалов(6 час.)

Художественное выжигание. Домовая пропильная резьба.

Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.

Практические работы:

1.Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.

2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.

3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.

4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

7. Технологии ведения дома (4 час.)

Понятие об интерьере. Планировка кухни. Оформление кухни.

Практические работы:

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.

2.Выполнение планировки кухни-столовой в масштабе 1: 20.

8. Электротехнические работы (6 час.)

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе.

Электрическая цепь. Электромонтаж низковольтного однолампового осветителя. Роботы.

Понятие о принципах работы роботов. Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.

Практические работы:

1. «Сборка электрической цепи однолампового осветителя из деталей электрического конструктора»

2. «Управление роботизированной платформой с помощью устройства связи» Принцип хранимой программы.

3. «Модель аппарата Морзе»

9.Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (4 час.)

Творческая проектная деятельность.

Практические работы:

1. Конструирование и изготовление силуэтных фигур для песочницы детского сада.

2.Выполнение коллективного учебного проекта «Азбука и цифры для детской песочницы».

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Кол- во час	Дата
Введение в технологию 6 час			
1.	Инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете. Введение в технологию	1	
2.	Преобразующая деятельность человека и технологий	1	
3.	Проектная деятельность и проектная культура	1	
4.	Этапы проектирования	1	
5.	Основы графической грамотности	1	
6.	Правила выполнения и оформления графической документации	1	
Техника и техническое творчество 4час			
7.	Основные понятия о машине, механизмах и деталях	1	
8.	Детали машин.	1	
9.	Техническое конструирование и моделирование	1	
10.	Практическая работа: "Конструирование воздушного змея"	1	
Технологии получения и преобразования древесины и искусственных древесных материалов 2час			
11.	Столярно-механическая мастерская — особый мир мастерства и творчества	1	
12.	Характеристика дерева и древесины	1	
Технологии получения и преобразования текстильных материалов 20 час			
13.	Текстильные волокна	1	
14.	Практическая работа: «Определение волокнистого состава хлопчато-бумажных и льняных тканей».	1	
15.	Производство ткани	1	
16.	Практическая работа: «Определение в ткани направлений нитей основы и утка».	1	
17.	Технология выполнения ручных швейных операций	1	
18.	Практическая работа: «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стяжками "»	1	
19.	Швейные машины	1	
20.	Современные бытовые швейные машины	1	

21	. Устройство и работа бытовой швейной машины	1	
22	. Практическая работа: «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек»	1	
23	. Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий	1	
24	. Терминология влажно-тепловых работ.	1	
25	. Технология выполнения машинных швов	1	
26	. Терминология машинных работ	1	
27	. Практическая работа "Выполнение образцов Машинных швов»	1	

28	. Анализ ошибок, допущенных в работе	1	
29	. Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутков	1	
30	. Виды лоскутного шитья	1	
31	. Практическая работа: «Изготовление наволочки на диванную подушку, правила т/б при работе.»	1	
32	. Практическая работа: «Изготовление наволочки на диванную подушку, правила т/б при работе.»	1	

Технология обработки пищевых продуктов 14 час

33	. Кухонная и столовая посуда.	1	
34	. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне	1	
35	. Основы рационального питания	1	
36	. Режим питания	1	
37	. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах	1	
38	. Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах	1	
39	. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1	
40	. Лабораторно-практическая работа "Определение качества овощей, зелени органолептическим методом"	1	
41	. Технология приготовления блюд из яиц. Практическая работа: "Приготовление яиц к завтраку"	1	
42	. Сервировка стола к завтраку	1	
43	. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Правила безопасной работы.	1	
44	. Практическая работа: «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку». Техника безопасности при работе.	1	
45	. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей	1	

46.	Практическая работа: «Приготовление блюд из овощей». (Винегрет). Техника безопасности при работе.	1	
Технологии художественно-прикладной обработки материалов 6 час			
47.	Художественно-прикладная обработка и материалов.	1	
48.	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества.1 Композиция. Орнамент	1	
49.	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	1	
50.	Практическая работа: «Выполнение вышивки простыми швами».	1	
51.	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика	1	
52.	Практическая работа: «Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».	1	
Технологии ведения дома 4час			
53	Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни	1	
54	Основные варианты планировки кухни	1	
55	Оформление кухни	1	
56	Работа над творческим проектом: "Планирование интерьера школьной столовой	1	
Современные и перспективные технологии 4 час			
57	Промышленные и производственные технологии	1	
58	Исследовательская работа "Предприятия и профессии моего района"	1	
59	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами	1	
60	Композиционные материалы.	1	
Электротехнические работы. Введение в робототехнику 8 час			
61	Источники и потребители электрической энергии. Понятие об эклектическом токе.	1	
62	Электрическая цепь. Практическая работа «Сборка простейшей электрической цепи»	1	
63	Роботы	1	
64	Понятие о принципах работы роботов	1	
65	Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой	1	
66	Практическая работа: "Модель аппарата Морзе	1	
67	Практические работа. Конструирование и изготовление силуэтных фигур для песочницы детского сада.	1	
68	Практические работа. Конструирование и изготовление	1	

	силуэтных фигур для песочницы детского сада.		
--	--	--	--