

«ПРИНЯТА»
Педагогическим советом
№ 1 от 28.08.2020 год



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ СОШ № 383
Н. Фаррахов
приказ № 152 от 28.08.2020 год

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 383
Красносельского района Санкт-Петербурга**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии
5а, б класс**

**учителя высшей квалификационной категории
Беловой Елены Николаевны**

68 часов

**2020-2021
учебный год**

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5 класса разработана на основании следующих нормативных документов:

1. Закон РФ от 10.07.1992 № 3266-1 (ред. от 12.11.2012) «Об образовании».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержден 17.12. 2010 № 1897.
3. Примерная программа по учебным предметам (Технология. 5-9 классы. – М.: «Просвещение», 2011).
4. Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. - М.: Просвещение, 2018.- 58 с.
5. Федеральный перечень учебных пособий, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию, на 2020-2021 учебный год.
6. Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
7. Устав ГБОУ СОШ № 383.
8. Учебный базисный план ГБОУ СОШ № 383 на 2020-2021 учебный год.

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.

Метапредметные результаты:

познавательные УУД:

- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;
- осознание важности освоения универсальных умений, связанных с выполнением практической работы;
- осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.

коммуникативные УУД:

- овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;
- умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;

регулятивные УУД:

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- умение организовывать своё рабочее место;
- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- 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;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, круп и макаронных изделий, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов, бретелей, пояса, нагрудника, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по

цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

3. Содержание учебного предмета

Основы производства (2 часа)

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

Общая характеристика производства.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Общая технология (2 часа)

Теоретические сведения

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.

Техника (2 часа)

Теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (34 часа)

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Общие правила построения чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертёжными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Понятие о моделировании одежды.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Швейная машина с ручным приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Классификация машинных швов. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы обработки швейного изделия. Технология пошива фартука, обработка бретелей и нагрудника обтачным швом, нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка накладных карманов, пояса. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Упражнения на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. Устранение дефектов машинной строчки.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Технологии получения, обработки и использования информации (2 часа)

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Социально-экономические технологии (2 часа)

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Технологии обработки пищевых продуктов (14 часов)

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.
Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.
Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

Технологии растениеводства (2 часа)

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

Технологии животноводства (2 часа)

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

4. Тематическое планирование

5 класс
68 часов

№	Разделы, тема	Количество часов
	Основы производства	2
1	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера).	1
2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	1
	Общая технология	2
3	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1
4	Характеристика технологии и технологическая документация	1
	Техника	2
5	Техника и её классификация	1
6	Правила безопасного обращения с техникой	1
	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	34
7	Виды и особенности свойств текстильных материалов	4
8	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз.	14
9	Технологии обработки текстильных материалов	16
	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
10	Работа и энергия. Виды энергии	1
11	Механическая энергия	1
	Технологии получения, обработки и использования информации	2
12	Информация и её виды	1
13	Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств	1
	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
14	Творчество в жизни и деятельности человека.	1
15	Цели и задачи проектной деятельности.	1
16	Этапы выполнения проекта	1
17	Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	1
	Социально-экономические технологии	2
18	Сущность и особенности социальных технологий	1
19	Виды социальных технологий	1
	Технологии обработки пищевых продуктов	14
20	Основы рационального питания	3
21	Бутерброды и горячие напитки	2
22	Блюда из яиц	2
23	Технологии обработки овощей и фруктов	3
24	Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд	4
	Технологии растениеводства	2
25	Характеристика и классификация культурных растений	1
26	Общая технология выращивания культурных растений	1
	Технологии животноводства	2
27	Животные как объект технологий.	1
28	Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	1
	Итого	68

5. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема урока	Контроль	Дата (план)	5 А (факт)	5 Б (факт)
1.	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера).	Ур.	02.09.2020		
2.	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	Ур.	02.09.2020		
3.	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	Ур.	07.09.2020		
4.	Характеристика технологии и технологическая документация	Ур.	07.09.2020		
5.	Техника и её классификация	Ур.	16.09.2020		
6.	Правила безопасного обращения с техникой	Ур.	16.09.2020		
7.	Классификация тканей по волокну составу	Ур.	23.09.2020		
8.	Получение пряжи и ткани из волокон растительного происхождения. Хлопок и лён	Ур.	23.09.2020		
9.	Виды ткацких переплетений. Определение нитей основы и утка	П. Р.	30.09.2020		
10.	Виды отделки тканей. Определение лицевой и изнаночной сторон	П. Р.	30.09.2020		
11.	Виды спецодежды. Понятие о конструировании	Ур.	07.10.2020		
12.	Снятие мерок	П. Р.	07.10.2020		
13.	Построение чертежа фартука в М 1:4	П. Р.	14.10.2020		
14.	Построение чертежа фартука в М 1:1	П. Р.	14.10.2020		
15.	Правила и последовательность раскроя	Ур.	21.10.2020		
16.	Экономный расклад выкроек на ткани. Раскрой фартука	П. Р.	21.10.2020		
17.	Подготовка деталей кроя	П. Р.	04.11.2020		
18.	Прокладывание контурных и контрольных линий	П. Р.	04.11.2020		
19.	Классификация швейных машин. Виды приводов	Ур.	11.11.2020		
20.	Приемы работы	П. Р.	11.11.2020		
21.	Основные правила работы на швейной машине. Длина стежка	Ур.	18.11.2020		
22.	Работа на незаправленной машине	П. Р.	18.11.2020		
23.	Заправка верхней и нижней ниток. Регулятор натяжения нити	П. Р.	25.11.2020		
24.	Работа на заправленной машине	П. Р.	25.11.2020		
25.	Классификация машинных швов. Соединительные швы	П. Р.	02.12.2020		
26.	Выполнение стачных швов	П. Р.	02.12.2020		
27.	Краевые швы	П. Р.	09.12.2020		
28.	Выполнение швов вподгибку	П. Р.	09.12.2020		
29.	Обработка фартука	П. Р.	16.12.2020		
30.	Обработка бретелей обтачным швом	П. Р.	16.12.2020		
31.	Способы обработки обтачных деталей	П. Р.	23.12.2020		

№ п/п	Тема урока	Контроль	Дата (план)	5 А (факт)	5 Б (факт)
32.	Обработка грудки с бретелями	П. Р.	23.12.2020		
33.	Способы обработки нижней части фартука	П. Р.	13.01.2021		
34.	Обработка срезов фартука	П. Р.	13.01.2021		
35.	Способы обработки накладных карманов	П. Р.	20.01.2021		
36.	Обработка карманов	П. Р.	20.01.2021		
37.	Способы настрачивания карманов	П. Р.	27.01.2021		
38.	Соединение карманов с нижней частью фартука	П. Р.	27.01.2021		
39.	Монтаж фартука	П. Р.	03.02.2021		
40.	Соединение пояса и грудки с нижней частью фартука	П. Р.	03.02.2021		
41.	Работа и энергия. Виды энергии	Ур.	10.02.2021		
42.	Механическая энергия	Ур.	10.02.2021		
43.	Информация и её виды	Ур.	24.02.2021		
44.	Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.	Ур.	24.02.2021		
45.	Творчество в жизни и деятельности человека.	Ур.	17.02.2021		
46.	Цели и задачи проектной деятельности.	Ур.	17.02.2021		
47.	Этапы выполнения проекта	Ур.	02.03.2021		
48.	Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.	Ур.	02.03.2021		
49.	Сущность и особенности социальных технологий	Ур.	16.03.2021		
50.	Виды социальных технологий	Ур.	16.03.2021		
51.	Понятие о пище. Режим питания	Ур.	30.03.2021		
52.	Правила поведения за столом. Санитария и гигиена	Ур.	30.03.2021		
53.	Бутерброды, их классификация	Ур.	06.04.2021		
54.	Виды яиц, блюда из яиц, технология приготовления	П. Р.	06.04.2021		
55.	Холодные и горячие напитки	Ур.	13.04.2021		
56.	Приготовление горячих и холодных бутербродов, яиц, чая	П. Р.	13.04.2021		
57.	Сервировка стола к завтраку	П. Р.	20.04.2021		
58.	Овощи, их значение. Виды нарезки. Блюда из овощей	Ур.	20.04.2021		
59.	Технология приготовления блюд из овощей	П. Р.	27.04.2021		
60.	Приготовление блюда из овощей	П. Р.	27.04.2021		
61.	Виды круп. Блюда из круп	Ур.	04.05.2021		
62.	Макаронные изделия. Блюда из макаронных изделий	Ур.	04.05.2021		
63.	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	Ур.	11.05.2021		
64.	Приготовление блюда из круп или макарон	П. Р.	11.05.2021		
65.	Характеристика и классификация культурных растений	Ур.	18.05.2021		

№ п/п	Тема урока	Контроль	Дата (план)	5 А (факт)	5 Б (факт)
66.	Общая технология выращивания культурных растений	Ур.	18.05.2021		
67.	Животные как объект технологий.	Ур.	25.05.2021		
68.	Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	Ур.	25.05.2021		