

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №18 имени Кавалера Ордена
Красной Звезды С.И.Прокопьева городского округа Сызрань
Самарской области

РАССМОТРЕНО
на заседании МО учителей
основной школы
Протокол № 1
От «03» 09 2018г.
Руководитель МО И.И.

ПРОВЕРЕНО
И.о. зам. директора по УВР
И.И. О.И. Кручинина
«03» 09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
ГБОУ ООШ №18 г. Сызрани
И.И. Е.Ю. Пудаева
«03» 09 2018г.

Рабочая программа по технологии
разработана на основе примерной основной общеобразовательной
программы начального и основного общего образования В.Д.Симоненко

Класс: 5

Количество часов: 68

УМК : «Школа России» В. Д. Симоненко, учебник 5 класс, «Вентана-граф"2015г.

ФИО составителя: Автушенко Анастасия Валериевна

Сызрань 2018-2019 учебный год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Учащиеся получают возможность узнать:

1. общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
2. виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
3. правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
4. способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
5. виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
6. краткие сведения из истории архитектуры и интерьера; национальные традиции, связь архитектуры с природой; требования, предъявляемые к кухне, оборудование кухни и уход за ним.
7. правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
8. технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
9. эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
10. назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом;
11. способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли.
12. знать безопасные приемы труда при работе на сельскохозяйственном участке;
13. иметь представление о строении почвы и ее свойствах, знать необходимые условия для роста и развития растений;
14. знать приемы обработки почвы ручными сельскохозяйственными инструментами;
15. знать виды удобрений и правила закладки компостной кучи;
16. знать правила подготовки семян и посадочного материала к посеву, правила посева и посадки овощных культур;
17. знать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута, возможности лоскутной техники;
18. материалы, инструменты и приспособления для лоскутной пластики, правила подготовки материалов к работе.

В результате обучения учащиеся получают возможность научиться:

1. работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать

- хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
2. выполнять эскиз интерьера кухни; украшать интерьер тканями, росписью, различными изделиями собственного изготовления.
 3. определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
 4. включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, 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;
 5. читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
 6. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
 7. ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.
 8. уметь обрабатывать почву ручными сельскохозяйственными инструментами;
 9. уметь закладывать компостную кучу;
 10. уметь готовить семена и посадочный материал к посеву, проводить посадку и посев овощных культур;
 11. уметь готовить материалы к работе в технике лоскутной пластики, изготавливать изделия из лоскута

Освоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

1. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
2. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
3. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
4. Воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России;
5. Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий;
6. Формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
7. Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
8. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе;
9. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
10. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
11. Формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни.

2. Содержание учебного предмета

Технологии растениеводства

Безопасность труда при работе на учебно-опытном участке. Особенности с/х труда. Правилами трудового распорядка, личной гигиены.

Понятие о почве. Характеристика почв, ее состав и свойства. Необходимые условия для роста и развития культурных растений.

Виды обработки почвы.

Обработка почвы с помощью с/х техники.

Уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений.

Удобрение почв. Виды удобрений.

Правила безопасности труда на учебно-опытном участке при работе с удобрениями.

Подготовка семян и посадочного материала к посеву. Очистка, сортировка, определение всхожести (петрушка, свекла, календула).

Оформление интерьера

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Кулинария.

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению.

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Кухонная утварь и уход за ней. Понятие о пищевой ценности овощей. Классификация овощей. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей.

Блюда из сырых и вареных овощей. Виды салатов. Первичная обработка овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов. Способы варки овощей. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Требование к качеству готовых бутербродов. Виды горячих напитков. Способы приготовления горячих напитков.

Сервировка стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Правила пользования столовыми приборами. Способы складывания салфеток. Культура поведения за столом.

Элементы материаловедения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессе прядения и пряжи. Основная и уточные нити. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства ткани из натуральных волокон.

Создание изделий из текстильных материалов

Износостойкость ткани. Способы ремонта одежды. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Удаление пятен с одежды. Условия хранения шерстяных и меховых изделий. Применение химических и природных средств защиты от моли и других насекомых.

Организация рабочего места при выполнении ручных работ. Инструменты и приспособления, применяемые для выполнения ручных работ. Терминология, применяемая при выполнении ручных работ. Виды ручных стежков и строчек.

История создания швейной машины. Бытовая швейная машина. Виды приводов швейных

машин. Приемы безопасной работы на швейной машине.

Терминология, применяемая при выполнении машинных работ. Виды машинных швов.

Краткие сведения из истории одежды. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые при изготовлении рабочей одежды.

Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.

Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в М 1:4 по своим меркам в рабочих тетрадях и в натуральную величину.

Особенности моделирования рабочей одежды. Выбор модели фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.

Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке.

Последовательность изготовления обтачного шва концов пояса и бретелей.

Правила обработки накладных карманов. Определение месторасположения карманов.

Накалывание, наметывание и настрочивание карманов на нижнюю часть фартука.

Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств.

Соединение деталей фартука. Художественная отделка изделия.

ВТО. Правила безопасности при ВТО. Определение качества готового изделия.

Экономические расчеты. Затраты на материалы.

Художественные ремесла

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Практическая работа: Изготовление прихватки из лоскутов.

Технологии исследовательской и опытнической деятельности

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

3. Тематическое планирование

№п/п	Тема урока	Кол-во урока	Дата планирования	
			план	факт
Раздел 1. Технологии домашнего хозяйства»				
1-2	Техника безопасности. Интерьер кухни, столовой (2 часа)	2		
Раздел 2. «Электротехника»				
3	Бытовые электроприборы(1ч)	1		
Раздел 3. Кулинария (14 часов)				
4	«Санитария и гигиена на кухне	1		
5	Физиология питания (1 час)	1		
6-7	«Бутерброды и горячие напитки»	2		
8-9	«Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	2		
10-11- 12-13	«Блюда из овощей и фруктов» (4 часа)	4		
14-15	« Блюда из яиц» (2 часа)	2		
16-17	«Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 часа)	2		
Раздел 4. «Создание изделий из текстильных материалов»				
18-19- 20-21	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (4 часа)	4		
22-23- 24-25	«Конструирование швейных изделий» (4 Ч)	4		
26-27- 28,29	«Швейная машина»(4ч)	4		
30-31- 32-33- 34-35- 36-37- 38-39	Технология изготовления швейных изделий(10ч)	10		
Раздел 5. «Художественные ремесла»				
40-41	«Декоративно прикладное искусство»(2ч)	2		
42-43	Основные композиции законы восприятия цвета при создании предметов декоративно прикладного искусства».(2ч)	2		
44-45- 46-47	«Лоскутное шитье»(4ч)	4		
Раздел 6. «Технологии творческой опытнической деятельности»				
48--68	«Исследовательская и созидательность»(21ч)	21		