

**краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Ачинская школа № 3»**

Рассмотрено  
Методическим советом  
КГБОУ «Ачинская школа № 3»

Протокол № 1  
от 30 августа 2021 года

Согласовано  
Заместитель директора по  
учебной работе  
КГБОУ «Ачинская школа № 3»  
Отделение № 3  
Чернецкая С.А.

Утверждено

Приказ № 362/17  
от 31.08.2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 КЛАСС**

**Ачинск, 2021 год**

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

*Личностные результаты* изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

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.

*Метапредметные результаты* изучения курса:

*познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда;
  - коммуникативные УУД:*
  - умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
  - владение речью;
    - регулятивные УУД:*
    - целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
    - самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
    - саморегуляция.

### **Предметные результаты освоения учебного предмета**

*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, 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 универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку 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 и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку 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.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### **ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (1 ч)**

#### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

#### **ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни-столовой. Защита проекта.

#### **КУЛИНАРИЯ (16 ч)**

##### **Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

##### **Здоровое питание (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

##### **Технология приготовления пищи (11 ч)**

###### **Бутерброды, горячие напитки**

*Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### *Практические работы*

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

##### *Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

#### *Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

#### **Блюда из овощей**

##### *Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

#### *Практические работы*

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

#### **Блюда из яиц**

##### *Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

#### *Практические работы*

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

#### **Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (3 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

#### *Практические работы*

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

#### **СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ (28 ч)**

##### **Элементы материаловедения (4 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### *Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

### **Конструирование швейных изделий (6 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

#### *Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

### **Швейные ручные работы (2 ч)**

*Основные теоретические сведения* Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

#### *Практическая работа*

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

### **Элементы машиноведения (6 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### *Практические работы*

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

### **Проект «Наряд для завтрака» (10 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *Практические работы*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с

закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

## **ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)**

### **Декоративно-прикладное изделие для кухни (4 ч)**

#### **Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (14 ч)**

*Основные теоретические сведения* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ – 5 А**

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Дата	
			план	факт
<b>Раздел</b>	<b>Введение</b>			
1	Вводный урок	1	03.09.21	
<b>Раздел</b>	<b>Проектная деятельность</b>			
2	Проектная деятельность на уроках технологии	1	03.09.21	
<b>Раздел</b>	<b>Оформление интерьера</b>			
3 – 4	Интерьер кухни столовой. Оборудование кухни	2	10.09.21	
5	Творческий проект "Кухня моей мечты"	1	17.09.21	
6	Защита проекта "Кухня моей мечты"	1	17.09.21	
<b>Раздел</b>	<b>Кулинария</b>			
7	Санитария и гигиена на кухне	1	24.09.21	
8	Здоровое питание	1	24.09.21	
9 – 10	Бутерброды. Горячие напитки	2	01.10.21	
11 – 12	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	2	08.10.21	
13 – 14	Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий	2	15.10.21	
15	Блюда из сырых овощей и фруктов	1	22.10.21	
16	Блюда из вареных овощей	1	22.10.21	
17 – 18	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей	2	29.10.21	
<b>2 четверть</b>				
19	Блюда из яиц	1	12.11.21	
20	Сервировка стола к завтраку	1	12.11.21	
21 – 22	Групповой проект "Воскресный завтрак для всей семьи"	2	19.11.21	
<b>Раздел</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>			
23 – 24	Производство текстильных материалов	2	26.11.21	
25 – 26	Текстильные материалы и их свойства	2	03.12.21	
27 – 28	Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия	2	10.12.21	
29 – 30	Построение чертежа швейного изделия	2	17.12.21	
31 – 32	Раскрой швейного изделия	2	24.12.21	
<b>3 четверть</b>				
33 – 34	Швейные ручные работы	2	14.01.22	
35 – 36	Подготовка швейной машины к работе	2	21.01.22	
37 – 38	Приемы работы на швейной машине.	2	28.01.22	
39 – 40	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	2	04.02.22	
41 – 42	Технология изготовления швейного изделия	2	11.02.22	
43 – 44	Обработка накладного кармана	2	18.02.22	

45 – 46	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	2	25.02.22	
47 – 48	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом	2	04.03.22	
49 – 50	Подготовка и защита проекта "Фартук для работы на кухне"	2	11.03.22	
<b>Раздел</b>	<b>Художественные ремесла</b>			
51 – 52	Декоративно-прикладное искусство	2	18.03.22	
53	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1	25.03.22	
54	Орнамент. Символика и цветовые сочетания в орнаменте	1	25.03.22	
55 – 56	Лоскутное шитье	2	08.04.22	
57 – 58	Технология изготовления лоскутного изделия	2	15.04.22	
59 – 60	Изготовление образца изделия из лоскутов	2	22.04.22	
61 – 62	Стачивание деталей изделия	2	29.04.22	
63	Промежуточная аттестация	1	06.05.22	
64	Выполнение проекта. Стачивание деталей изделия	1	06.05.22	
65 – 66	Подготовка проекта к защите	2	13.05.22	
67 – 68	Защита проекта. Итоговый урок	2	20.05.22	
		68		