

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Богдановская основная общеобразовательная школа»
Старошайговского муниципального района Республики Мордовия

Рассмотрена
на педсовете
Протокол № ____
от «__» августа 2021 г.

«Утверждаю».
Директор школы:
_____/Мещерякова Е.Б./
Приказ № ____
от «__» _____ 2021 г.

Рабочая программа

учебного курса

«Технология»

в 5 классе

Составитель: Еремкина Елена Петровна, учитель математики и информатики

Согласовано.

Заместитель директора по УВР: _____/Клишина Ю.О../

Богдановка, 2021 г.

5 класс

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5 класса для сельской общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек и изучаются не в полном объеме так как включен раздел «Растениеводство».

Для реализации рабочей программы используется учебник для неделимых классов

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В. Сеница, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Учебник соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту.

Количество часов 68, в неделю 2 ч.

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Данная программа по технологии 5 класса обеспечивает формирование **личностных, метапредметных и предметных** результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание **объектов** имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий

промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации; овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей

профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Раздел «Растениеводство»

Осенние работы

ученик ознакомится с понятиями:

основные направления растениеводства, направления растениеводства области, села и на пришкольном участке; понятие урожай и урожайность; ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры, их биологические и хозяйственные особенности;

ученик научится:

вести учёт урожая овощных культур, готовить урожай к хранению, выбирать способы обработки почвы, подготавливать участок к зиме.

Весенние работы

ученик ознакомится с понятиями:

особенности технологий выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений, понятие о сорте, правила использования органических удобрений с учётом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды, правила проведения фенологических наблюдений;

ученик научится:

- выбирать культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планировать их размещения на участке, определять качество семян, готовить семена к посеву, выбирать способы подготовки почвы, внесения удобрений (компост).
- выбирать инструменты, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов.
- выбирать мульчирующий материал, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

ученик научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

ученик получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится

под руководством учителя:

- планировать и выполнять учебные технико-технологические 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: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации;
- представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

2. Содержание учебного курса.

Раздел «Растениеводство»

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.

Осенние работы (8 часов)

Основные теоретические сведения

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы:

Пр.р. №1 Уборка и учёт урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению.

Пр.р. № 2 Сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий.

Пр.р. № 3 Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений).

Пр.р. № 4 Подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда: свёкла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Весенние работы (8 часов)

Основные теоретические сведения

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учётом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы:

Пр.р №38 Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост).
Пр.р.№ 39 Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов.

Пр.р. №40 Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив.

Пр.р. № 41 Рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда: Редис, горох, фасоль, бобы, свёкла, морковь, петрушка, календула, настурция, касмея.

Практические работы:

Пр. р. №5 Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений за развитием растений, уборка и учёт урожая, защита проекта.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 часа)

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы:

ПР №5. Планировка, проектирование кухни на компьютере в программе Sweet Home 3d.

Раздел «Основы электротехники и робототехники (2 часа)

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ). Станки с числовым программным управлением.

Практическая работа № 6. Знакомство со средой программирования «KoduGameLab».

Раздел. Современные технологии обработки материалов - 2 часа

Теоретические сведения. Перспективные направления развития современных технологий.

Станки с числовым программным управлением

Раздел «Кулинария» (10 часов)

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов,

инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях.

Практические работы:

ПР №7. Правила безопасной работы. Санитарно-гигиенические мероприятия в кабинете по кулинарии.

ПР №8. Приготовление бутербродов и горячих напитков.

ПР №9. Технология приготовления. Правила кулинарной обработки овощей.

ПР №10. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

ПР №11. Приготовление блюд из яиц.

ПР №12. Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (12 часов)

Теоретические сведения. Рабочее место учащегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты. Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Правила безопасной работы. Сборка деталей

изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Зачистка поверхностей: напильниками, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы:

ПР №13. Маршрутная карта.

ПР №14. Технологическая карта

ПР №15. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж

ПР №16. Определение пород древесины

ПР №17. Древесные материалы

ПР №18. Соединений деталей из древесины: гвоздями

ПР №19. Соединений деталей из древесины: шурупами и склеиванием

ПР №20. Использование ручных инструментов и приспособлений

ПР №21. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей

ПР №22. Ознакомление с тонкими металлическими листами

ПР №23. Ознакомление с проволокой и пластмассой.

ПР №24. Разметка деталей из тонких металлических листов

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (14 часов)

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Практические работы:

ПР №25. Ткацкие переплетения. Определение сторон ткани

ПР №26. Снятие мерок, расчет и изготовление выкроек.

ПР №27. Упражнение на швейной машине: заправка нитями, выполнение строчек и закрепков.

ПР №28. Раскладка, обмеловка и раскрой швейного изделия

ПР №29. Ручные швейные работы, требования к их выполнению. Основные операции при ручных работах.

ПР №30. Изготовление образцов ручных работ

ПР №31. Требования к выполнению машинных работ. Машинные швы.

ПР №32. Изготовление образцов машинных швов.

ПР №33. Влажно-тепловая обработка ткани (ВТО). Правила безопасной работы. Основные операции ВТО.

ПР №34. Проведение влажно-тепловых работ

ПР №35. Окончательная отделка

ПР №36. Создание схемы вышивки

ПР №37. Выполнение образца вышивки

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 часов)

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный

контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка учащегося, (часы)	Теоретическое обучение (часы)	Практическое обучение (часы)
Технология растениеводства и животноводства				
1	Растениеводство.	16	8	8
2	Технологии творческой и опытнической деятельности (Творческий проект)	10		10
Современные технологии и перспективы их развития				
3	Технологии домашнего хозяйства	2	1	1
4	Основы электротехники и робототехники	2	1	1
5	Современные технологии обработки материалов	2	2	
Технология кулинарной обработки пищевых продуктов				
6	Кулинария	10	4	6
Материальные технологии				
7	Технологии обработки конструкционных материалов	12	1	11
8	Создание изделий из текстильных материалов	14	2	12
	ИТОГО	68		

Календарно- тематическое планирование

№ п/п	Наименование раздела и тем	Часы учебного времени	Дата/ план	Дата/ факт
	<i>Растениеводство. Осенние работы. - 8 ч</i>			
1	Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке.	1	06.09	

2	Уборка и учёт урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению. Пр.р. №1	1	06.09	
3	Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.	1	13.09	
4	Сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий труда. Пр.р. №2	1	13.09	
5	Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности.	1	20.09	
6	Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме. Выбор способов укрытия. Пр.р. №3	1	20.09	
7	Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.	1	27.09	
8	Подзимний посев семян, посадка луковиц. Заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений. Пр.р. №4	1	27.09	
	<i>Технологии домашнего хозяйства – 2 ч</i>			
9	Интерьер жилого дома. Планировка кухни		04. 10	
10	ПР №5 Планировка, проектирование кухни на компьютере в программе Sweet Home 3d.		04. 10	
	<i>Основы электротехники и робототехники .2 часа</i>			
11	Бытовые электроприборы	1	11.10	
12	Практическая работа № 6 Знакомство со средой программирования «KoduGameLab.	1	11.10	
	<i>Современные технологии обработки материалов - 2 часа</i>			
13	<i>Перспективные направления развития современных технологий.</i>	1	18.10	
14	<i>Станки с числовым программным управлением</i>	1	18.10	
	<i>Кулинария – 10 часов</i>			
15	Санитария и гигиена на кухне. ПР № 7. Правила безопасной работы. Санитарно-гигиенические мероприятия в кабинете по кулинарии.	1	25.10	
16	Здоровое питание. Состав пищевых продуктов и значение их для человека.	1	25.10	
17	Бутерброды и горячие напитки. Виды, требования к качеству. Правила безопасного труда	1	08.11	
18	ПР №8. Приготовление бутербродов и горячих напитков.	1	08.11	
19	Блюда из овощей и фруктов.	1	15.11	

	ПР №9. Технология приготовления. Правила кулинарной обработки овощей.			
20	ПР №10. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.	1	15.11	
21	Блюда из яиц. Значение яиц в питании. Способы варки. Технология приготовления омлета.	1		
22	ПР №11. Приготовление блюд из яиц.	1		
23	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Этикет.	1		
24	ПР №12. Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток.	1		
	<i>Технологии творческой и опытнической деятельности - 2 часа</i>			
25	Разработка и изготовление проекта «Завтрак для всей семьи»	1		
26	Защита проекта «Завтрак для всей семьи»	1		
	<i>Технологии обработки конструкционных материалов – 12 часов</i>			
27	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Столярный верстак. Ручные инструменты. ПР №13. Маршрутная карта.	1		
28	ПР №14. Технологическая карта	1		
29	ПР №15. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж Компьютер для разработки графической документации	1		
30	Древесина. Пиломатериалы ПР №16. Определение пород древесины.	1		
31	ПР №17. Древесные материалы. ПР №18. Соединений деталей из древесины: гвоздями.	1		
32	ПР №19. Соединений деталей из древесины: шурупами и склеиванием.	1		
33	ПР №20. Использование ручных инструментов и приспособлений.	1		
34	ПР №21. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей.	1		
35	Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Рабочее место. Правила безопасной работы. ПР №22. Ознакомление с тонкими металлическими листами.	1		
36	ПР №23. Ознакомление с проволокой и пластмассой. Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов. Сверлильный станок: назначение. Правила безопасной работы	1		
37	ПР №24. Разметка деталей из тонких металлических листов.	1		

38	Технологии художественной обработки материалов. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы лобзиком Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы.	1		
	<i>Технологии творческой и опытнической деятельности – 2 часа</i>			
39	Поисковый этап творческого проекта. Разработка вариантов. Нанесение рисунка. Технологический этап. Выжигание проектного изделия	1		
40	Заключительный этап проекта. Контроль качества. Защита	1		
	<i>Создание изделий из текстильных материалов – 14 часов</i>			
41	Свойства текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Виды ткацких переплетений ПР №25. Ткацкие переплетения. Определение сторон ткани.	1		
42	Конструирование швейных изделий. Чертеж и выкройка. Инструменты и приспособления. Конструктивные линии фигуры	1		
43	ПР №26. Снятие мерок, расчет и изготовление выкроек.	1		
44	Швейная машина. Организация рабочего места. Правила безопасной работы. Основные узлы швейной машины. ПР №27. Упражнение на швейной машине: заправка нитями, выполнение строчек и закрепок.	1		
45	Технология изготовления швейных изделий. Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы.	1		
46	Особенности раскладки выкроек. ПР №28. Раскладка, обмеловка и раскрой швейного изделия.	1		
47	ПР №29. Ручные швейные работы, требования к их выполнению. Основные операции при ручных работах.	1		
48	ПР №30. Изготовление образцов ручных работ	1		
49	ПР №31. Требования к выполнению машинных работ. Машинные швы.	1		
50	ПР №32. Изготовление образцов машинных швов	1		
51	ПР №33. Влажно-тепловая обработка ткани (ВТО). Правила безопасной работы. Основные операции ВТО	1		
52	ПР №34. Проведение влажно-тепловых работ. ПР №35. Окончательная отделка.	1		
53	Художественные ремесла. Традиционные виды рукоделия и декоративно – прикладного творчества. ПР №36. Создание схемы вышивки	1		
54	Построение узоров в художественной отделке вышивкой. ПР №37. Выполнение образца вышивки	1		

	Технологии творческой и опытнической деятельности - 6 часов			
55	Подготовительный этап творческого проекта. Возможные варианты изделия	1		
56	Технологический этап. Разработка технологической документации. Подбор материалов, изготовление выкройки	1		
57	Раскрой, ручные и машинные операции проектируемого изделия	1		
58	Отделка изделия: чистка, влажно-тепловая обработка	1		
59	Аналитический (заключительный) этап. Контроль качества, подсчет затрат, анализ	1		
60	<i>Защита проекта</i>	1		
	Растениеводство. Весенние работы. - 8 ч			
61	Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений.	1		
62	Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Пр.р. №38	1		
63	Понятие о сорте. Разработка формы дневника наблюдений.	1		
64	Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Пр.р. №39	1		
65	Правила использования органических удобрений с учётом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды.	1		
66	Выбор мульчирующего материала, мульчирование и полив посевов. Проведение наблюдений за развитием растений. Пр.р. №40	1		
67	Правила проведения фенологических наблюдений. Подведение итогов и оформление результатов и опытов. Оформление творческого проекта.	1		
68	Рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений. Проведение наблюдений за развитием растений. Пр.р. №41	1		