

АДМИНИСТРАЦИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №60»  
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА ГОРОДА САРАТОВА

<p><b>«Рассмотрено»</b> Руководитель МО _____/ Головков С. Е.  Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.</p>	<p><b>«Согласовано»</b> Заместитель директора По УР _____/Яшина О.В.  « ____ » _____ 20 ____ г.</p>	<p><b>«Утверждаю»</b> Директор МОУ «СОШ № 60» _____/ Тотфалушина Л.А.  Приказ № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.</p>
--	---	--

Рабочая программа учителя технологии

Трошиной Светланы Анатольевны

по технологии для 5а,5б,5в классов

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_\_ от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

2017– 2018 учебный год

## **Содержание**

- 1 Пояснительная записка.
- 2 Планируемые предметные результаты.
- 3 Содержание учебного предмета.
- 4 Календарно-тематическое планирование.

## **Раздел I. Пояснительная записка**

Настоящая рабочая программа по технологии для 5 класса разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с учётом изменений, внесённых [приказом Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. № 1577](#); зарегистрирован в Минюсте России 2 февраля 2016 г., регистрационный № 40937), письмо Министерства образования и науки РФ № 08-1786 от 28.10.2015 «О рабочих программах учебных предметов»), на основе Программы по технологии для общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д. Симоненко и учебника «Технология. Технологии ведения дома.» для общеобразовательных учреждений авторы: Н. В. Синица, В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2014.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой

являющейся главной составляющей окружающей человека действительности

Учебный план МОУ «СОШ № 60» отводит на изучение технологии в 5 классе 2 урока в неделю, что составляет 70 часов в учебный год. Срок реализации данной программы – 1 год.

## **Раздел II. Планируемые предметные результаты изучения учебного предмета, курса**

**освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

**овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

**развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

**воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

**получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**формирование** общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги с учетом требования дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества;

**ознакомление** с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции;

**развитие** творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.

**определение** адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них;

творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности;

**умение** перефразировать мысль (объяснять «иными словами»), выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных;

**Раздел III. Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов деятельности**

<b>Перечень и название раздела и тем</b>	<b>Формы организации учебных занятий</b>	<b>Основные виды деятельности</b>
<b>Введение. Творческая проектная деятельность.</b> Тема. Что такое творческие проекты. (2ч) Интерьер и планировка кухни – столовой.(4ч) Практическая работа № 1. Бытовые электроприборы на кухне. Лабораторная работа № 1. Творческий проект Планирование кухни.	Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии. Практические работы.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне
Кулинария. (34ч) Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. Лабораторная работа № 2. Определение качества питьевой воды. Технология приготовления бутербродов пр/ 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Лабораторная работа №3. Практическая работа №4. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Практическая работа №5. Приготовление салата. Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №6. Технология приготовления блюд из яиц. Лабораторная работа №4 . Практическая работа №7. Приготовление блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №8. Приготовление завтрака. Творческий проект. «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии. Практические работы. Лабораторные работы.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством. Готовить рассыпчатую Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар, вязкую и жидкую кашу. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных

		<p>веществ и витаминов. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку.</p>
<p>Материаловедение (26ч) Производство текстильных материалов. Лабораторная работа №5.6,7 Текстильные материалы и их свойства. Лабораторная работа №8. Изготовление выкроек. Практическая работа №9. Снятие мерок и изготовление выкроек. Раскрой швейного изделия. Практическая работа №10. Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Практическая работа №11. Швейная машина. Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа №12. Изготовление образцов. Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа №13. Машинные швы. Технология изготовления швейных изделий. Практическая работа №14. Обработка проектного изделия Творческий проект «Наряд для завтрака»..</p>	<p>Урок открытия новых знаний. Урок рефлексии. Практические работы. Лабораторные работы.</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Определять направление долевой нити в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Снимать мерки и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей. Строить чертёж швейного изделия по заданным размерам. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика. обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. Подготавливать швейную машину к работе. наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки Овладеть безопасными приёмами труда. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и</p>

		<p>направления рисунка.  Выкраивать детали швейного изделия.  Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  Осуществлять самоконтроль.  Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.  Осуществлять самоконтроль</p>
<p>Художественное ремесла.(10ч) Декоративно - прикладное искусство.  Основы композиции при создании предметов.  Орнамент. Символика в орнаменте.  Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа №15.  Лоскутное шить.  Технология изготовления лоскутного изделия.  Практическая работа №16.  Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни - столовой».  Урок подведения итогов.</p>	<p>Урок открытия новых знаний.  Урок рефлексии.  Практическая работа.</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.  Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.  Создавать графические композиции.  Изучать различные виды техники лоскутного шитья  Изготавливать образцы лоскутных узоров.  Обсуждать наиболее удачные работы.  Находить и представлять информацию об истории лоскутного. Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект.</p>

**Раздел IV. Календарно-тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

№ урока	Раздел, тема,урок	план	факт
1-2	<b>Введение. Творческая проектная деятельность.</b> Тема. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта. (2 ч)		
3-4	Тема. Интерьер и планировка кухни – столовой. Практическая работа № 1. Планировка кухни. (2)		
5-6	Тема. Бытовые электроприборы на кухне. Лабораторная работа № 1. Изучение потребности в электрических приборах на кухне. (2)		
7-8	Тема. Творческий проект « Планирование кухни - столовой». (2)		
9-10	Тема. Санитария и гигиена на кухне. (2 ч)		
11-12	Тема. Здоровое питание. Лабораторная работа № 2. Определение качества питьевой воды. (2)		
13-14	Тема. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Практическая работа №2. Приготовление бутербродов. Практическая работа №3. Приготовление горячих напитков. (2)		
15-16	Тема. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Лабораторная работа №3. (2)		
17-18	Практическая работа №4. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. (2)		
19-20	Тема. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Практическая работа №5. Приготовление салата из сырых овощей. (2)		
21-22	Тема. Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №6. Приготовление блюда из вареных овощей. (2)		
23-24	Тема. Технология приготовления блюд из яиц. Лабораторная работа №4. Определение свежести яиц. (2)		
25-26	Практическая работа №7. Приготовление блюда из яиц. (2)		
27-28	Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2)		
29-30	Практическая работа №8. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2)		



31-32	Творческий проект. « Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». (2)		
33-34	Творческий проект. « Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». (2)		
35-36	Тема. Производство текстильных материалов. Лабораторная работа №5. Определение направления долевой нити в ткани. Лабораторная работа №6. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Лабораторная работа №7. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. (2)		
37-38	Тема. Текстильные материалы и их свойства. Лабораторная работа №8. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. (2)		
39-40	Тема. Изготовление выкроек. (2)		
41-42	Практическая работа №9. Снятие мерок и изготовление выкроек. (2)		
43-44	Тема. Раскрой швейного изделия. (2)		
45-46	Практическая работа №10. Раскрой швейного изделия. (2)		
47-48	Тема. Швейные ручные работы. Практическая работа №11. Изготовление образцов ручных работ. (2)		
49-50	Тема. Швейная машина. Лабораторная работа №9. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. (2)		
51-52	Тема. Основные операции при машинной обработке изделия. Практическая работа №12. Изготовление образцов машинных работ. (2)		
53	Тема. Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа №13. Проведение влажно-тепловых работ. (1)		
54	Тема. Машинные швы. (1)		
55-56	Тема. Технология изготовления швейных изделий. (2)		
57-58	Практическая работа №14. Обработка проектного изделия. (2)		
59-60	Творческий проект «Наряд для завтрака». (2)		
61	Тема. Декоративно - прикладное искусство. (1)		
62	Тема. Основы композиции при создании предметов декоративно - прикладного искусства. (1)		
63	Тема. Орнамент. Символика в орнаменте. (1)		
64	Тема. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа №15. (1)		
65	Тема. Лоскутное шитье.(1)		
66	Тема. Технология изготовления лоскутного изделия. Практическая работа №16. (1)		
67-68	Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни - столовой».		

69-70	Урок подведения итогов(2)		

№ п/п	Тема раздела	Всего час.	Практические работы	Лабораторные работы	Творческий проект
1.	Творческая проектная деятельность.	2			
2.	Интерьер.	2	1	1	1
3.	Кулинария.	30	6	4	1
4.	Материаловедение.	26	6	3	1
5.	Художественные ремесла.	10	2	-	1
	Итого	70	15	8	4