

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Далековская средняя школа имени Демуса Бориса Андреевича»
муниципального образования Черноморский район Республики Крым

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
Протокол № 1
от «31» августа 2022г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
«31» августа 2022 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Далековская
средняя школа им. Демуса Б.А.»
Л.У.Арабджиева
Приказ от 31.08.2022 г. № 384

Рабочая программа

Название учебного предмета	технология
Класс	5
Уровень общего образования	основное общее образование
Уровень изучения предмета	базовый
Ф.И.О. учителя	Ибадуллаева Зение Месутовна
Количество часов в год:	68; 2 часа в неделю;

Данная учебная программа по технологии для 5 класса составлена на основе: Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования, авторской программы О.А.Кожинной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2012г.).

Учебник «Технология. Обслуживающий труд»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2014.

с.Далёкое, 2022

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
4. Овладение установками, нормами и правилами НОТ
5. Самооценка своих умственных и физических возможностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности
8. Выявление потребности, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет – ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов имеющих личную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательной трудовой деятельности с точки зрения нравственных правовых норм, эстетических ценностей под принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства
16. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения
- 3) ориентация в имеющихся возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
- 4) владение алгоритмами и методами решения технических задач
- 5) распознавание видов инструментов, приспособлений, оборудования и их технологических возможностей
- 6) владение методами чтения и способами графического представления технической информации
- 7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления технологической деятельности
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре труда и культуре производства
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектирование объекта труда
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов
- 6) планирование последовательности операций и составление технологической карты
- 7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, и ограничений
- 8) определение качества сырья и пищевых продуктов лабораторными методами
- 9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, мяса, рыбы, птицы и т.д. с учетом требований здорового образа жизни
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением пищевой ценности
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины

15)выбор и использование кодов и средств представления технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения

16)контроль промежуточных и конечных результатов труда

17)выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления

18)документирование результатов труда и проектной деятельности

19)расчет себестоимости продукта труда

В мотивационной сфере:

1)оценка своей способности и готовности к труду в конкретной деятельности

2)выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессий в учреждениях начального профессионального обучения

3)выраженная готовность к труду в сфере материального производства

4)согласование своих потребностей и требований с другими участниками трудовой деятельности

5)осознание ответственности за качество результатов труда

6)наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ

7)стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

В эстетической сфере:

1)дизайнерское конструирование изделия

2)применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (войлок, вышивка, роспись, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры

3)моделирование художественного оформления объекта труда

4)способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенностей фигуры

5)эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды

6)сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности

7)создание художественного образа и воплощение его в материале

8)развитие пространственного художественного воображения

9) развитие композиционного решения

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы

12)понимание роли света в образовании формы и цвета

13)решение художественного образа средствами фактуры материалов

14)использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов модели

15)сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов

16)применение художественного проектирования в оформлении жилого дома, школы и др.

- 17) применение методов художественного проектирования одежды
- 18)художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола
- 19)соблюдение правил этикета

В коммуникативной сфере:

- 1)умение быть лидером и рядовым членом коллектива
- 2)формирование рабочей группы с учетом общности интересов
- 3)выбор знаковых систем и средств кодирования
- 4)публичная презентация и защита идеи, варианта изделия и т.д
- 5)способность к коллективному решению творческих задач
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива
- 7) способность прийти на помощь товарищу
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе

В физической сфере:

- 1)развитие моторики и координации движения рук
- 2) развитие глазомера
- 3) развитие осязания вкуса обоняния
- 4)достижение необходимой точности движения и ритма при выполнении различных технологических операций
- 5)соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1.

ВВЕДЕНИЕ.

Правила ТБ и санитарно-гигиенические требования – 1 час

Раздел 2.

Основы кулинарных работ – 13 часов

Физиология питания. Суточная потребность в витаминах. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Заготовка продуктов. Способы приготовления домашних запасов. Виды бутербродов и горячих напитков. Блюда из яиц. Способы определения доброкачественности яиц. Блюда из овощей. Классификация овощей. Форма нарезки овощей. Блюда из вареных овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Столовые приборы и правила пользования ими.

Раздел 3.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 40 часов

Художественные ремесла – 10 часов

Правила ТБ с колющим и режущим инструментом. Отделка изделий вышивкой. Способы без узлового закрепления рабочей нити, виды швов в отделке изделий. Вышивка в народном и современном костюме. Инструменты и приспособления. Организация рабочего места.

Вышивальные швы, и их использование в отделке изделий. Украшающие ручные швы. Композиция, ритм, орнамент, раппорт вышивки.

Конструирование и моделирование швейных изделий – 6 часов

Виды одежды и ее классификация. Фартуки в национальном костюме. Правила построения и оформления чертежей. Правила снятия мерок.

Построение чертежа фартука. Моделирование фартука.

Элементы материаловедения – 4 часа

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Получение ткани. Строение и отделка ткани.

Технология изготовления швейных изделий – 14 часов

Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Правила ТБ при раскрое и работе на швейной машине. Подготовка деталей кроя к обработке.

Обработка боковых и нижних срезов фартука, нагрудника, бретелей, пояса, ВТО изделия. Правила ТБ при ВТО.

Элементы машиноведения – 6 часов

Виды машин. Устройство швейной машины и правила подготовки ее к работе. Организация рабочего места и безопасные приемы работы за швейной машиной. Подготовка швейной машины к работе. Машинная игла.

Раздел 4.

Электротехнические работы – 2 часа

Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Инструкции по безопасности и правила эксплуатации электробытовых приборов и бытовой техники. Оборудование кухни.

Раздел 5.

Творческая проектная деятельность – 10 часов

Определение цели и задач проекта. Способы сбора информации и ее обработка. Планирование выполнения проекта. Подбор материалов и приспособлений для изготовления изделий. Составление плана практической реализации проекта. Изготовление изделия. Оформление необходимой технической документации. Защита и презентация проектов.

В рабочую программу учебного предмета «Технология» включен модуль «Урочная деятельность» рабочей программы воспитания. Ссылка-
<https://dal.crimeaschool.ru/vospitatelnaya-rabota>

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела	Модуль рабочей программы воспитания «Урочная деятельность»	Количество часов	Контрольные работы	Практическая часть
. 1	Введение	День знаний.	1	-	-
2	Кулинария		13	-	-
2.1	Физиология питания	Дни финансовой грамотности.	1	-	1
2.2	Бутерброды, горячие напитки	Работа на портале Учи.ру	2	-	-
2.3	Блюда из яиц	Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет.	2	-	-
2.4	Блюда из овощей	День информатики в России.	4	-	-
2.5	Сервировка стола	День науки.	2	-	-
2.6	Заготовка продуктов	Всероссийская акция «Час кода».	2	-	-
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	Работа на портале Учи.ру	40	-	-
3.1	Рукоделие. Художественные ремёсла		10	-	-
3.2	Элементы материаловедения	Работа на портале Учи.ру	4	-	-
3.3	Элементы машиноведения	Работа на сайте «Решу ВПР Д. Гущина»	6	-	-
3.4	Конструирование и моделирование швейных изделий	День Земли	6	-	-
3.5	Технология изготовления швейных изделий	Урок творчества «За страницами учебников»	14	-	-
4	Электротехнические работы		2	-	-

4.1	Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. Урок Памяти	2	-	-
5	Творческие проектные работы		10	-	-
5.1	Итоговое занятие		2	-	-
	Итого		68		