

Аннотация к рабочей программе по технологии 5 класс

Рабочая программа составлена на основе основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №3 МО «Барышский район», рабочей программы «Технология» - программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016. Рабочая программа реализуется на основе учебника: Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, в.Д.Симоненко.-М.: Вентана – Граф, 2016

Согласно учебного плана МБОУ СОШ №3 МО «Барышский район», на изучение курса технология в 5 классе выделено 70 часов в год, 2 часа в неделю. В рабочей программе предусмотрено перераспределение часов, отличное от авторской программы. Изменения связаны с тем, что проектная деятельность распределена во время всего учебного года.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3»
муниципального образования «Барышский район» Ульяновской области

УТВЕРЖДЕНА

приказом № 150 от « 31 » « августа » 2020 года

директор школы  / Е.В.Белоногова/



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии (девочки) для 5 класса

уровень базовый

срок реализации 2020-2021 учебный год

Разработчик программы: Волкова Антонина Александровна,
учитель технологии высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА:

на МО учителей прикладного цикла

протокол № от « 21 » « 08 » 2020 г.

руководитель  /А.А.Волкова /

СОГЛАСОВАНА:

зам. директора по УВР  / О.В.Гурина/

« 31 » « августа » 2020 г.

Пояснительная записка к рабочей программе по технологии 5 класс

Рабочая программа составлена на основе основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №3 МО «Барышский район», рабочей программы «Технология» - программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016. Рабочая программа реализуется на основе учебника: Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, в.Д.Симоненко.-М.: Вентана – Граф, 2016

Согласно учебного плана МБОУ СОШ №3 МО «Барышский район», на изучение курса технология в 5 классе выделено 70 часов в год, 2 часа в неделю. В рабочей программе предусмотрено перераспределение часов, отличное от авторской программы. Изменения связаны с тем, что проектная деятельность распределена во время всего учебного года.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В результате обучения учащиеся овладеют:

- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

познакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- назначением и технологическими свойствами материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

- значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- формирования эстетической среды бытия;

- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера.

Личностные, метапредметные и предметные результаты

Изучение технологии в 5 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Оформление интерьера». 2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. 3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда. 4. Осознание необходимости общественно полезного труда. 5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
Метапредметные	<ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники. 2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук. 3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности. 4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда. 5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. 6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
Предметные в сфере	
а) познавательной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда. 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла». 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивание своей способности и готовности к труду. 2. Осознание ответственности за качество результатов труда. 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ. 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ
в) трудовой	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование технологического процесса. 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности. 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.

	4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
г)физиолого-психологической	1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов. 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций. 3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований. 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
д)эстетической	1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия. 2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
е)коммуникативной	1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта. 2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда. 3. Умение разработать варианты рекламных образцов

Содержание учебного предмета.

Новизной данной программы по направлению «Оформление интерьера» является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование швейных изделий» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новинки лоскутного шитья, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Объект труда

Рабочее место.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 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. Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Объект труда

Интерьер кухни.

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.

Объекты труда

Таблицы, справочные материал

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 (10 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.

Объекты труда

Бутерброды и горячие напитки 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.

Объекты труда

Фигурная нарезка овощей и фруктов. Салаты из сырых овощей, вареных овощей, фруктов. Овощные гарниры.

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

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.

Объекты труда

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

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.

Объекты труда

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Конструирование швейных изделий (4 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 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.

Объекты труда

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Швейные ручные работы (4 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.

Объекты труда

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Технология изготовления швейных изделий (8 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.

Объекты труда

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 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.

Объекты труда

Салфетка, прихватка, подставка под горячее, образцы, ткани, нитки

ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Исследовательская и созидательная деятельность

Основные теоретические сведения

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого 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 этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы

Творческий проект по разделу «Оформление интерьера».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Оформление интерьера жилого дома», «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного семейного завтрака», «Самые необходимые вещи на кухне», «Шьём аксессуары для кухни-столовой», «Изделия из лоскутов» и др.

Тематическое планирование

Тема	Кол-во часов
Вводный урок	1
Творческая проектная деятельность	1
Интерьер и планировка кухни-столовой	2
Бытовые электроприборы на кухне	1
Исследовательская и созидательная деятельность	3
Санитария и гигиена на кухне	1
Физиология питания	1
Бутерброды и горячие напитки	2
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2
Блюда из сырых овощей и фруктов	2
Тепловая кулинарная обработка овощей	2
Блюда из яиц	2
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
Исследовательская и созидательная деятельность	2
Производство текстильных материалов	2
Свойство текстильных материалов	2
Конструирование швейных изделий	4
Раскрой швейного изделия	2
Швейные ручные работы	4
Подготовка швейной машины к работе	2
Приёмы работы на швейной машине	2
Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	2
Технология изготовления швейных изделий	2
Исследовательская и созидательная деятельность	6
Декоративно-прикладное искусство	2
Основы композиции и законы восприятия цвета	2
Лоскутное шитьё	4
Исследовательская и созидательная деятельность	4
Оформление портфолио	2
Защита творческого проекта	4
ИТОГО:	70 часов

