

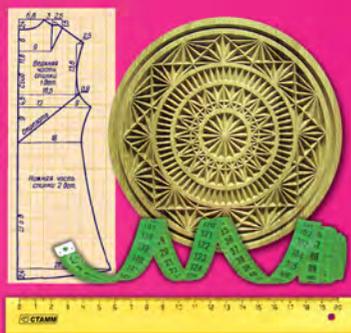


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ТЕХНОЛОГИЯ

К УМК О.А. Кожиной и др.

К УМК В.М. Казакевича и др.



5 КЛАСС

Вако



_____ (наименование общеобразовательной организации)

УТВЕРЖДАЮ

_____ (должность, подпись, расшифровка подписи, дата)

М.П.

Рабочая программа ПО ТЕХНОЛОГИИ

5 __ класс

к УМК О.А. Кожиной и др. и УМК В.М. Казакевича и др.
(М.: Дрофа)

2-е издание, электронное

Составитель

_____ (Ф.И.О., должность)

МОСКВА  2020

Методическое сопровождение проекта –
канд. пед. наук, доцент кафедры филологии
ГБОУ ВПО МО «Академия социального управления» *Т.Н. Трунцева.*

P13 **Рабочая программа по технологии. 5 класс / сост. О.Н. Логвинова. – 2-е изд., эл. – 1 файл pdf : 25 с. – Москва : ВАКО, 2020. – (Рабочие программы). – Систем. требования: Adobe Reader XI либо Adobe Digital Editions 4.5 ; экран 14". – Текст : электронный.**

ISBN 978-5-408-04906-6

Пособие содержит рабочую программу по технологии (технология ведения дома, технический труд) к УМК О.А. Кожинной и др. и УМК В.М. Казакевича и др. (М.: Дрофа). Рабочая программа составлена с опорой на материал учебников и требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования. В программу входят пояснительная записка, требования к уровню подготовки учащихся, тематическое планирование учебного материала, подробное поурочное планирование, а также сведения о видах индивидуальной и коллективной деятельности, ориентированной на формирование универсальных учебных действий у школьников. Настоящее электронное издание пригодно как для экранного просмотра, так и для распечатки.

Издание адресовано учителям, завучам, руководителям учебных заведений и методистам.

УДК 371.214.14
ББК 74.26

Электронное издание на основе печатного издания: Рабочая программа по технологии. 5 класс / сост. О.Н. Логвинова. – Москва : ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы). – ISBN 978-5-408-02601-2. – Текст : непосредственный.

В соответствии со ст. 1299 и 1301 ГК РФ при устранении ограничений, установленных техническими средствами защиты авторских прав, правообладатель вправе требовать от нарушителя возмещения убытков или выплаты компенсации.

ISBN 978-5-408-04906-6

© ООО «ВАКО», 2016

От составителя

В соответствии с п. 6 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в компетенцию образовательной организации входят разработка и утверждение образовательных программ, обязательной составляющей которых являются рабочие программы учебных курсов и дисциплин образовательной организации.

Рабочая программа – это документ, определяющий содержание, объем, порядок изучения дисциплины, в соответствии с которым учитель осуществляет учебный процесс по учебному предмету.

Составитель рабочей программы может самостоятельно расширить перечень изучаемых тем в пределах учебной нагрузки, устанавливать последовательность изучения учебного материала, распределять время, отведенное на изучение тем, а также, учитывая материально-технические ресурсы общеобразовательного учреждения, конкретизировать требования к результатам освоения основной образовательной программы; выбирать, исходя из стоящих перед предметом задач, методики и технологии обучения и контроля уровня подготовленности обучающихся.

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с учетом федеральных и примерных программ по учебным предметам (технология ведения дома, технический труд), авторской программы О.А. Кожинной по технологии (М.: Дрофа, 2014) к учебнику О.А. Кожинной, Е.Н. Кудакковой, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс» (М.: Дрофа, 2015), авторской программы В.М. Казакевича по технологии (М.: Дрофа, 2014) к учебнику

В.М. Казакевича, Г.А. Молевой «Технология. Технический труд. 5 класс» (М.: Дрофа, 2016) и включает следующие разделы:

- *пояснительную записку*, где представлены общая характеристика программы, сведения о количестве учебных часов, на которое рассчитана программа, информация об используемых учебно-методических комплектах, изложены цели и задачи обучения, основные требования к уровню подготовки учащихся с указанием личностных, метапредметных и предметных результатов освоения курса технологии (технология ведения дома, технический труд) 5 класса;
- *тематическое планирование* учебного материала;
- *поурочное планирование* с указанием темы, типа урока, с перечнем элементов содержания уроков, основных видов учебной деятельности и планируемых результатов;
- *перечень примерных практических и проектных работ*;
- *приложения*:
 - 1) современные педагогические технологии;
 - 2) технологические карты образовательного процесса;
 - 3) рабочие тетради (технологические карты учащегося);
 - 4) паспорт проекта;
 - 5) приемы формирования регулятивных универсальных учебных действий (УУД).

Учитель может скорректировать данную рабочую программу, учитывая материально-технические возможности образовательного учреждения.

Пояснительная записка

Рабочую программу составляет учитель на основе примерной программы – документа, раскрывающего обязательные (федеральные) компоненты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала по конкретному предмету, и авторской программы, созданной на основе государственного образовательного стандарта и примерной программы с оригинальной концепцией и построением содержания учебного предмета.

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома; технический труд) составлена на основе Федерального государственного образовательного

стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных организациях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных в Федеральном образовательном государственном стандарте общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников: *Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э.* Технология. Обслуживающий труд.

5 класс. М.: Дрофа, 2015; Казакевич В.М., Молева Г.А. Технология. Технический труд. 5 класс. М.: Дрофа, 2016.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение безопасными приемами труда, 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;
- 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.

Задачи обучения:

- 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;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Содержание программы

КУЛИНАРИЯ (18 ч)

Проектная деятельность на уроках технологии (2 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта: формулирование проблемы, «мозговой штурм», выбор оптимального варианта; составление плана, выполнение проекта, рефлексия, демонстрация и защита.

Физиология питания (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах. Способы сохранения витаминов в продуктах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества

продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск информации и подготовка сообщений о содержании витаминов в различных продуктах питания.

Санитария и гигиена (1 ч)

Основные теоретические сведения

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

Пищевые отравления: причины, первая помощь, правила предупреждения пищевого отравления.

Кухонная и столовая посуда, ее назначение, использование. Основные правила ухода за посудой.

Практические работы

Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Определение безопасных для здоровья моющих средств.

Интерьер кухни, столовой (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. Понятие масштаба. Выполнение плана кухни в масштабе 1 : 20.

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

Практическая работа (творческий проект «Кухня моей мечты»)

Работа с воображаемым заказчиком: для кого выполняется проект? какая семья, сколько человек, их интересы? достаточно ли солнечного света проникает в окно (окна)? каковы предполагаемые размеры кухни?

Выполнение эскиза интерьера кухни. Демонстрация и защита проекта: проблема, цель, задачи, выбор наилучшего варианта (цветовое решение, размещение мебели и оборудования, осветительные приборы на кухне, аксессуары и т. д.). Рефлексия: что удалось выполнить? что получилось недостаточно хорошо? почему?

Сервировка стола к завтраку (1 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Общие правила и порядок сервировки. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Салфетка как элемент сервировки стола. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Сервировка стола к завтраку.

Блюда из яиц (1 ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Приготовление блюд из яиц (яйца всмятку, яичница-глазунья, омлет, яйца фаршированные).

Определение свежести яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение хлеба в питании человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов (открытые, закрытые, закусочные; простые и сложные). Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Пищевая ценность чая, кофе и какао.

История и сорта чая. Хранение чая. Технология заваривания чая (зеленого, черного). Подача чая. Травяные чаи.

Сорта кофе. Технология помола и приготовления кофе (эспрессо, капучино, гляссе).

Какао масло и какао-порошок, технология приготовления какао.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Сервировка стола к завтраку.

Поиск информации и подготовка сообщений о способах и традициях приготовления яиц; о видах бутербродов; сортах чая и кофе.

Блюда из овощей (4 ч)

Основные теоретические сведения

Овощи в питании человека. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, углеводов, витаминов, клетчатки. Классификация овощей. 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

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов при помощи индикатора.

Приготовление салата из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для длительного хранения.

Замораживание овощей, зелени, грибов, ягод.

Сушка фруктов, ягод, грибов. Хранение.

Профессии, связанные с обработкой пищевых продуктов.

Практические работы

Закладка яблок на хранение.

Сушка фруктов, грибов.

Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен, джут, кенаф). 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.

Выполнение образца полотняного переплетения.

Поиск информации и подготовка сообщений об истории выращивания льна и производства льняных тканей в России.

Профессии, связанные с получением и обработкой тканей.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. 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. Организация рабочего места. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Правила безопасной работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.

Правила безопасной работы 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.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. 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. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и по своим меркам. Моделирование фартука. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

Выполнение эскиза фартука (фартук для работы на кухне, в саду, в гараже).

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука выбранного фасона.

Профессии, связанные с изготовлением одежды.

Технология изготовления рабочей одежды (10 ч)

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для швейных работ.

Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.

Технология пошива фартука, обработка кармана, обработка нагрудника, обработка нижнего, боковых срезов, обработка пояса. Обработка накладных карманов. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Соединение деталей изделия машинными швами.

Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия. Правила безопасной работы с утюгом.

Практические работы

Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.

Прокалывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (ДРЕВЕСИНЫ, МЕТАЛЛОВ И ПЛАСТМАСС) (26 ч)

Изготовление изделий из древесины (8 ч)

Основные теоретические сведения

Древесина и ее применение. Строение древесины. Породы деревьев (лиственные и хвойные), особенности их использования. Внешние свойства древесины: цвет, текстура, запах. Характерные признаки, свойства хвойной и лиственной древесины. Природные пороки древесины: сучки, трещины, плесень.

Виды пиломатериалов (доска, брус, горбыль, пластина, шпала, четвертина). Рациональное использование отходов древесины. Шпон и фанера.

Обработка древесины. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины. Рациональное оборудование рабочего места. Чертеж, эскиз, технический рисунок детали и изделия. Основные сведения о линиях на графических изображениях. Правила чтения графической документации по плоскостным деталям.

Отделка древесины. Разметка заготовок из древесины. Пиление, строгание, шкурение древесины: терминология, инструменты. Отделка древесины. Выжигание. Выпиливание лобзиком. Правила безопасной работы при выжигании.

Профессии, связанные с обработкой древесины.

Практические работы

Распознавание древесины разных пород и образцов фанеры по внешнему виду.

Выполнение эскиза детали.

Составление плана работы по изготовлению разделочной доски.

Выжигание.

Изготовление изделий из металла (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды металлов и сплавов. Их основные свойства. Внешний вид черных и цветных металлов и их сплавов.

Тонколистовой металл. Ручные инструменты и приспособления для обработки металла. Правка тонколистового металла, разметка, резание, гибка.

Проволока. Правка проволоки, разметка, резка и рубка, гибка.

Профессии, связанные с добычей и обработкой черных, цветных металлов.

Практические работы

Ознакомление с внешним видом образцов черных и цветных металлов и сплавов. Распознавание металлов.

Творческий проект «Головоломка из проволоки» и др. (10 ч)

1. Обоснование проекта, выполнение эскиза, расчет затрат, определение необходимых материалов, инструментов. Составление технологической карты проекта.

2. Выполнение проекта.

3. Подготовка проекта к защите и защита.

Изготовление изделий из пластмассы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения о пластмассах как о веществе, искусственно создаваемом человеком, с заданными

свойствами. Использование пластмасс. Экологические проблемы, связанные с производством и утилизацией пластмасс.

Элементы техники (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о технике и техническом устройстве. Классификация машин. Типовые детали машин. Подвижные и неподвижные соединения.

Рабочие машины. Принцип резания в технике. Принцип вращения в технике. История возникновения наземного транспорта. История возникновения водного и воздушного транспорта. Современное развитие транспортных средств.

Практические работы

Поиск информации и подготовка сообщений.

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса

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

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- планирование процесса познавательной деятельности;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе

моделирования изделия или технологического процесса;

- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства, технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование художественных, технических и технологических процессов и объектов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость;
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;