

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новолавельская средняя школа №3»  
Пинежского муниципального района  
Архангельской области**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ «Новолавельская СШ №3»

---

О.Н. Жабченко

Приказ № 135-Д от «31» августа 2023 г.

**УЧЕБНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по предмету  
«Технология»  
в 5 классе**

Составил:  
учитель физкультуры и  
технологии  
Деденко Кристина  
Александровна

п. Новолавела, 2023

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

### ***Личностные результаты*** освоения учащимися программы:

- 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 само-образованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- 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 учащихся.

### ***Метапредметные результаты*** освоения учащимися программы:

- 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;
- 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 точности 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;

— 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 программы: *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, владение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

— 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;

— владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

*в трудовой сфере:*

— планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом 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

— 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; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

*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;

— стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; 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;

*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; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

— сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

*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;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

### **По итогам обучения в 5 классе**

#### **Раздел 1. Введение в технологию:**

##### **Ученик научится:**

- Называть основные этапы разработки учебного и коллективного школьного проекта;
- различать учебное и промышленное проектирование различной продукции;
- анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- выполнять поиск (в Интернете и других источниках информации) возможной темы учебного проекта;

##### **Ученик получит возможность научиться:**

- осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий;
- читать и оформлять графическую документацию;
- вычерчивать эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов;
- знакомиться с профессией инженера-конструктора

#### **Раздел 2. Техника и техническое творчество:**

##### **Ученик научится:**

- Объяснять понятие «машина»;
- характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю, простые механизмы, типовые детали машин и их соединения;
- знакомиться с профессиями машиниста, водителя, наладчика

#### **Раздел 3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов:**

##### **Ученик научится:**

- Распознавать породы древесины, пиломатериалы и древесные материалы по внешнему виду;
- находить в сети Интернет и предъявлять информацию о технологических процессах изготовления деталей из древесины;
- знакомиться с профессиями: кузнец-гвоздочник, столяр, станочник строгальных станков, технолог, станочник-сверловщик;

##### **Ученик получит возможность научиться:**

- находить в сети Интернет и предъявлять информацию о технологических процессах изготовления деталей из древесины;
- составлять технологические карты с помощью компьютера;

#### **Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов:**

##### **Ученик научится:**

- Соблюдать правила личной гигиены при приготовлении пищи;
- организовывать рабочее место для выполнения кулинарных работ;
- подготавливать кухонный инвентарь и посуду к работе;
- анализировать требования к соблюдению технологических процессов приготовления пищи, вкусовые качества различных видов чая и кофе;
- знакомиться с профессией повара;

— осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями, мыть посуду и кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств, тепловой обработки пищевых продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, припускание и др.);

— рассматривать основы физиологии питания человека;

— выполнять практические работы по приготовлению гарниров и блюд из варёных овощей, блюд из яиц, салата из сырых овощей, по оформлению бутербродов, горячих напитков, канапе;

— осуществлять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей, нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др., фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов;

— оценивать готовые блюда (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид);

— участвовать в обсуждении способов определения свежести яиц, последовательности приготовления блюд по инструкционной карте;

— определять сочетания по вкусу и цвету продуктов в сложных бутербродах;

— проводить дегустацию бутербродов;

— определять доброкачественность овощей органолептическим методом, количество нитратов в овощах при помощи индикаторов;

— соблюдать способы экономного расходования продуктов;

— читать технологическую документацию;

— осваивать работу в бригаде;

— разрабатывать творческий проект;

— оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.);

— составлять технологические карты с помощью компьютера;

— изготавливать материальные объекты (изделия);

— контролировать качество выполняемой работы;

— рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта;

— подготавливать пояснительную записку;

— проводить презентацию проекта

Ученик получит возможность научиться:

— сервировать стол к завтраку;

— складывать салфетки различными способами

— проводить поиск и презентацию информации о содержании в пищевых продуктах витаминов, последствиях для здоровья человека нехватки витаминов;

— разрабатывать эскизы художественного оформления бутербродов, салатов для различной формы салатниц;

## **Раздел 5. Технологии ведения дома:**

Ученик научится:

— Осуществлять поиск и презентацию информации по истории интерьера народов мира;

— выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой, элементов декоративного оформления столовой;

— изготавливать макет кухни, столовой (по выбору)

## **Раздел 6. Современные и перспективные технологии:**

Ученик научится:

— Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

— приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

— называть материалы с заданными свойствами и технологии их получения;

— осуществлять сохранение информации в формах описаний, схем, эскизов, фотографий

Ученик получит возможность научиться:

— выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона проживания, работающих на основе современных производственных технологий;

## **Раздел 7. Электротехнические работы, элементы тепловой энергетики, автоматика и робототехника:**

Ученик научится:

— Приводить примеры потребителей электрической энергии, основных типов электростанций, альтернативных источников электрической энергии;

— объяснять назначение и использование электрического тока, электрического напряжения, проводников и диэлектриков;

— использовать условные обозначения элементов электрической цепи;

— проводить поиск материалов в сети Интернет и других источниках информации о видах энергии, подбирать модели настольных и настенных одноламповых осветителей и определение их общих свойств и отличий;

— знакомиться с профессией слесаря-электрика

— читать и выполнять чертежи принципиальной схемы однолампового осветителя;

— оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, схемы, чертежи, плакаты и др.);

Ученик получит возможность научиться:

— осуществлять сборку монтажной схемы осветителя из деталей электрического конструктора;

— составлять технологические карты с помощью компьютера;

## **Раздел 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов:**

Ученик научится:

— Составлять коллекции тканей, нетканых материалов;

— определять направление долевой нити в ткани, лицевую и изнаночную стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани;

— исследовать свойства нитей основы и утка;

- изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям, различные виды техники лоскутного шитья, способы обработки срезов лоскутного изделия;

— анализировать прочность окраски тканей, наиболее удачные работы;

— строить чертеж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам;

— выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани, обмеловку с учётом припусков на швы, раскрой деталей швейного изделия, влажно-тепловую обработку образца ручных работ;

— обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой;

— соблюдать правила безопасных работ при выполнении практических работ;

— изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги, образцы лоскутных узоров;

— подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия;

— знакомиться с профессиями закройщика, портного, швеи;

— разрабатывать творческий проект;

— оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.);

— составлять технологические карты с помощью компьютера;

— изготавливать материальные объекты (изделия);

— контролировать качество выполняемой работы;

- рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта;
- подготавливать пояснительную записку;
- проводить презентацию проекта

*Ученик получит возможность научиться:*

— разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора;

— находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации;

## **Раздел 9. Технологии художественно-прикладной обработки материалов:**

*Ученик научится:*

- разрабатывать эскизы;
- выполнять вышивание метки, монограммы стебельчатым швом, образцы счётных швов, вышивку по рисованному контуру;
- подбирать рисунки для отделки вышивкой фартука, скатерти, салфетки;
- переводить рисунки на ткань различными способами;
- оформлять салфетки в технике «узелковый батик»;
- систематизировать полученные знания;
- работать в группе;
- разрабатывать творческий проект;
- оформлять необходимую графическую документацию (рисунки, эскизы, чертежи, плакаты и др.);
- изготавливать материальные объекты (изделия);
- контролировать качество выполняемой работы;
- рассчитывать затраты на выполнение и реализацию проекта;
- подготавливать пояснительную записку;
- проводить презентацию проекта

*Ученик получит возможность научиться:*

— определять региональный стиль вышивки по репродукциям и коллекциям;

— распознавать общие изобразительные мотивы и их различие в вышивке северных, южных и центральных регионов России, технологии различных видов росписи тканей: узелковый, «холодный», «горячий» батик и др.;

— находить необходимую информацию с использованием сети Интернет и других источников информации;

— составлять технологические карты с помощью компьютера;

— изготавливать сувениры с применением различных техник художественной обработки материалов;

## **Раздел 10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности:**

*Ученик научится:*

- Разрабатывать творческий проект;
- подготавливать пояснительную записку;
- проводить презентацию проекта

### **Содержание учебного предмета**

Рабочая программа по технологии составлена в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 года № 1897 (в редакции приказов Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 года № 1644, № 1577 от 31.12.2015 года), на основе ООП ООО МОУ СОШ № 20 им. Н.З. Бирюкова, Примерной программы по технологии (ФГОС Реестр), программы программы Е.С. Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудаква («Технология: рабочие программы. 5-9 классы: учебно- методическое пособие»/ сост. Е.С. Глоzman, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев - Москва, Дрофа, 2019) для учебника «Технология. 5 класс: /Е.С. Глоzman,



О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудачова – М.: Дрофа, 2020. **Учебник:** Технология. 5 класс: учебник /Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудачова – М.: Дрофа 2020

Учебный предмет «Технология» включен в образовательную область «Технология» обязательной части Учебного плана основного общего образования Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №20 им. Н.З. Бирюкова. Учебный план предусматривает изучение технологии в 5 классе в расчете 2 часа в неделю, при 34 учебных неделях- 68 часов в год.

### **Раздел 1. Введение в технологию (6 ч)**

#### ***Преобразующая деятельность человека и технологии***

Потребности. Исследовательская и преобразующая деятельность. Технология. Техническая сфера (техносфера). Техника. Технологическая система. Стандарт. Реклама.

#### ***Проектная деятельность и проектная культура***

Проект. Проектирование. Творческий проект. Индивидуальный и коллективный проекты. Эстетика. Дизайн. Проектная культура. Этапы проектирования: поисково-исследовательский, конструкторско-технологический, заключительный.

#### ***Основы графической грамоты***

Графика. Чертёж. Масштаб. Набросок. Эскиз. Технический рисунок. Правила выполнения и оформления графической документации. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта. Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Основы дизайна.

### **Раздел 2. Техника и техническое творчество (4 ч)**

#### ***Основные понятия о машинах, механизмах, деталях***

Машина. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения на кинематических схемах. Типовые детали.

#### ***Техническое конструирование и моделирование***

Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.

### **Раздел 3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов (2 ч)**

#### ***Характеристика дерева и древесины***

Древесина, дерево. Строение древесины. Текстура и пороки древесины.

#### ***Пиломатериалы и искусственные древесные материалы***

Пиломатериалы. Деревообрабатывающие предприятия. Шпон, фанера, древесно-волоконистые и древесно-стружечные плиты, древесно-слоистый пластик. Знакомство с профессиями: вальщик леса, станочник-распиловщик.

### **Раздел 4 Технологии обработки пищевых продуктов(14ч)**

#### ***Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне***

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда

- уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи. Правила хранения пищевых продуктов. Правила безопасной работы с электроприборами. Правила безопасной работы с горячими жидкостями. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

#### ***Основы рационального питания***

Питание. Физиология питания. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

#### ***Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах***

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

#### ***Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов***

Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приёмы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов. Знакомство с профессиями повара и кулинара. **Технология приготовления блюд из яиц.**

#### ***Сервировка стола к завтраку***

Яйца. Правила приготовления варёных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку. Правила и порядок сервировки. Салфетки. Правила употребления блюд. Правила поведения за столом. Этикет. Правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

#### ***Технология приготовления бутербродов и горячих напитков***

Виды бутербродов. Открытые бутерброды. Закрытые бутерброды. Закусочные бутерброды. Технология приготовления бутербродов. Правила приготовления бутербродов и приёмы безопасной работы. Требования к качеству и оформлению бутербродов. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Технология приготовления чая. Подача чая. Технология приготовления кофе. Подача кофе. Технология приготовления какао. Подача какао. Правила и сроки хранения чая, кофе, какао.

#### ***Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей***

Технология приготовления блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из варёных овощей. Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из овощей. Правила приготовления салатов. Оформление блюд. Правила оформления блюд. Идеи творческих проектов.

### **Практические работы**

1. Приготовление блюда из яиц к завтраку.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.
3. Приготовление блюд из овощей

### **Лабораторно-практические работы**

1. Определение качества овощей и зелени органолептическим методом.
2. Определение содержания нитратов в овощах и зелени.
3. Определение доброкачественности яиц

## **Раздел 5. Технологии ведения дома (4 ч)**

### ***Понятие об интерьере.***

#### ***Основные вопросы планировки кухни***

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.

#### ***Оформление кухни***

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

## **Раздел 6. Современные и перспективные технологии (4ч)**

### ***Промышленные и производственные технологии***

Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.

### ***Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами***

Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал.

## **Раздел 7. Электротехнические работы. (4 ч)**

### ***Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе***

Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

### ***Электрическая цепь***

Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

## **Раздел 8 Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 ч)**

### ***Текстильные волокна***

Текстильные волокна: натуральные и химические. Хлопчатник. Лён. Признаки определения хлопчатобумажных и льняных тканей.

### ***Производство ткани***

Пряжа и её получение. Нити основы и утка, кромка ткани. Ткацкие переплетения. Полотняное переплетение нитей. Технология производства тканей. Ткачество. Гладкокрашенная и пёстротканая ткань. Отделка тканей.

### ***Технологии выполнения ручных швейных операций***

Инструменты, приспособления, оборудование и материалы для выполнения ручных швейных операций. Требования к выполнению ручных работ. Терминология ручных работ. Ниточное

соединение деталей. Шов, ширина шва, строчка, стежок. Правила безопасной работы с колющими и режущими инструментами.

#### ***Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий***

Влажно-тепловая обработка. Терморегулятор утюга. Правила безопасной работы с утюгом. Требования к выполнению влажно-тепловой обработки. Терминология влажно-тепловых работ.

#### ***Швейные машины***

Машина. Швейная машина. Привод швейной машины. Виды приводов швейной машины. Современные бытовые швейные машины.

#### ***Устройство и работа бытовой швейной машины***

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Рабочие механизмы швейной машины. Рабочие органы швейной машины: игла, лапка, двигатель ткани, челнок, нитепритягиватель. Механизмы швейной машины: прижимной лапки, зубчатой рейки, регулировки. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Шпульный колпачок. Установка

- выемка шпульного колпачка. Заправка верхней нити.

#### ***Технология выполнения машинных швов***

Виды машинных швов. Требования к выполнению машинных работ. Подбор игл и ниток для хлопчатобумажных и льняных тканей. Терминология машинных работ. Выполнение стачного шва вразутюжку. Выполнение шва вподгибку с закрытым срезом.

#### ***Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков***

Лоскутное шитьё и мозаика. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Техники лоскутного шитья. Лоскутное шитьё из полос, квадратов, прямоугольных треугольников, равнобедренных треугольников. Идеи творческих проектов.

### **Практические работы**

1. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.
2. Определение в ткани направления нитей основы и утка.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками.
5. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.
6. Выполнение образцов машинных швов.
7. Изготовление наволочки на диванную подушку

### **Раздел 9 Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)**

#### ***Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент***

Композиция. Цветовое решение. Контраст. Значение цвета

- изделиях декоративно-прикладного творчества. Цветовой круг. Орнамент. Стилизация.

#### ***Вышивка. Технология выполнения отделки изделий вышивкой***

Вышивка. Материалы, инструменты и приспособления для вышивки. Правильная посадка и постановка рук. Технология выполнения ручных отделочных строчек. Выполнение строчек: прямого стежка, косого стежка, петельного стежка, петлеобразного стежка, крестообразного стежка.

#### ***Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика***

Техника узелкового батика. Способы складывания и завязывания ткани. Идеи творческих проектов.

### **Практические работы**

1. Выполнение вышивки простыми швами.
2. Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика

## **Раздел 10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (6 ч)**

Постановка проблемы. Изучение проблемы. Цель проекта. Первоначальные идеи. Дизайн-исследование. Окончательная идея. Оформление проекта.

Исследование размера изделия. Технология изготовления. Анализ проекта.

### **Тематическое планирование**

| Тема, входящая в данный раздел программы   | Количество часов |
|--|------------------|
| <b>Раздел 1. Введение в технологию - 6 часов</b>   |                  |
| Тема 1. Преобразующая деятельность человека и технологии                                       | 2 час            |
| Тема 2. Проектная деятельность и проектная культура  | 2ч               |
| Тема 3. Основы графической грамоты   | 2ч               |
| <b>Раздел 2. Техника и техническое творчество-4 ч.</b>   |                  |
| Тема 1. Основные понятия о машинах, механизмах, деталях.                                       | 2ч               |
| Тема 2. Техническое конструирование и моделирование  | 2ч               |
| <b>Раздел 3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов (2 ч.)</b> |                  |
| Тема 1 Характеристика дерева и древесины.  | 1 ч              |
| Тема 2. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы                                      | 1 ч              |
| <b>Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов(14ч)</b>                                   |                  |
| Тема 1. Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне    | 2 ч              |
| Тема 2. Основы рационального питания   | 2 ч              |
| Тема 3. Пищевая промышленность.<br>Основные сведения о пищевых продуктах                       | 2 ч              |
| Тема 4. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов                                | 2ч               |

|  |     |
|--|-----|
| Тема 5. Технология приготовления блюд из яиц.<br>Сервировка стола к завтраку               | 2 ч |
| Тема 6. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков                            | 2ч  |
| Тема 7. Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей        | 2ч  |
| <b>Раздел 5. Технологии ведения дома (4 ч)</b>   |     |
| Тема 1. Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни                            | 2ч  |
| Тема 2. Оформление кухни   | 2ч  |
| <b>Раздел 6. Современные и перспективные технологии (4ч)</b>                               |     |
| Тема 1. Промышленные и производственные технологии.  | 2ч  |
| Тема 2. Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами | 2ч  |
| <b>Раздел 7. Электротехнические работы. (4 ч)</b>  |     |
| Тема 1. Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе       | 2ч  |
| Тема 2. Электрическая цепь   | 2ч  |
| <b>Раздел 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 ч)</b>       |     |
| Тема 1. Текстильные волокна  | 2ч  |
| Тема 2. Производство ткани   | 2ч  |
| Тема 3. Технологии выполнения ручных швейных операций                                      | 2ч  |

|  |     |
|--|-----|
| Тема 4. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий                          | 2ч  |
| Тема 5. Швейные машины   | 2ч  |
| Тема 6. Устройство и работа бытовой швейной машины   | 2ч  |
| Тема 7. Технология выполнения машинных швов  | 4ч  |
| Тема 8. Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков   | 4ч  |
| <b>Раздел 9. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)</b>            |     |
| Тема 1. Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент | 2ч  |
| Тема 2. Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой                          | 2ч  |
| Тема 3 Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика             | 2ч  |
| <b>Раздел 10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (4 ч)</b>  |     |
| Тема 1. Творческие проекты   | 2ч  |
| Тема 2. Защита творческих проектов   | 2ч  |
| <b>ИТОГО:</b>  | 68ч |

**Календарно-тематическое планирование, 5 класс. ФГОС**

| №   | Тема урока                                       | Классы | Плановые сроки прохождения программы | Скорректированные сроки прохождения программы |
|---|--|--------|--------------------------------------|---|
| <b>Раздел 1. Введение в технологию - 3 часа</b> |  |        |                                      |   |
| 1   | Преобразующая деятельность человека и технологии |        |                                      |   |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| 3  | Проектная деятельность и проектная культура   |  |  |  |
| 5  | Основы графической грамоты  |  |  |  |
| <b>Раздел 2. Техника и техническое творчество-2 ч.</b>   |   |  |  |  |
| 7  | Основные понятия о машинах, механизмах, деталях                                     |  |  |  |
| 10   | Техническое конструирование и моделирование   |  |  |  |
| <b>Раздел 3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов (1 ч.)</b> |   |  |  |  |
| 11   | Характеристика дерева и древесины   |  |  |  |
| 12   | Пиломатериалы и искусственные древесные материалы                                   |  |  |  |
| <b>Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов(14ч)</b>                                   |   |  |  |  |
| 13   | Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне |  |  |  |
| 15   | Основы рационального питания  |  |  |  |
| 16   | Основы рационального питания  |  |  |  |
| 17   | Пищевая промышленность.<br>Основные сведения о пищевых продуктах                    |  |  |  |
| 18   | Пищевая промышленность.<br>Основные сведения о пищевых продуктах                    |  |  |  |
| 19   | Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов                             |  |  |  |
| 20   | Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов                             |  |  |  |
| 21   | Технология приготовления блюд из яиц.<br>Сервировка стола к завтраку                |  |  |  |
| 22   | Технология приготовления блюд из яиц.<br>Сервировка стола к завтраку                |  |  |  |
| 23   | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков                             |  |  |  |
| 24   | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков                             |  |  |  |
| 25   | Значение овощей в питании человека.   |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  | Технология приготовления блюд из овощей  |  |  |  |
| 26   | Значение овощей в питании человека.<br>Технология приготовления блюд из овощей     |  |  |  |
| <b>Раздел 5. Технологии ведения дома (4 ч)</b>                                       |  |  |  |  |
| 27   | Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни                            |  |  |  |
| 28   | Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни                            |  |  |  |
| 29   | Оформление кухни   |  |  |  |
| 30   | Оформление кухни   |  |  |  |
| <b>Раздел 6. Современные и перспективные технологии (4ч)</b>                         |  |  |  |  |
| 31   | Промышленные и производственные технологии   |  |  |  |
| 32   | Промышленные и производственные технологии   |  |  |  |
| 33   | Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами |  |  |  |
| 34   | Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами |  |  |  |
| <b>Раздел 7. Электротехнические работы. (4 ч)</b>                                    |  |  |  |  |
| 35   | Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе       |  |  |  |
| 36   | Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе       |  |  |  |
| 37   | Электрическая цепь   |  |  |  |
| 38   | Электрическая цепь   |  |  |  |
| <b>Раздел 8. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 ч)</b> |  |  |  |  |
| 39   | Текстильные волокна  |  |  |  |
| 40   | Текстильные волокна  |  |  |  |
| 41   | Производство ткани   |  |  |  |
| 42   | Производство ткани   |  |  |  |
| 43   | Технологии выполнения ручных швейных операций                                      |  |  |  |
| 44   | Технологии выполнения ручных швейных   |  |  |  |



|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   | операций   |  |  |  |
| 45  | Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий                          |  |  |  |
| 46  | Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий                          |  |  |  |
| 47  | Швейные машины   |  |  |  |
| 48  | Швейные машины   |  |  |  |
| 49  | Устройство и работа бытовой швейной машины   |  |  |  |
| 50  | Устройство и работа бытовой швейной машины   |  |  |  |
| 51  | Технология выполнения машинных швов  |  |  |  |
| 52  | Технология выполнения машинных швов  |  |  |  |
| 53  | Технология выполнения машинных швов  |  |  |  |
| 54  | Технология выполнения машинных швов  |  |  |  |
| 55  | Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков   |  |  |  |
| 56  | Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков   |  |  |  |
| 57  | Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков   |  |  |  |
| 58  | Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков   |  |  |  |
| <b>Раздел 9. Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч)</b>           |  |  |  |  |
| 59  | Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент |  |  |  |
| 60  | Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент |  |  |  |
| 61  | Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой                          |  |  |  |
| 62  | Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой                          |  |  |  |
| 63  | Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика            |  |  |  |
| 64  | Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика            |  |  |  |
| <b>Раздел 10. Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (4 ч)</b> |  |  |  |  |
| 65  | Творческие проекты   |  |  |  |

|    |                            |  |  |  |
|----|----------------------------|--|--|--|
| 66 | Творческие проекты         |  |  |  |
| 67 | Защита творческих проектов |  |  |  |
| 68 | Защита творческих проектов |  |  |  |
|    | ИТОГО: 68 ч.               |  |  |  |