

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

Вагайская средняя общеобразовательная школа


Рассмотрено на заседании ШМО  
учителей индустриального  
цикла

  
(подпись) Таскаева В.П.

Протокол № 3  
от « 28 » августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР

Карелина Н. В. 

« 29 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ Вагайская СОШ

Таулетбаев Р.Р. 

№ 170 « 30 » августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет технология

Учебный год 2019-2020г.

Класс, уровень 5 классы

Количество часов в год 68 часов

Количество часов в неделю 2 часа

Составитель: учитель Таскаева В. П.

с. Вагай, 2019 г

## 1. Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

### Личностные результаты:

#### **Обучающиеся научатся:**

пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;  
планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;  
развивать интеллектуальные и творческие способности.

#### **Обучающиеся получают возможность научиться:**

ответственно относиться к природе и необходимости защиты окружающей среды;  
проявлять технико – технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.

### Метапредметные результаты:

#### **Познавательные УУД**

#### **Обучающиеся научатся:**

планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;  
выбирать оптимальные способы решения задачи на основе заданных алгоритмов;  
моделировать планируемые процессы и объекты;  
оценивать принятые решения и формулировать выводы;  
сравнивать полученные результаты с ожидаемыми результатами.

#### **Обучающиеся получают возможность научиться:**

оценивать работу одноклассников;  
самостоятельно приобретать новые знания;  
уметь задавать вопросы;  
взаимодействовать с другими учениками, работать в коллективе, вести дискуссию;  
выявлять причинно-следственные связи;  
анализировать связи соподчинения и зависимости между компонентами объекта;  
составлять вопросы к текстам, логическую цепочку по тексту, таблицы, схемы по содержанию текста.

#### **Регулятивные УУД**

#### **Обучающиеся научатся:**

составить учебную задачу под руководством учителя;  
планировать свою деятельность под руководством учителя;  
работать в соответствии с поставленной учебной задачей;  
работать в соответствии с предложенным планом;  
уметь выделять главные, существенные признаки понятий;  
высказывать суждения, подтверждая их фактами.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

выделять главное, существенные признаки понятий;  
участвовать в совместной деятельности.

**Коммуникативные УУД**

**Обучающиеся научатся:**

владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений в учебной и познавательной деятельности;  
выражать свои мысли, аргументировать свою точку зрения, работать в группе, представлять и сообщать информацию в устной и письменной форме, вступать в диалог и т.д.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения; выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;  
уметь вести дискуссию, диалог.

**Предметные результаты**

**Обучающиеся научатся:**

пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;  
ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;  
ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;  
использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;  
подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;  
владеть способами графического представления технической документации;  
владеть методами творческой деятельности;  
применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

планировать технологический процесс и процесс труда;  
организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;  
проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;  
подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;  
подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;  
анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;  
разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;  
проверять промежуточные и конечные результаты труда.

## 2. Содержание учебного предмета «Технология»

### 1. Основы производства 2ч.

#### **Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)**

**Производство и труд как его основа.** Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

### 2. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 42 ч

#### ***Виды и особенности свойств текстильных материалов***

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одежды. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное

закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке.

### ***Практическая деятельность***

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

### **3. Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 ч.**

#### ***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

#### ***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме.

### **4. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 ч.**

#### ***Теоретические сведения***

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

#### ***Практическая деятельность***

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*

## **5. Технологии обработки пищевых продуктов 10 ч.**

### ***Теоретические сведения***

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

### ***Практическая деятельность***

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

## **6. Социально-экономические технологии 2ч.**

### ***Теоретические сведения***

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

#### **7. Технологии растениеводства 4 ч.**

##### ***Теоретические сведения***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

##### ***Практическая деятельность***

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

### 3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

№ урока п/п	Раздел	Кол-во часов
	<b>Основы производства</b>	<b>2</b>
1	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	1
2	Производство и труд как его основа	1
	<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>42</b>
	<b>Материаловедение</b>	<b>4</b>
3, 4	Виды и особенности свойств текстильных материалов	2
5, 6	Виды и особенности свойств текстильных	2
	<b>Ручная обработка материалов. ВТО. Терминология</b>	<b>4</b>
7, 8	Ручная обработка текстильных материалов	2
9, 10	Влажно – тепловая обработка текстильных материалов	2
	<b>Современная бытовая швейная машина</b>	<b>4</b>
11, 12	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом	2
13, 14	П/р. «Выполнение машинных строчек»	2
	<b>Конструирование и моделирование</b>	<b>4</b>
15, 16	Техническое конструирование и моделирование	2
17, 18	Построение чертежа	2
	<b>Общая технология и средства производства</b>	<b>2</b>
19, 20	Сущность технологии в производстве. Виды технологий. Характеристика технологии и технологической документации.	2
	<b>Проектирование и изготовление рабочей одежды</b>	<b>20</b>
21, 22	Технология раскроя. Раскрой	2
23, 24, 25, 26	Технология обработки косынки	4
27, 28	Технология обработки накладного кармана	2
29, 30	Соединение карманов с изделием	2
31, 32, 33, 34	Технология обработки срезов изделия	4
35, 36	Технология обработки мелких деталей изделия	2
37, 38	Технология обработки верхнего среза изделия	2



39, 40	Заключительная обработка изделия	2
	<b>Ручная обработка текстильных материалов</b>	<b>4</b>
41, 42	Особенности ручной обработки текстильных материалов.	2
43, 44	Простейшие ручные швы.	2
	<b>Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>2</b>
45, 46	Работа и энергия	2
	<b>Технологии получения, обработки и использования информации</b>	<b>2</b>
47, 48	Информация и ее виды	2
	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>
49, 50	Сущность творчества и проектной деятельности	2
51, 52	Этапы проектной деятельности	2
	<b>Технология обработки пищевых продуктов</b>	<b>10</b>
53, 54	Основы рационального питания	2
55, 56	Бутерброды и горячие напитки.	2
57, 58	Блюда из яиц.	2
59, 60	Технология обработки овощей и фруктов	2
61, 62	Технология сервировки стола. Правила этикета	2
	<b>Социально-экономические технологии</b>	<b>2</b>
63	Сущность и особенности социальных технологий	1
64	Виды социальных технологий	1
	<b>Технологии сельскохозяйственного производства</b>	<b>4</b>
65, 66	Характеристика и классификация культурных растений	2
67, 68	Общая технология выращивания культурных растений	2
	Всего	68