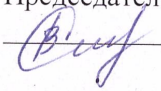

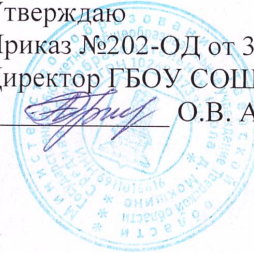


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Тверской области  
Средняя общеобразовательная школа д. Мокшино  
Конаковского района Тверской области

Согласовано  
Методический совет школы  
Протокол №1 от 30.08.2022г.  
Председатель МСШ  
 В.Ю. Смольянинова

Утверждаю  
Приказ №202-ОД от 30.08.2022г.  
Директор ГБОУ СОШ д. Мокшино  
 О.В. Архипова



Общеобразовательная рабочая программа  
по учебному курсу:  
**«Технологии»**  
**5 класс**  
(в рамках работы Центра образования цифрового и  
технического профиля  
«Точка роста» при ГБОУ СОШ д. Мокшино

Составил : учитель Киргинцева Н.В..  
2022 – 2023 учебный год

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

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

### Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- самообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровье сберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

### Предметные результаты освоения предмета предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);

- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

#### Научатся:

- Выполнять творческие проекты.
- **Приёмам безопасной работы на кухне.**
- **Приёмам безопасной работы за швейной машинкой.**
- 

#### Получат возможность:

- Определять цель и задачи проектной деятельности.
- Изучать этапы выполнения проекта.
- Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера».
- Выполнять проект по разделу «Кулинария».
- Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».
- Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».
- Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект

### **Содержание программы**

**ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)** Основные теоретические сведения Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Практические работы Выполнение эскизов проектов.

**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. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Практические работы Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**КУЛИНАРИЯ (16 ч)** Санитария и гигиена (2 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. Здоровое питание (2 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 (12 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. 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. 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. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч) 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.

**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. Конструирование швейных изделий (6 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. 6 Швейные ручные работы (2 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. Проект «Фартук для работы на кухне» (10 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.

**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.

### Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ урока	Тема урока	Содержание урока	Количество часов	Дата	
				По плану	По факту
1	Проектная деятельность.	Знакомство с целями и задачами изучения предмета, этапами проектной деятельности.	1		
2	Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	Познакомить учащихся с понятием интерьер, кухня, виды кухонь, их различия, требования, предъявляемые к кухне (столовой); правила размещения мебели и оборудования на кухне.	1		
3-4	Творческий проект «Кухня моей мечты».	Выполнение практической работы: разработать планировку, подобрать все необходимые приборы, электроприборы и дизайн для кухни.	2		
5-6	Защита проекта «Кухня моей мечты».	Обобщить знания и навыки по теме «Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни». Защита практической работы.	2		
7	Санитария и гигиена на кухне.(Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Познакомить обучающихся с правилами санитарии и гигиены.	1		
8	Здоровое питание.(Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Сформировать у учащихся знания о здоровых принципах питания. Познакомить учащихся с посудой и приспособлениями, правилами ухода за ней. Способствовать формированию представления о значении пищи в жизни человека, о питательных веществах.	1		
9-10	Бутерброды. Горячие напитки. (Урок с использованием	Познакомить учащихся с классификацией бутербродов, навыкам приготовления бутербродов и горячих напитков.	2		

	оборудован ия центра точка роста)				
11	Блюда из круп и бобовых.(Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Сформировать навыки приготовления блюд из круп и бобовых. обучить первичной обработке круп. Представить разновидности каш, ознакомить с правилами приготовления каш различных консистенций. Сформировать представление о видах и пищевой ценности бобовых.	1		
12	Блюда из макаронных изделий.(Урок с использованием центра точка роста)	Ознакомить учащихся с видами макаронных изделий, дать информацию о рецептуре блюд из них. Сформировать навыки приготовления блюд из макаронных изделий.	1		
13-14	Практическая работа «Приготовление блюда из крупы». (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Выполнение практической работы «Приготовление блюда из крупы». Выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп. Используя технологическую карту.	2		
15	Блюда из сырых овощей и фруктов. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Ознакомить с приемами первичной обработки овощей и фруктов и оформлению готовых блюд. Формировать навыки по определению доброкачественности овощей. Выработать умение правильной нарезки овощей.	1		
16	Блюда из вареных овощей.(Урок с	Формировать знания и умения по тепловой обработке продуктов, определению готовности блюд и их качества.	1		

	использованием оборудования (точка роста)				
17-18	Практическая работа «Приготовление салатов из овощей».( Урок с использованием оборудования\центра точка роста)	Познакомить с технологией приготовления салатов, требованиями к качеству готовых блюд. Способствовать формированию умений первичной обработки овощей. Оформление блюд, приготовление салатов.	2		
19	Блюда из яиц.( Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц и научить технологии приготовления, оформлению и подачи блюд из яиц.	1		
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект. (Урок с использованием оборудования центра точка роста)	Формирование знаний о понятиях «сервировка стола», «этикет», «прибор» и правилах сервировки стола, элементах этикета. Способствовать приобретению практического опыта при сервировке стола, складывании салфеток. Выполнение творческого проекта.	1		
21-22	Практическая работа «Воскресный завтрак».	Выполнение практической работы «Воскресный завтрак»: разработка меню завтрака, приготовление и сервировка стола для завтрака.	2		
23	Производство текстильных материалов .	Сформировать представления о классификации текстильных волокон, о производстве тканей и их структуре. Научить определять направление нити основы и нити у ткани, лицевую и изнаночную стороны в тканях.	1		



24	Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.	Ознакомить с основами современной текстильной промышленности.	1		
25	Свойство текстильных материалов.	Ознакомить учащихся со свойствами текстильных материалов, х/б, льняных тканей и их использованием в быту, с ассортиментом тканей из волокон растительного происхождения; дать понятие «фурнитура», ознакомить с видами швейных ниток тесьмы; научить распознавать х/б и льняные ткани.	1		
26	Изучение свойств ткани из хлопка и льна.	Ознакомить обучающихся со свойствами х/б и льняных тканей и способами их определения.	1		
27	Конструирование швейных изделий.	Обучить снятию мерок	1		
28	Определение размеров швейного изделия.	Сформировать навыки об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях.	1		
29	Построение чертежа швейного изделия.	Познакомить учащихся с общими правилами построения чертежей швейного изделия.	1		
30	Практическая работа «Построение чертежа».	Выполнение чертежей швейного изделия 1:4, в натуральную величину.	1		
31	Раскрой швейного изделия.	Познакомить с приемами и последовательностью раскроя швейного изделия.	1		
32	Практическая работа «Раскрой изделия».	Выполнение подготовки ткани к раскрою, раскладки выкроек на ткани, выкраивания деталей швейного изделия.	1		
33-34	Швейные ручные работы.	Познакомить с требованиями к выполнению ручных работ, терминологией ручных работ, правилам безопасной работы ручной иглы, ножницами.	2		
35-36	Подготовка	Знакомство с видами приводов	2		

	швейной машины к работе.	швейной машины, устройством швейной машины, с правилами безопасной работы на швейной машине.			
37	Приемы работы на швейной машине.	Знакомство с подготовкой швейной машины к работе.	1		
38	Практическая работа «Выполнение машинных швов».	Выполнение образцов швов, с соблюдением правил безопасной работы на швейной машине.	1		
39	Швейные машинные работы.	Выполнение образцов швов.	1		
40	Влажно-тепловая обработка ткани.	Познакомить с устройством утюга, приемами влажно-тепловой обработки, правилами безопасной работы с утюгом.	1		
41	Выполнение проекта «Фартук»	Знакомство с технологией изготовления швейного изделия, планированием проектной деятельности.	1		
42	Технология изготовления изделия.	Познакомить с планом изготовления швейного изделия.	1		
43	Обработка накладного кармана.	Знакомство с технологией обработки накладного кармана.	1		
44	Практическая работа «Обработка накладного кармана».	Выполнять обработку и пришивание к фартуку накладного кармана.	1		
45	Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	Познакомить с технологией обработки нижнего и боковых срезов фартука.	1		
46	Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов».	Выполнять обработку швом в подгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука.	1		
47	Обработка верхнего среза фартука	Знакомство с технологией пошива пояса, обработкой верхнего среза фартука притачным поясом.	1		

	притачным поясом.				
48	Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука».	Выполнение обработки верхнего среза фартука притачным поясом.	1		
49-50	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	Познакомить с правилами защиты проектов. Выполнять защиту проекта, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов.	2		
51-52	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства.	2		
53	Основы композиции и декоративно-прикладного искусства.	Познакомить с правилами, приемами и средствами композиции. Этапами проектной деятельности.	1		
54	Орнамент. Цветочные сочетания.	Знакомство с понятиями орнамент, видами, цветочных сочетаний, символикой орнаментов.	1		
55	Лоскутное шитье.	Познакомить с видами лоскутного шитья.	1		
56	Технологии и лоскутного шитья.	Знакомство с технологиями лоскутного шитья.	1		
57	Лоскутное шитье.	Знакомство с технологией изготовления изделия из лоскутного шитья.	1		
58	Технологии и лоскутного шитья.	Познакомить с изготовлением изделия из лоскутов.	1		
59-60	Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	Познакомить с этапами выполнения проекта. Выполнять обоснование проекта.	2		
61	Выполнение проекта.	Обобщить и закрепить знания по выполнению проектов.	1		
62-64	Практическая работа «Стачивание	Выполнять работы по пошиву изделия из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы.	3		

	ие деталей.				
65-66	Подготовка проекта к защите.	Познакомить с правилами и требованиями к докладу защиты проекта.	2		
67	Защита проекта.	Выполнение правил защиты проекта.	1		
68	Итоговый урок.	Обобщить знания о пройденных за год разделах технологии.	1		