

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа посёлка Первое Мая  
Конаковского района Тверской области

СОГЛАСОВАНО:

Методический Совет

МБОУ СОШ п. Первое Мая

Протокол МС № 1 от 30.08.2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор школы

\_\_\_\_\_ Вьюнова Н.В.

Приказ № 37 от 30.08.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

**в 5 классе**

**Разработала**  
**Молькова Анастасия Николаевна**

**2021 год.**

Рабочая программа по технологии в 5 классе составлена в соответствии с ФГОС ООО, на основе примерной программы по направлению «Технология и обслуживающий труд», в соответствии авторской общеобразовательной программы под редакцией Н. В. Сеница, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко и др. Программа рассчитана на 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.**

В результате изучения технологии ученик должен:

#### **Знать/понимать:**

- основные технологические понятия;
- назначение и технологические свойства материалов;
- назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- понятия о творческих проектах;
- оформление интерьера;
- создание изделий из древесины, металлов и пластмасс;
- создание изделий из текстильных материалов;
- разбираться в кулинарии;
- соблюдать требования безопасности труда и правил пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием.

#### **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
- создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
- контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
- обеспечения безопасности труда;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства;
- технологию изготовления ткани;
- текстильные материалы и их свойства;
- устройство швейной машины;
- основные операции при машинной обработке ткани;
- последовательность изготовления швейных изделий;
- знать что такое здоровое питание;
- знать, как приготовить бутерброды и горячие напитки;
- уметь сервировать стол к завтраку.

Введение (1 час).

Глава 1. Творческая проектная деятельность (6 часов).

Понятия о творческих проектах. Этапы выполнения проекта. Проектирование. Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта. Презентация – защита проекта.

Глава 2. Оформление интерьера (10 часов).

Интерьер и его части. Планировка кухни и её зоны. Варианты планировки кухни. Цветовое решение и использование современных материалов. Планирование кухни на компьютере. Практическая работа №1 (Планирование кухни). Бытовые электроприборы на кухне. Холодильник и его эксплуатация. Микроволновая печь и её эксплуатация. Творческий проект – планирование моей кухни.

Глава 3. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс (33 часа).

Универсальный верстак и его устройство. Режущие и измерительные инструменты и правила работы с ними. Профессия столяр. Планирование создания изделия. Технологическая карта изготовления кухонной доски. Изготовление кухонной доски – практическая работа. Изготовление кухонной доски – практическая работа. Графическое изображение изделия. Чертеж (эскиз) детали. Линии, используемые в чертежах. Разметка изделия на заготовке с помощью линейки и рейсмуса (практическая работа). Профессия конструктор и чертежник. Древесина и её применение. Пиломатериалы и их применение. Ручные инструменты и приспособления для пиления древесины. Выпиливание деревянных заготовок из доски. Строгание древесины и инструменты для строгания. Электрический рубанок и его устройство. Правила безопасного труда. Операции и приемы сверления отверстий в древесине. Электрический сверлильный станок и его устройство. Электродрель и её устройство. Ручная дрель и коловорот. Типы сверл. Соединение деталей из древесины. Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование. Планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс. Тиски и их устройство. Правила работы на сверлильном станке. Изготовление изделий из проволоки «чертилка». Разметочные инструменты и правила работы с ними. Правила ручной обработки металлических листов и проволоки. Изготовление деталей из жести.

Глава 4. Создание изделий из текстильных материалов (10 часов).

Технология изготовления ткани. Текстильные материалы и их свойства. Конструирование швейных изделий. Раскрой швейного изделия. Ручные швейные работы. Швейная машинка. Основные операции при машинной обработке изделий. Отделка швейных изделий вышивкой. Творческий проект.

Глава 5. Кулинария (8 часов).

Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола. Защита творческого проекта.

### Календарно-тематическое планирование

№ урок а	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			План	Факт
1.	Введение. Техника безопасности на уроках труда.	1		
2.	Понятия о творческих проектах.	1		
3.	Этапы выполнения проекта.	1		
4.	Проектирование.	1		
5.	Творческая проектная деятельность.	1		
6.	Этапы выполнения проекта.	1		
7.	Презентация – защита проекта.	1		
8.	Интерьер и его части.	1		
9.	Планировка кухни и её зоны.	1		
10.	Варианты планировки кухни.	1		
11.	Цветовое решение и использование современных материалов.	1		
12.	Планирование кухни на компьютере.	1		
13.	Практическая работа №1 (Планирование кухни).	1		
14.	Бытовые электроприборы на кухне.	1		
15.	Холодильник и его эксплуатация.	1		
16.	Микроволновая печь и её эксплуатация.	1		
17.	Творческий проект – планирование моей кухни.	1		
18.	Универсальный верстак и его устройство.	1		
19.	Режущие и измерительные инструменты и правила работы с ними.	1		
20.	Режущие и измерительные инструменты и правила работы с ними.	1		
21.	Планирование создания изделия.	1		
22.	Технологическая карта изготовления кухонной доски.	1		
23.	Изготовление кухонной доски – практическая работа.	1		
24.	Изготовление кухонной доски – практическая работа.	1		
25.	Графическое изображение изделия.	1		
26.	Чертеж (эскиз) детали.	1		
27.	Линии, используемые в чертежах.	1		
28.	Разметка изделия на заготовке с помощью линейки и рейсмуса (практическая работа).	1		
29.	Профессия конструктор и чертежник.	1		
30.	Древесина и её применение.	1		
31.	Пиломатериалы и их применение.	1		
32.	Ручные инструменты и приспособления для пиления древесины.	1		
33.	Выпиливание деревянных заготовок из доски.	1		
34.	Строгание древесины и инструменты для строгания.	1		
35.	Электрический рубанок и его устройство.	1		
36.	Правила безопасного труда.	1		
37.	Операции и приемы сверления отверстий в	1		

	древесине.			
38.	Электрический сверлильный станок и его устройство.	1		
39.	Электродрель и её устройство.	1		
40.	Ручная дрель и коловорот.	1		
41.	Типы сверл.	1		
42.	Соединение деталей из древесины.	1		
43.	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование.	1		
44.	Планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс.	1		
45.	Тиски и их устройство.	1		
46.	Правила работы на сверлильном станке.	1		
47.	Изготовление изделий из проволоки «чертилка».	1		
48.	Приемы ручной обработки металлических листов и проволоки.	1		
49.	Изготовление деталей из жести.	1		
50.	Технология изготовления ткани.	1		
51.	Текстильные материалы и их свойства.	1		
52.	Разметочные инструменты и правила работы с ними.	1		
53.	Конструирование швейных изделий.	1		
54.	Раскрой швейного изделия.	1		
55.	Ручные швейные работы.	1		
56.	Швейная машинка.	1		
57.	Основные операции при машинной обработке изделий.	1		
58.	Влажно-тепловая обработка ткани.	1		
59.	Последовательность изготовления швейных изделий.	1		
60.	Отделка швейных изделий вышивкой. Творческий проект.	1		
61.	Санитария и гигиена на кухне.	1		
62.	Здоровое питание.	1		
63.	Бутерброды и горячие напитки.	1		
64.	Блюда из овощей и фруктов.	1		
65.	Резервный урок.	1		
66.	Резервный урок.	1		
67.	Резервный урок.	1		
68.	Резервный урок.	1		

Итого

68