

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Лицей № 40
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА
Педагогическим советом
ГБОУ Лицея № 40
Приморского района
Санкт-Петербурга
(протокол от 30.08.2021 №1)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
ГБОУ Лицей № 40
Приморского района
Санкт-Петербурга
от 30.08.2021 № 191-д



Н.Г. Милюкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии с модулем «основы безопасности жизнедеятельности»
для обучающихся 5-х классов

(«Технология 5 класс». Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др.

М. : Просвещение, 2019 1.2.7.1.1.1

(«Технология 5 класс». Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д.Симоненко.

Москва: «Вентана-Граф», 2015 г.) 1.2.6.1.5.1.

(68часов)

Уровень обучения: основное общее образование

Учитель Л.Н. Гусева

Рабочая программа по технологии составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта примерной программы по предметам «Технология» для учащихся 5-8 классов, М.: Просвещение, 2010 год, авторской программы по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классы А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2014; и включает модуль курса «Основы безопасности жизнедеятельности», который представлен следующими темами:

- Опасные ситуации в жилище.
- Средства тушения пожаров.
- Опасные вещества в быту.
- Продукты под контролем.
- Что следует знать об оказании первой помощи.
- Помощь при термических ожогах.
- Правила здорового образа жизни.

Планируемые результаты освоения технологии в 5 классе

С учетом требования ФГОС основного общего образования рабочая программа определяет предметные, метапредметные и личностные результаты освоения обучающимися учебного предмета «технология»

Предметные результаты.

Обучающиеся должны:

знать/понимать:

- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного
- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Основы проектирования;
- Виды декоративно-прикладного искусства, различные материалы и приспособления применяемые в традиционных художественных ремёслах;
- Виды рукоделия, их назначение и варианты использования;
- Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов: крест, набор, роспись, счетная гладь;
- Элементы материаловедения, виды волокон, их свойства;

- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- Элементы машиноведения;
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
- Основы конструирования фартука;
- Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
- Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
- основы кулинарии, физиологии питания;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
- Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- Виды бутербродов и горячих напитков, технология приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

уметь:

- Определять понятия «техносфера» и «технология»
- Осуществлять поиск необходимой информации в области художественных ремесел, кулинарии и обработки тканей;
- При проектировании: определять потребности, формулировать задачу, проводить простейшие исследования, планировать работу, оценивать и корректировать свою деятельность;
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пальцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
- Выполнять элементарные операции на ручной швейной машине;

- Читать и строить чертёж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою; - проводить технологическую обработку узлов и деталей фартука;
- Вносить модельные линии в конструкцию фартука;
- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- Чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- Накрывать на стол в соответствии с требованиями этикета;

Комплексным итогом достижения планируемых личностных, предметных и метапредметных результатов, а также ИКТ-компетентностей по учебному предмету «технологии» является проект, где обучающийся пятого класса демонстрирует достигнутые результаты, освоенные учебные универсальные действия и ИКТ-компетентности.

Темы учебно-исследовательских проектов и предполагаемые результаты для выбора обучающихся пятого класса

Творческий проект «Фартук для работы на кухне»
Творческий проект «Завтрак для всей семьи»
Творческий проект: «Кухня моей мечты»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Вводное занятие (1 ч)

Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технологии», санитарно-гигиеническим требованиям. Содержание и задачи курса.

Основы производства (2ч)

Теоретические сведения: Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве.
Практическая деятельность Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Создание изделий из текстильных материалов в рамках проекта (30 ч)

Элементы материаловедения (6 ч)

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.

Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения

о прядильных машинах. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические (прочность, сминаемость), гигиенические (гигроскопичность, воздухопроницаемость), технологические (осыпаемость, усадочность), эксплуатационные (износостойкость, растяжимость). Ткани, используемые для изготовления рабочей одежды. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

1. Определение лицевой и изнаночной стороны, направления долевой нити в ткани.
2. Выполнение переплетений.

Ручные работы (2 ч)

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Размер стежков.

Практическая работа

1. Выполнение ручных стежков и строчек, пришивание пуговиц.

Элементы машиноведения (4 ч)

Приемы безопасной работы на универсальной швейной машине.

Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов универсальной швейной машины. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей.

Упражнения на швейной машине без ниток. Запуск машины и регулировка скорости. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки). Регулировка длины стежка. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва.

Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов, а также от модели изделия. Способы распускания швов.

Практические работы

1. Работа на швейной машине без нитки.
2. Выполнение машинных швов – стачного и шва вподгибку

Проектная деятельность в 5 классе (1 ч)

Понятие о творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта: поисковый, технологический, аналитический.

Конструирование и моделирование фартука (5 ч)

Краткие сведения из истории одежды. Фартуки в национальном костюме. Виды рабочей одежды. Эксплуатационные и гигиенические требования, предъявляемые к рабочей одежде. Ткани, применяемые для изготовления рабочей одежды.

Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования одежды. Преимущества и недостатки индивидуального пошива одежды.

Общие правила построения и оформления чертежей изделий. Типы линий. Условные обозначения на чертежах швейных изделий. Чтение чертежей.

Фигура человека и ее измерение. Общие сведения о строении фигуры человека. Особенности строения женской и детской фигуры. Основные точки и линии измерения.

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Расчетные формулы. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 в тетрадах в натуральную величину по своим меркам на миллиметровой бумаге.

Особенности моделирования рабочей одежды. Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Виды отделки швейных изделий (вышивка, аппликация, тесьма, сочетание тканей по цвету и др.). Выбор модели и моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы:

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Технология изготовления фартука (11 ч)

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани.

Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Выбор наиболее рационального способа оформления срезов для данного вида ткани с учетом ее свойств. Правила обработки накладных карманов. Обработка накладных карманов и бретелей

Определение месторасположения карманов. Накалывание, наметывание и настрачивание карманов на нижнюю часть фартука.

Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Сборка изделия (скалывание, сметывание, стачивание). Художественная отделка изделия. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Приемы влажно-тепловой обработки. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль качества готового изделия.

Практические работы:

1. Обработка карманов.
2. Обработка нижней части фартука.
3. Соединение накладных карманов с основной деталью.
4. Обработка бретелей.
5. Обработка пояса.
6. Сборка изделия.

Творческий проект «Фартук для работы на кухне» (4ч)

Подготовка документации. Защита проектов.

Кулинария (16 ч)

Физиология питания (1 ч)

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении.

Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Витаминоподобные вещества. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Практическая работа

1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Бутерброды и горячие напитки (2ч)

Бутерброды. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.

Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».

Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Использование вместо хлеба выпечки из слоеного теста. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав.

Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа:

1. Приготовление бутербродов и горячего напитка.

Блюда из фруктов овощей (4 ч)

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Товароведение овощей. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования.

Влияние состояния окружающей среды на качество овощей.

Методы определения качества овощей.

Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей.

Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка).

Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару). Способ бесконтактной варки в водяной и паровой бане. Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности овощей. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы:

1. Приготовление фруктового салата.
2. Приготовление винегрета.

Блюда из яиц (2ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц водоплавающих птиц (гусей, уток и др.). Способы определения готовности.

Практическая работа:

1. Приготовление омлета.

Сервировка стола к завтраку (2 ч)

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Распределение обязанностей в семье.

Практическая работа:

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Творческий проект «Завтрак для всей семьи» (4ч)

Подготовка документации. Защита проектов.

Технологии ведения дома (8 ч)

Интерьер и планировка кухни (2ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой.

Создание интерьера кухни. Требования, предъявляемые к кухне. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и уход за ним.

Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек. Посуда, приборы для сервировки стола. Новейшие принадлежности обеденного и чайного стола. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.

Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления: прихватками, полотенцами, разделочными досками, подставками и др.

Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. Меры по борьбе с насекомыми и грызунами.

Практическая работа

Выполнение эскиза интерьера кухни.

Бытовые электроприборы на кухне (2ч)

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практическая работа:

Изучение потребности в бытовых электроприборах.

Творческий проект «Кухня моей мечты» (4ч)

Подготовка документации. Защита проектов.

Рукоделие (10ч)

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Мережка как вид ажурной вышивки. Подготовка ткани к выполнению мережки. Мережка «столбик», «враскол». Вышивка мережки. Вышивка мережки.

Практические работы

1. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Повторение изученного материала (2 ч)

КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы/ С. Э. Макруцкая. – 2-е изд., перераб. И испр. – М.: Издательство «Экзамен», 2009. – 126, [2]с (Серия «Учебно-методический комплект»)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Печатные издания:

(«Технология 5 класс». Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др.М. : Просвещение, 2019

Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Н. В. Сеница, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко и др.]. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана_Граф, 2015. – 208с.: ил.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Тема	Кол-во часов
Вводное занятие		1
1	Тема: Основы производства . Техносфера. Опасные вещества в быту.	2
Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов в рамках проекта».		31
2	Тема: Элементы материаловедения.	7
3	Тема: Элементы машиноведения. Что следует знать об оказании первой помощи.	6
4	Тема: Конструирование и моделирование фартука.	5
5	Тема: Технология изготовления фартука.	11
6	Тема: Творческий проект «Фартук для работы на кухне»	2
Раздел: «Кулинария».		16
7	Тема: Основы рационального питания. Продукты под контролем. Правила здорового образа жизни	2
9	Тема: Бутерброды, горячие напитки. Помощь при термических ожогах.	2
10	Тема: Блюда из фруктов и овощей. Фигурная нарезка овощей	2
11	Тема: Блюда из вареных овощей	2
12	Тема: Блюда из яиц.	2
13	Тема: Сервировка стола к завтраку.	2
14	Тема: Творческий проект «Завтрак для всей семьи»	4
15	Тема: Интерьер и планировка кухни. Средства тушения пожаров.	2
16	Тема: Человек как объект технологии. Опасные ситуации в жилище.	2
Раздел : «Рукоделие».		12
17	Тема: История и виды вышивки.	4
18	Тема: Вышивка. Мережка.	8
19	Повторение изученного материала	2
Итого: 68 часов		