

Автономное некоммерческое образовательное учреждение  
«Лицей «Ковчег-XXI»

ПРИНЯТО  
протоколом заседания методического объединения  
учителей математики и информатики  
от «30» 08 2022 года № 1

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
от «30» 08 2022 года  
Гусев А.Н.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 классы**  
**Срок освоения: 1 год**

**Разработчики программы:**

Методическое объединение учителей  
математики и информатики

2022

Рабочая программа по предмету технология для 5 класса разработана на основе:

- требований Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования,

**Реализация учебной** программы обеспечивается учебником «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс» коллектива авторов: О.А.Кожинной, Е.Н.Кудаковой, С.Э. Маркуцкой под редакцией О.А.Кожинной (Дрофа, 2021г.), включенным в Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержден Приказом Минобрнауки России от 31 марта 2014 г. № 253

- основной образовательной программы АНОО «Лицей «Ковчег-XXI»,

- учебного плана АНОО «Лицей «Ковчег-XXI», на 2022-2023 учебный год,

- Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 г. №253, учитывая изменения и дополнения).

## **I. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

### **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

### **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:**

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

### **В мотивационной сфере:**

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

### **В эстетической сфере:**

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

#### **В коммуникативной сфере:**

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### **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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

### **В результате изучения технологии в 5 классе ученик научится**

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

- составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;
- соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;
- общим сведениям о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правилам санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способам определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- готовить различные виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- принципам изготовления пряжи, нитей и тканей, классификации текстильных волокон, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде.

**Ученик получит возможность научиться:**

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, а также как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях;
- проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

## **II. Содержание учебного материала**

**5 класс**

**Кулинария (18 час).**

*Санитария и гигиена (2 часа).*

**Основные теоретические сведения**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

**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.

**Варианты объектов труда.**

Рабочее место бригады на кухне.

*Физиология питания (2 час).*

**Основные теоретические сведения**

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

**Практические работы**

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

## ***Технология приготовления пищи (8 час).***

### ***Бутерброды, горячие напитки***

#### **Основные теоретические сведения**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### **Практические работы**

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### **Варианты объектов труда.**

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

### ***Блюда из яиц***

#### **Основные теоретические сведения**

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### **Практические работы**

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

#### **Варианты объектов труда.**

Омлет, яичница, вареные яйца.

### ***Блюда из овощей***

#### **Основные теоретические сведения**

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

#### **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.

#### **Варианты объектов труда.**

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## ***Сервировка стола (2 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### **Практические работы**

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

### **Варианты объектов труда.**

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

### ***Заготовка продуктов (2 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

#### **Практические работы**

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, корней, зелени, лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

#### **Варианты объектов труда.**

Фрукты, ягоды, грибы, корни, зелень, лекарственные травы.

### ***Рукоделие. Художественные ремесла (18 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

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.

#### **Практические работы**

Рукоделие бисероплетение и лоскутная графика.

### ***Элементы материаловедения (2 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. 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. Выполнение образца полотняного переплетения.

#### **Варианты объектов труда.**

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

### ***Элементы машиноведения (4 час).***

#### **Основные теоретические сведения**

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. 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.

### **Варианты объектов труда.**

Швейная машина. Образцы ручных стежков.

### **Технологии ведения дома (4 час).**

#### *Эстетика и экология жилища*

#### **Основные теоретические сведения**

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

#### **Практические работы:**

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

#### **Варианты объектов труда.**

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

### **Творческие, проектные работы. Макраме (12 часов)**

## **III. Календарно-тематическое планирование**

### **Календарно-тематическое планирование по технологии 5 класс**

	Тема урока	Домашнее задание к следующему уроку	Дата
1	Культура питания. Вводное занятие	Конспект, составить меню здорового питания	
2	Культура питания. Вводное занятие	Конспект, составить меню здорового питания	
3	Завтрак своими руками	Принести фартуки, сделать овощной салат, составить рассказ о домашнем завтраке	
4	Завтрак своими руками	Принести фартуки, сделать овощной салат, составить рассказ о домашнем завтраке	
5	Завтрак своими руками	Принести фартуки, сделать овощной салат, составить	

		рассказ о домашнем завтраке	
6	Завтрак своими руками	Принести фартуки, сделать овощной салат, составить рассказ о домашнем завтраке	
7	Бытовая техника. Электрические приборы на кухне	зарисовать любой эл.прибор	
8	Бытовая техника. Электрические приборы на кухне	зарисовать любой эл.прибор	
9	Основы чертежной грамотности.	сделать чертеж	
10	Понятие об эскизе	сделать чертеж	
11	Понятие о техническом рисунке, чертеже	сделать чертеж	
12	Понятие о масштабе	сделать чертеж	
13	Ремонтные работы в быту	отчет о работе дома	
14	Ремонтные работы в быту	отчет о работе дома	
15	Ремонтные работы в быту	отчет о работе дома	
16	Ремонтные работы в быту	отчет о работе дома	
17	Конструкционные материалы	конспект	
18	Изделия из глины	спецодежда	
19	Изделия из глины	спецодежда	
20	Изделия из глины	спецодежда	
21	Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них	Конспект	
22	Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них	Конспект	
23	Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них	Конспект	
24	Машиноведение. Понятие о механизме и машине.	Конспект	
25	Общие механизмы различных станков	Конспект	
26	Гончарный круг	Конспект	
27	Гончарный круг	Конспект	
28	Гончарный круг	Конспект	
29	Гончарный круг	изделие	
30	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	
31	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	
32	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	

33	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	
34	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	
35	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	
36	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	
37	Изготовление простейших изделий из пиломатериалов	изделие	
38	Изготовление изделий из проволоки	изделие	
39	Изготовление изделий из проволоки	изделие	
40	Изготовление гончарного изделия. Работа с глиной	изделие	
41	Изготовление гончарного изделия. Работа с глиной	изделие	
42	Обработка глины	изделие	
43	Обработка глины	изделие	
44	Обработка глины	изделие	
45	Обработка глины	изделие	
46	Роспись глины	изделие	
47	Роспись глины	изделие	
48	Роспись глины	изделие	
49	Роспись глины	изделие	
50	Роспись глины	изделие	
51	Роспись глины	изделие	
52	Способы ухода за одеждой и обувью. Замена фурнитуры	Принести старую обувь	
53	Способы ухода за одеждой и обувью. Замена фурнитуры	Принести старую обувь	
54	Дизайн пришкольного участка. Принципы планировки. Создание микроландшафта	конспект	
55	Дизайн пришкольного участка. Принципы планировки. Создание микроландшафта	конспект	
56	Способы обустройства пришкольного участка: забор, дорожки, живые изгороди	конспект	
57	Способы обустройства пришкольного участка: забор, дорожки, живые изгороди	спецодежда	

58	Способы обустройства пришкольного участка: забор, дорожки, живые изгороди	спецодежда	
59	Способы обустройства пришкольного участка: забор, дорожки, живые изгороди	спецодежда	
60	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	спецодежда	
61	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
62	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
63	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
64	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
65	Оформление пришкольного участка. Декоративные элементы из природного материала	изделие	
66	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	
67	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	
68	Выполнение группового творческого проекта «Создание микроландшафта пришкольного участка»	изделие	

**ИТОГО: 66 часов**