Муниципальное общеобразовательное учреждение
Казачинская средняя общеобразовательная школа.

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждено»
ФИО рук.ШМО О.Л.Павлова Павлова	Заместитель директора по УВР(НМР, ВР) ФИО Г.Г.Попова	Директор МОУ Казачинская СОШ ФИО А.В. Виноградов
Протокол № 1 От «30» 08 2015г	«31» 08 2015 г	Приказ № 91 от «31» 08 2015г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ТЕХНОЛОГИИ

для 5 «а», 5 «б» класса

2015-2016 учебный год

Учитель: Третьякова Ксения Валентиновна

I- квалификационная категория

Рабочая программа составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома»

2015-2016 учебный год

Казачинское 2015

Рабочая программа учебного курса

по технологии

для 5 А, 5 Б классов

на 2014-2015 учебный год

Третьякова Ксения Валентиновна,

учитель технологии

Первая квалификационная категория

2014 г.

Пояснительная записка

Цели

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирование и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельно и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельностей:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т.д., критически осмыслить полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающей.

Нормативные документы, обеспечивающие реализацию программы

Рабочая программа к учебнику «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. А также на основе рабочих программ: Технология. 5—8 классы / сост.Е. Ю. Зеленецкая — М.: Дрофа, 2014.

При составлении данной рабочей программы учитывались следующие документы:

1. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта общего образования (приказ Минобразования России от 05.03.2004г. №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов основного общего и среднего (полного общего образования»);
2. Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях на 2013-2014 учебный год, с учетом требований к оснащению общеобразовательного процесса в соответствии с содержанием наполнения учебных предметов компонента государственного стандарта общего образования;
3. Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «Технология» в условиях введения федерального компонента государственного стандарта общего образования».

Обоснование выбора данной программы

Программа позволяет получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметныхивнутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Программа выполняет следующие функции:

- **Информационно-семантическое нормирование учебного процесса.** Это обеспечивает детерминированный объем, четкую тематическую дифференциацию содержания обучения и задает распределение времени по разделам содержания;
- **Организационно-плановое построение содержания.** Определяется примерная последовательность изучения содержания технологии в основной школе и его распределение с учетом возрастных особенностей учащихся;
- **Общеметодическое руководство.** Задаются требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса, предоставляются общие рекомендации по проведению различных видов занятий.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

Соответственно, независимо от вида изучаемых технологий, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;

- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Учащиеся познакомятся со следующими общетрудовыми понятиями:
- потребности, предметы потребления, потребительская стоимость продукта труда, материальное изделие или нематериальная услуга, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда и автоматизация производства; технологическая культура производства; научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда; технологическая дисциплина, этика общения;
- информационные технологии в производстве и сфере услуг; перспективные технологии;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий; себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда;
- экологические последствия производственной деятельности, безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов.

В процессе обучения технологии, учащиеся овладеют:
- навыками по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда; —навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования к подготовке и личным качествам человека, предъявляемые различными массовыми профессиями.

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» в 5-х классах являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Творческие проекты».

В зависимости от потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки конкретный учебный материал для включения в программу отбирался с учетом следующих положений:
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся;
- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений и художественного стиля;
- возможность освоения содержания на основе включения, учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой, доступной, безопасной практической обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующая тема по учебному плану программы может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением элементов творческой проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года, не заменяя этим системное обучение. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную значимость.

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

***В познавательной сфере*:**

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

***В трудовой сфере*:**

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
19) расчет себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере*:**

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5) осознание ответственности за качество результатов труда;
6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

***В эстетической сфере*:**

1) дизайнерское конструирование изделия;
2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3) моделирование художественного оформления объекта труда;
4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
8) развитие пространственного художественного воображения;
9) развитие композиционного мышления;
10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
17) применение методов художественного проектирования одежды;
18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
19) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере*:**

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5) способность к коллективному решению творческих задач;
6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7) способность прийти на помощь товарищу;
8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***В физической сфере*:**

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4) развитие глазомера;
5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:
- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Место и роль учебного курса

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5-х классах выделено 2 часа в неделю **(68часов в год).**

Формы организации учебного процесса

Рабочая программа по технологии в 5-хклассах подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:
- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок развивающего контроля;
- урок – исследование (урок творчества);
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Технологии обучения

- ✓ современное традиционное обучение;
- ✓ педагогика сотрудничества;
- ✓ коллективный способ обучения;
- ✓ технология групповой деятельности;
- ✓ здоровьесберегающие технологии.

Виды и формы контроля

Преобладающие формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся: ответы на вопросы (тесты), сообщения, защита творческих проектов.

Планируемый уровень подготовки

В результате изучения курса технологии учащиеся должны **знать:**основные технологические понятия и характеристики; 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; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;

учащиеся должны **уметь:**

рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить различные кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; организации праздников и юбилеев; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выбора собственного стиля в одежде с учетом особенностей своей фигуры; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства

.

Учебно-методический комплект

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая).

Содержание курса

Вводный урок (2)

Основные теоретические сведения

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

Практические работы

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел 1. **Кулинария (18)**

Тема 1.ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2.САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа.

Тема 3.ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)

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. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
3. Выполнение планировки кухни, столовой в масштабе 1: 20.

Тема 4**.** СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5.БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые 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, сандвичи), 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.

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

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. 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.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

Бутерброд с сельдью и маслом.

Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Тема 6.БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 7.БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. 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. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

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

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из сырых овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюди 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.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование,

бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

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

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Раздел 2. **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

Тема 1. 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. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды передач 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.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ
РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). 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.

Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

Основные теоретические сведения

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6.РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)

Основные теоретические сведения

Вышивка. 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. Определение места и размера узора на изделии.
Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.
Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Творческие проекты (10 ч)

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувенира в технике вышивки.
5. Изготовление сувенира в технике узелкового батика

Учебно-тематический план

Распределение часов осуществляется следующим образом:

№	Раздел	Количество часов по программе	Количество часов по календарно-тематическому планированию	Теоретические	Практические
1	Вводный урок	2	2	**1**	**1**
2	Кулинария	18	18	**9**	**9**
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38	**19**	**19**
4	Творческие проекты	10	10	**4**	**6**
			Всего: 68 ч.		

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. **Печатные пособия:**

- Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов общеобразовательных учреждений (автор О.А. Кожина);
- Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая);
- Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О.А. Кожина, С.Э. Маркуцкая);
- Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая);

2. **Дополнительная литература:**

- Гузаирова Е.Н. Школа белошвейки / Е.Н. Гузаирова, Р.Г. Гузаиров. – М.: Педагогика – Пресс, 1994
- Карпов А.А. Розы. Выращивание. Дизайн. Продажа/ А.А.Карпов. – Ростов н/Д.: Феникс, 1999
- Левицкая Л.В. Занятия по трудовому обучению/ Л.В.Левицкая и др. – М.: Просвещение, 2000
- Технология сборник материалов по реализации федерального компонента государственного стандарта общего образования в ОУ Волгоградской обл.- Волгоград: Учитель, 2006
- Ханус С. Как шить/ С.Ханус. – М.: Легпромбытиздат, 1998
- Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вентана-Граф, 2003

- Методика обучения технологии. 5-9 классы» А.К.Бешенков, Москва: Дрофа, 2004

3. **Дидактический материал** к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой

4. **Наглядные пособия:**

1.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Пирамида правильного питания. Неправильное питание.
2.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Сервировка стола. Приемы складывания салфеток.
3.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Столовые приборы. Кухонная посуда.
4.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Правила поведения за столом. Способы оформления праздничного стола.
5.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Виды бутербродов. Нарезка овощей. Наглядное пособие.
6.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Разделка рыбы на филе. Оформление рыбных блюд.
7.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Формы и инвентарь для выпечки. Продукты и пряности для приготовления теста.
8.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Разделка пирогов из дрожжевого теста. Разделка пирогов из слоеного теста.
9.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Инвентарь и посуда для консервирования. Пряности для консервирования.
10.	Зеленецкая Е.Ю., Шишкова О.Е.	Схема приготовления борща. Приготовление и лепка пельменей.
11.	Кожина О.А., Шишкова О.Е.	1. Машинные швы. 2. Дефекты в изделиях и способы их устранения.
12.	Кожина О.А., Шишкова О.Е.	1. Обработка фартука. 2. Раскрой швейных изделий.
13.	Кожина О.А., Шишкова О.Е.	1. Обработка фартука цельнокроеного с нагрудником. 2. Отделка деталей изделия.
20.	Костецкая Л.Я.	Классификация одежды. Построение фартука.
21.	Крутова Ю.Н., Мерабова Н.А.	1. Классификация продуктов расти тельного происхождения. 2. Классификация продуктов животного происхождения.
22.	Крутова Ю.Н., Мерабова Н.А.	1. Способы первичной обработки продуктов растительного происхождения. 2. Способы первичной обработки продуктов животного происхождения.
23.	Максимкина И.В.	Рабочие органы швейной машины. Регулировка качества машинной строчки.
24.	Сапего И.П., Костецкая Л.Я., Максимкина И.В.	1. Правила безопасной работы на швейной машине. 2. Виды ткацких переплетений.
25.	Сапего И.П., Тюменева О.Л.	1. Техника безопасности и организация рабочего места при выполнении ручных работ. 2. Классификация текстильных волокон и нитей.
26.	Тюменева О.Л.	Ручные работы. Машинные работы.

Приложение

Календарно- тематический план

№п/п	Тема урока	Количество часов	Сроки		Тип урока	Формы и виды контроля	Примечания
			По плану	фактически			
1	Вводный урок	2	1неделя сентября		комбинированный	ответы на вопросы	
Кулинария (18)							
2	Физиология питания	2	2 неделя сентября		комбинированный	ответы на вопросы	
3	Санитария и гигиена	2	3 неделя сентября		комбинированный	ответы на вопросы, сообщения	
4	Интерьер кухни, столовой	2	4 неделя сентября		комбинированный	ответы на вопросы	
5	Интерьер кухни, столовой	2	1 неделя октября		комбинированный	ответы на вопросы, презентация	
6	Сервировка стола	2	2 неделя октября		комбинированный	ответы на вопросы	
7	Бутерброды, горячие напитки	2	3 неделя октября		комбинированный	ответы на вопросы	

8	Блюда из яиц	2	4 неделя октября		комбинированный	ответы на вопросы	
9	Блюда из овощей	2	2 неделя ноября		комбинированный	ответы на вопросы	
10	Блюда из овощей	2	2 неделя ноября		комбинированный	ответы на вопросы, тестирование	
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38)							
11	Элементы материаловедения	2	3 неделя ноября		комбинированный	ответы на вопросы	
12	Элементы материаловедения	2	4 неделя ноября		комбинированный	ответы на вопросы	
13	Элементы машиноведения	2	1 неделя декабря		комбинированный	ответы на вопросы	
14	Элементы машиноведения	2	2 неделя декабря		комбинированный	ответы на вопросы	
15	Ручные работы	2	3 неделя декабря		комбинированный	ответы на вопросы	
16	Конструирование и моделирование рабочей одежды	2	4 неделя декабря		усвоение новых знаний	ответы на вопросы	
17	Конструирование и моделирование	2	2 неделя января		комбинированный	ответы на вопросы	

	рабочей одежды						
18	Конструирование и моделирование рабочей одежды	2	3 неделя января		комбинированный	ответы на вопросы	
19	Технология изготовления рабочей одежды	2	4 неделя января		комбинированный	ответы на вопросы	
20	Технология изготовления рабочей одежды	2	1 неделя февраля		комбинированный	ответы на вопросы	
21	Технология изготовления рабочей одежды	2	2 неделя февраля		комбинированный	ответы на вопросы	
22	Технология изготовления рабочей одежды	2	3 неделя февраля		комбинированный	ответы на вопросы	
23	Технология изготовления рабочей одежды	2	4 неделя февраля		комбинированный	ответы на вопросы	
24	Технология изготовления рабочей одежды	2	1 неделя марта		комбинированный	ответы на вопросы	
25	Рукоделие. Художественные ремесла	2	2 неделя марта		комбинированный	ответы на вопросы, презентация, сообщения	
26	Рукоделие. Художественные ремесла	2	3 неделя марта		комбинированный	ответы на вопросы	
27	Рукоделие.	2	1 неделя		комбинированный	ответы на	

	Художественные ремесла		апреля			вопросы	
28	Рукоделие. Художественные ремесла	2	2 неделя апреля		комбинированный	ответы на вопросы	
Творческие проекты (10)							
29	Творческие проекты	2	3 неделя апреля		усвоение новых знаний	ответы на вопросы	
30	Творческие проекты	2	4 неделя апреля		комбинированный	ответы на вопросы, зашита проектов	
32	Творческие проекты	2	1 неделя мая		практический	зашита проектов	
33	Творческие проекты	2	2 неделя мая		практический	зашита проектов	
34	Творческие проекты	2	3 неделя мая		практический	зашита проектов	