Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Школа-лицей №1» города Алушты

Рассмотрено
на заседании МО учителей
предмета «Технология»
протокол № 7
от 28. 08. 2018 г.
Руководитель МО
_____Т.В.Любуня

Согласовано
Заместитель директора
_____Г.А.Палий
от 29.08.2018 г

«Утверждено»
на заседании педагогического совета
протокол № 9 от 30. 08. 2018 г.
Введена в действие приказом № 539
от 31. 08. 2018 г.
Директор МОУ «Школа-лицей №1» г.Алушты
_____Е.В.Сергеева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Технология»
для 5-Б; 5-В; 5-Г классов (базовый уровень)
на 2018/2019 учебный год

Составила Любуня Тамара Владимировна, учитель технологии высшей категории

г. Алушта
2018 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (5 классы), **соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения** (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010).

Данная рабочая программа составлена на основе:

1. Авторской программы по технологии (обслуживающий труд) 5 класс /(под ред О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркутской – М.: Дрофа,2015.)
2. Примерной программы по учебному предмету Технология 5-9 классы ФГОС - М.: Просвещение , 2010. - (Стандарты второго поколения).

Программа разработана применительно к учебной программе: Технология.5 класс курс «Технология. Обслуживающий труд» / под ред. О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркутской – М. «Дрофа», Рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации, из расчёта 2 часа в неделю.

Структура рабочей программы соответствует **Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения** (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010).

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий.

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Цели изучения учебного курса предмета «Технология»:

Основными **целями изучения учебного предмета «Технология»** в системе основного общего образования **являются:**

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- формирование представлений о технологической культуре производства ;
- развитие культуры труда;
- становление системы технических и технологических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских, патриотических качеств.

Программа составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Задачи изучения учебного курса предмета «Технология»:

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 личности;
- 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.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В основной школе технология изучается с 5 по 8 класс. Учебный план составляет 280 учебных часов. В том числе в 5, 6, 7 классах по 68 учебных часов из расчета 2 учебных часа в неделю и 8 классах – 34 учебных часа из

расчета 1 учебный час в неделю.
В соответствии с учебным планом курсу технологии основной школы предшествует курс технологии начальной школы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА ПРЕДМЕТА «Технология»

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Техноло гия. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих предметных 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 сточки 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 областейих 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 результатовтруда 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 специально
го 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 тре бований;
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.

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.

Содержание программы учебного курса предмета «Технология» 5 класс:

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения
Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи.
Условия, способствующие лучшему пищеварению, роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении;
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.
3. Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах витаминов.
4. Подготовка и презентация сообщения о последствиях для здоровья человека нехватки витаминов

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.
Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных

машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.
Соблюдение личной гигиены при приготовлении пищи.
Организация рабочего места.
Подготовка кухонного инвентаря с помощью безопасных моющих средств.
Анализ требований к соблюдению технологических процессов приготовления пищи.
Требования к точности соблюдения техно логического процесса приготовления пищи.
Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.
Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инстру
ментами, горячими жидкостями.
Оказание первой помощи при ожогах и порезах
Освоение безопасных приемов мытья посуды и кухонного инвентаря

Практическая работа
Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (2 ч)
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 заним.
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.
Использование в интерьере кухни откидных разделочных досок, полочек, скамеек.
Посуда, приборы для сервировки стола.
Принадлежности обеденного и чайного стола.
Санитарное состояние кухни. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя.
Меры по борьбе с насекомыми и грызунами

Практические работы
1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
3. Чистка посуды из металла, стекла, керамики, дерева.
4. Поиск и презентация информации по истории интерьера народов мира.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)
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. Сервировка стола к завтраку.
Правила поведения за столом. Работа в группе

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, инструментыи 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. Работа в группе

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. 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. 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 (2 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 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.

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 по внешнему виду.
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.

Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)
Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.
Способы приготовления домашних запасов.
Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод.
Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.
Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение.
Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав.
Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов.
Условия и сроки хранения сушеных продуктов.
Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.
Практические работы
1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч)
Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (6 ч)
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 без узлового 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».

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)
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 уткà.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)

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 4. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (4 ч)

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 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)

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.
Основные точки и линии измерения. Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия и условные обозначения.
Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука.
Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани.
Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка).
Анализ основных направлений моды.
Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия.
Расчет количества ткани на изделие.
Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.
Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

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

Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)

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.

Творческие проекты (8 ч)

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

Резервное время (2 ч)

Инструментарий для оценивания результатов:

- ✓ тесты
- ✓ практические работы
- ✓ творческие работы
- ✓ творческие проектные работы
- ✓ лабораторные работы.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5—8 классов общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина)

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кулакова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. З.
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).
4. Электронное приложение к учебнику.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»
5-В; 5-Г КЛАСС

№ п/п	Название раздела, темы урока	Кол. часов	Практическая часть	Сроки выполнения		Примечания
				план	факт	
1-2	**РАЗДЕЛ I. Кулинария (16 часов)** ТБ в кабинете технологии Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	**2**		04.09		
3-4	Что такое проектная деятельность.	**2**	работа в тетради Изучение этапов проектной деятельности	11.09		
5-6	Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, условия, способствующие его работе.	**2**	работа в тетради Составить режим питания школьника	18.09		
	Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов в обмене веществ.		Практическая работа заполнение таблиц			
7-8	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда. Теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	**2**	Практическая работа Правила мытья посуды работа в тетради	25.09		

9-10	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Сервировка стола к завтраку. Этикет. Теоретические сведения.	**2**	Творческая работа Составить эскиз сервировки стола к завтраку	02.10		
11-12	Виды бутербродов и горячих напитков. Теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	**2**	Практическая работа Приготовление бутербродов.	19.10		
13-14	Блюда из яиц Основные теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	**2**	Лабораторная работа Определение свежести яиц. Практическая работа Приготовление омлета.	16.10		
15-16	Овощи в питании человека. Основные теоретические сведения. Заготовка продуктов. Соблюдение правил ТБ	**2**	Лабораторная работа Определение качества овощей и зелени органолептическим методом. Практическая работа Приготовление блюд из сырых или варенных овощей.	23.10		
	Итого в I четверти	**16**				
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч) **РАЗДЕЛ II** **Материаловедение (4 часа)**					

17-18	Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей	06.11		
19-20	Общее понятие о пряже и процессе прядения. Основные теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	**2**	Практическая работа Определение долевой и поперечной нити в ткани. Определение изнаночной и лицевой сторон ткани.	13.11		
21-22	**РАЗДЕЛ III** **Машиноведение (6 часов)** Швейная машина. Техника безопасности. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. Основные теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	**2**	Практическая работа Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	20.11		
23-24	Швейная машина. Работа на швейной машине Основные теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	**2**	Практическая работа Формирования навыка выполнения ровной строчки.	27.11		
25-26	Устройство, подбор и установка машинной иглы. Основные теоретические сведения. Соблюдение правил ТБ	**2**	Практическая работа Установка машинной иглы.	04.12		

27-28	**РАЗДЕЛ IV Ручные и машинные швы (4 часа)** Ручные работы. Основные теоретические сведения Соблюдение правил ТБ	**2**	Практическая работа Выполнение ручных строчек прямыми стежками.	11.12		
29-30 **31-32**	Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. Основные теоретические сведения. ТБ при работе на шв. машине **Итог II четверти**	**2** **2** **16**	Практическая работа Выполнение машинных швов: стачного, накладного, вподгибку.	18.12 25.12		
33-34	**РАЗДЕЛ V Влажно-тепловая обработка изделий (2 часа)** Основные правила влажно-тепловой обработки. Теоретические сведения. ТБ при работе с утюгом	**2**	Практическая работа Приёмы ВТО	15.01		
35-36	**РАЗДЕЛ VI Конструирование и моделирование (6 часов)** Чтение чертежа фартука. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Снятие мерок для построения чертежа фартука	22.01		
37-38	Построение основы чертежа фартука. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Построение основы чертежа фартука согласно техн. карты.	29.01		

39-40	Моделирование фартука. Основные теоретические сведения. Проектная деятельность.	**2**	Практическая работа Эскиз рабочего и нарядного фартуков.	05.02		
41-42	**РАЗДЕЛ VII Технология изготовления фартука (12 часов)** Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Теоретические сведения. ТБ при работе с колющим и режущим Инструментом.	**2**	Практическая работа Раскрой фартука. согласно техн. карты.	12.02		
43-44	Подготовка деталей кроя к обработке. Теоретические сведения. ТБ при работе с колющим и режущим Инструментом.	**2**	Практическая работа Способы переноса линий обмеловки и контрольных меток	19.02		
45-46	Обработка бретелей и деталей пояса фартука. Основные теоретические сведения. ТБ при работе на шв. машине, с колющим и режущим инструментом.	**2**	Практическая работа Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	26.02		
47-48	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Теоретические сведения. ТБ во время работы	**2**	Практическая работа Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	05.03		

49-50	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука. Теоретические сведения. ТБ во время работы	**2**	Практическая работа Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.	12.03		
51-52	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Теоретические сведения. ТБ во время работы	**2**	Практическая работа Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.	19.03		
	Расчет затрат на изготовление данного изделия. Теоретические сведения. Проектная деятельность. **Итог III четверти**	**20**	Практическая работа Расчет затрат на изготовление данного изделия. проект			
53-54	**РАЗДЕЛ VIII Рукоделие (6 часов) Вышивание** Вышивание. Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.	02.04		
55-56	Выполнение вышивки простыми швами: шов шнурок, тамбурный. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа	09.04		

			Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.			
57-58	Обработка краев изделия. Цвет. Композиция на основе контрастов. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Обработка краев изделия.	16.04		
59-60	**Технология ведения дома (2часа)** Выполнение ремонта одежды накладной заплатой. Теоретические сведения.	**2** **2**	Практическая работа Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.	23.04		

	Творческие проекты (8 часов)					
61-62	Конструкторский этап Технологический этап	**2**	Творческая работа	30.04		
63-64	Изготовления изделия Экономическое обоснование	**2**	Работа над проектом	07.05		
65-66	Реклама, оформление работы. Защита проекта.	**2**		14.05		
67-68	Защита проекта.	**2**		21.05		
	Итог IV четверти	**16**				
	ИТОГО ЗА ГОД	**68**				

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ. ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ТРУД»
5-Б КЛАСС

№ п/п	Название раздела, темы урока	Кол. часов	Практическая часть	Сроки выполнения		Примечания
				план	факт	
1-2	**РАЗДЕЛ I. Кулинария (16 часов)** ТБ в кабинете технологии Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	**2**		05.09		
3-4	Что такое проектная деятельность.	**2**	работа в тетради Изучение этапов проектной деятельности	12.09		
5-6	Физиология питания. Понятие о процессе пищеварения, условия, способствующие его работе.	**2**	работа в тетради Составить режим питания школьника	19.09		
	Современные данные о роли витаминов, минеральных солей, микроэлементов в обмене веществ.		Практическая работа заполнение таблиц			
7-8	Правила санитарии, гигиены и безопасной работы. Кухонная посуда. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Правила мытья посуды работа в тетради	26.09		

9-10	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Сервировка стола к завтраку. Этикет. Теоретические сведения.	**2**	Творческая работа Составить эскиз сервировки стола к завтраку	03.10		
11-12	Виды бутербродов и горячих напитков. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Приготовление бутербродов.	10.10		
13-14	Блюда из яиц Основные теоретические сведения.	**2**	Лабораторная работа Определение свежести яиц. Практическая работа Приготовление омлета.	17.10		
15-16	Овощи в питании человека. Основные теоретические сведения. Заготовка продуктов.	**2**	Лабораторная работа Определение качества овощей и зелени органолептическим методом. Практическая работа Приготовление блюд из сырых или варенных овощей.	24.10		
	Итого в I четверти	**16**				
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 ч) **РАЗДЕЛ II** **Материаловедение (4 часа)**					

17-18	Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Определение волокнистого состава х/б и льняных тканей	07.11		
19-20	Общее понятие о пряже и процессе прядения. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Определение долевой и поперечной нити в ткани. Определение изнаночной и лицевой сторон ткани.	14.11		
21-22	**РАЗДЕЛ III** **Машиноведение (6 часов)** Швейная машина. Техника безопасности. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	21.11		
23-24	Швейная машина. Работа на швейной машине Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Формирования навыка выполнения ровной строчки.	28.11		
25-26	Устройство, подбор и установка машинной иглы. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Установка машинной иглы.	05.12		
	РАЗДЕЛ IV Ручные и машинные швы (4 часа)					

27-28	Ручные работы. Основные теоретические сведени	**2**	Практическая работа Выполнение ручных строчек прямыми стежками.	12.12		
29-30 **31-32**	Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. Основные теоретические сведения. ТБ при работе на шв. машине **Итог II четверти**	**2** **2** **16**	Практическая работа Выполнение машинных швов: стачного, накладного, вподгибку.	19.12 26.12		
33-34	**РАЗДЕЛ V Влажно-тепловая обработка изделий (2 часа)** Основные правила влажно-тепловой обработки. Теоретические сведения. ТБ при работе с утюгом	**2**	Практическая работа Приёмы ВТО	09.01		
35-36	**РАЗДЕЛ VI Конструирование и моделирование (6 часов)** Чтение чертежа фартука. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Снятие мерок для построения чертежа фартука	16.01		
37-38	Построение основы чертежа фартука. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Построение основы чертежа фартука согласно техн. карты.	23.01		
39-40	Моделирование фартука. Основные теоретические сведения.	**2**	Практическая работа	30.01		

	Проектная деятельность.		Эскиз рабочего и нарядного фартуков.			
41-42	**РАЗДЕЛ VII Технология изготовления фартука (12 часов)** Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Теоретические сведения. ТБ при работе с колющим и режущим Инструментом.	**2**	Практическая работа Раскрой фартука. согласно техн. карты.	06.02		
43-44	Подготовка деталей кроя к обработке. Теоретические сведения. ТБ при работе с колющим и режущим Инструментом.	**2**	Практическая работа Способы переноса линий обмеловки и контрольных меток	13.02		
45-46	Обработка бретелей и деталей пояса фартука. Основные теоретические сведения. ТБ при работе на шв. машине с колющим и режущим инструментом.	**2**	Практическая работа Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	20.02		
47-48	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника. Теоретические сведения. ТБ во время работы	**2**	Практическая работа Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	27.02		
49-50	Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа	06.03		

	ТБ во время работы		Обработка кармана и соединение его с нижней частью фартука.			
51-52	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Теоретические сведения. ТБ во время работы	**2**	Практическая работа Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.	13.03		
53-54	Расчет затрат на изготовление данного изделия. Теоретические сведения. Проектная деятельность. **Итог III четверти**	**2** **22**	Практическая работа Расчет затрат на изготовление данного изделия. проект	20.03		
55-56	**РАЗДЕЛ VIII Рукоделие (6 часов) Вышивание** Вышивание. Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.	03.04		
57-58	Выполнение вышивки простыми швами: шов шнурок, тамбурный. Теоретические сведения.	**2**	Практическая работа Выполнение вышивки простыми швами: шов назад иголку и стебельчатый.	10.04		
59-60	Обработка краев изделия.	**2**	Практическая	17.04		

	Цвет. Композиция на основе контрастов. Теоретические сведения.		работа Обработка краев изделия.			
61-62	**Технология ведения дома (2часа)** Выполнение ремонта одежды накладной заплатой. Теоретические сведения.	**2** **2**	Практическая работа Выполнение ремонта одежды накладной заплатой.	24.04		
	Творческие проекты (8 часов)					
63-64	Конструкторский этап Технологический этап	**2**	Творческая работа	08.05		
65-66	Изготовления изделия Экономическое обоснование Реклама, оформление работы. Защита проекта.	**2**	Работа над проектом	15.05		
67-68	Защита проекта.	**2**		22.05		
	Итог IV четверти	**14**				
	ИТОГО ЗА ГОД	**68**				