

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
Обслуживающий труд

5 КЛАСС

Учитель технологии:
Курдюкова Людмила Ивановна

2015 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена основе программы Кожиной О.А. для учащихся 5 класса на основе следующих документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897;
- Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобрнауки РФ;
- Примерная программа основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд»;
- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;
- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного образовательного стандарта.

Примерная программа включает четыре раздела: пояснительную записку; тематический план; содержание программы; требования к уровню подготовки выпускников.

Данная рабочая программа рассчитана на 68 часов (по 2 часа в неделю)

Цели

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** 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.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Художественные ремесла». Программа включает в себя также раздел «Технологии ведения дома».

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного общим вопросам техники безопасности и охраны труда. Это связано с ознакомлением с новым кабинетом для учеников - мастерской. За счет резервного времени увеличено количество часов на раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Это связано с недостаточно сформированными умениями у школьников использования швейной машины. Увеличено количество часов на «Творческие, проектные работы», которые выполняются, как итоговые по окончанию изучения всех тем.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Приоритетными методами являются** упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Планируемые результаты по окончании курса технологии в 5 классе основной школы

- овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
- овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
- овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности

Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы) В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
- формирование умения работать в парах и малых группах;
- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Раздел	№	Тема урока	часы	четверть
1	Вводное занятие 2ч	1.1	Содержание курса. ТБ и СГТ при работе в мастерской	2	1
2	Создание изделий из текстильных материалов 32ч	2.1	Материаловедение. Натуральные волокна растительного происхождения. Пр.р. № 1 Определение свойств нитей основы и утка. Пр.р. №2	2	1
		2.2	Ручные стежки и строчки Изготовление образцов со строчками, выполненными ручными стежками. Пр.р.№3	2	1
		2.3	Машиноведение Безопасные приемы работы на швейной машине. Заправка верхней и нижней ниток. Пр.р.№4	2	1
		2.4	Виды машин и их технические характеристики Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Зачетная работа.№1	2	1
		2.5	Снятие мерок. Пр.р.№5 Построение чертежа фартука М 1:4Пр.р.№6	2	1
		2.6	Моделирование фартука Моделирование фартука. Пр.р.№7	2	1
		2.7	Технология раскроя	2	1

			Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Пр.р.№8		
		2.8	Подготовка деталей кроя к обработке Обработка деталей кроя. Пр.р.№9	2	1
		2.9	Способы обработки срезов изделия Выполнение краевых швов. Пр.р.№10	2	2
		2.10	Способы обработки карманов Обработка накладных карманов. Пр.р.№11	2	2
		2.11	Способы обработки бретелей фартука Обработка бретелей фартука. Пр.р.№12	2	2
		2.12	Способы обработки пояса на изделии Обработка пояса фартука. Пр.р. №13	2	2
		2.13	Сборка изделия Сборка изделия. Пр.р.№14	2	2
		2.14	Декоративная отделка изделия Декоративная отделка фартука. Пр.р.№15	2	2
		2.15	Обработка срезов косынки. ВТО Обработка косынки. Пр.р.№16	2	2
		2.16	Контроль качества готового изделия Определение качества готового изделия. Зачетная работа№2	2	3
3.	Художественные ремёсла 18 ч.	3.1	Декоративно-прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ Пр.р.№17	2	3
		3.2	Лоскутное шитье. Создание шаблонов и раскрой. Пр.р.№18	2	3
		3.3	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике Пр.р№19,20,21.	2	3

			Изготовление салфетки, прихватки. Зачетная работа №3		
		3.4	История вышивки. Виды швов ручной вышивки. Пр.р.№22	2	3
		3.5	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.№23	2	3
		3.6	Технология выполнения образца с вышивкой Отделка вышивкой образца. Пр.р.№24	2	3
		3.7	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой Оформление образца с вышивкой. Пр.р.№25	2	3
		3.8	Критерии оценки проекта по ДПИ. Защита проекта по теме: ДПИ. Зачет	2	3
4.	Кулинария 12ч	4.1	Физиология питания Рациональное питание. Пр.р.№26	2	3
		4.2	Бутерброды, горячие напитки Приготовление бутербродов и горячих напитков. Пр.р.№27	2	4
		4.3	Блюда из яиц Приготовление блюд из яиц. Пр.р.№28	4	4
		4.4	Блюда из сырых овощей и вареных овощей Приготовление блюд из овощей. Пр.р.№29	2	4

5.	Оформление интерьера 4ч.	4.5	Заготовка продуктов Консервирование сахаром. Пр.р.№30	2	4
		4.6	Проект по теме: День рождения подруги Сервировка стола. Зачетная работа№4	2	4
		5.1	Интерьер кухни, столовой. ОБЖ Создание интерьера кухни, столовой. Пр.р.№31	2	4
		5.2	Проект оформления окна кухни, столовой Декоративное оформление в интерьере. Зачетная работа№5	2	4
Всего				68	

Содержание программы Вводное занятие(2час.)

Основные теоретические сведения

Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

Кулинария (12 час).

Физиология питания (2 часа).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (12 час):

Бутерброды, горячие напитки (2 часа)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

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

Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей(2 часа)

Основные теоретические сведения

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

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

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Заготовка продуктов (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

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

Проект по теме: День рождения подруги (2 час).

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Технологии ведения дома

Оформление интерьера. (4 часа).

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы: Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой.

Объект труда. Интерьер кухни.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 час).

Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2 часа).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы

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

Объекты труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Ручные стежки и строчки(2 часа.)

Основные теоретические сведения

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практические работы

Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Элементы машиноведения (4 часа).

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Объекты труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (4 часа).

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. 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.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (20 часов).

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология изготовления фартука и косынки. Художественная

отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора, раскрой ткани. Обработка деталей кроя. Обработка срезов фартука. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Объекты труда.

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла (18 часов).

Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы

Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов.

Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве в Ленинградской области. Организация рабочего места для занятий ДПИ.

Варианты объектов труда.

Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.

Лоскутное шитье.(4часа.)

Основные теоретические сведения.

Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.

Практические работы

Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме.

Варианты объектов труда.

Салфетка, прихватка, подставка под горячее.

Вышивка (6 часов)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.

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

Практические работы

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда.

Образец, салфетка, фартук, носовой платок.

Творческие, проектные работы.

Примерные темы

1. Кулинария:

- праздничный стол из салатов,
- этот удивительный бутерброд,
- сервировка стола
- день рождения подружки

2. Художественная обработка материалов:

- вышивка – древнее рукоделие,
- обрезки ткани для пользы дела,
- прихватки, салфетки, грелки на чайник и кастрюлю (ткань – лоскутная техника)
- тайны бабушкиного сундука,
- веселые лоскутки,
- отделка швейного изделия вышивкой,
- панно для украшения кухни (ткань, бисер, использование народных промыслов и т.п.)

3. Изготовление швейного изделия:

- простейшие виды одежды (топ, фартук, косынка – ткань),

4. Электробытовые приборы – наши помощники.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ 5 классов ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ

Общетехнологические и трудовые умения и способы деятельности

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

Знать/ понимать

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

Уметь

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного 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:

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

изготовления или ремонта изделий из различных материалов;

создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;

контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;

обеспечения безопасности труда;

оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

Требования по разделам технологической подготовки

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Знать/понимать

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять технологические операции по изготовлению рабочей одежды; выполнять художественное оформление швейного изделия; проводить примерку изделия; выполнять вышивку и лоскутную пластику

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

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

Кулинария

Знать/понимать

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах.

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

приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Технологии ведения дома

Знать/понимать

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;

Уметь

соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

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

выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Литература

1. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2006. – 128с. (Серия “Учебно-методический комплект”)
2. Кожина О.А. Технология. Обслуживающий труд: Учеб. для 5 кл. общеобразоват. учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. – М.: Дрофа, 2004. – 240 с.: ил.
3. Кожина О.А., Кудаква Е.Н., Носорева Е.А. Структура содержания и примерное тематическое планирование учебного материала по технологии (обслуживающий труд) в 5-9 классах //Школа и производство. – 2001. 0- №6
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003. – 296 с.: ил.
5. Письмо Департамента государственной политики в образовании МОиН РФ от 07.07.2005 №03-1263: о примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана.
6. Примерная программа основного общего образования по направлению “Технология. Обслуживающий труд”
7. Сборник нормативных документов. Технология / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120, [8] с.
8. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек). – 2-е изд., перераб. /Под ред. В.Д. Симоненко – М.: Вентана - Граф, 2009. – 192 с.: ил.
9. Технология. 5 класс: Сборник проектов: Пособие для учителя / М.И. Гуревич, М.Б. Павлова, И.Л. Петрова, Дж. Питт, И.А. Сасова / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2004. – 144 с.: ил.

Требования к оснащению кабинета.

Занятия по технологии (девочки) проводятся на базе кабинета №101 ГБОУ № 413 Петродворцового района г. Санкт-Петербурга. Кабинет находится на 1 этаже основного здания и имеет оборудованные под мастерскую зоны: кулинарную и швейную.

Рабочие места учащихся укомплектованы столами и стульями. В гигиенических целях в кабинете запланирован умывальник и 2 емкости для сбора мусора. Температурный режим в кабинете поддерживается в норме. Для обеспечения проветривания все окна легко открываются.

Электрическая проводка к рабочим места проведена в стене стационарно. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется одним рубильником, расположенным в шаговой доступности.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, приобретенные на класс, которые выдаются для работы на занятиях. В кабинете имеется комплекс таблиц и плакатов по ТБ и разделам программы, а так же оборудование для практических работ.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Раздел	№	Тема урока	План	факт
1	Вводное занятие 2ч	1.1	Содержание курса. ТБ и СГТ при работе в мастерской		
2	Создание изделий из текстильных материалов 32ч	2.1	Материаловедение. Натуральные волокна растительного происхождения. П.р. № 1 Определение свойств нитей основы и утка. Пр.р. №2		
		2.2	Ручные стежки и строчки Изготовление образцов со строчками, выполненными ручными стежками. Пр.р.№3		
		2.3	Машиноведение Безопасные приемы работы на швейной машине. Заправка верхней и нижней ниток. Пр.р.№4		
		2.4	Виды машин и их технические характеристики Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Зачетная работа№1		
		2.5	Снятие мерок. Пр.р.№5 Построение чертежа фартука М 1:4Пр.р.№6		
		2.6	Моделирование фартука Моделирование фартука. Пр.р.№7		
		2.7	Технология раскроя Раскладка выкройки на ткани и раскрой. Пр.р.№8		
		2.8	Подготовка деталей кроя к обработке Обработка деталей кроя. Пр.р.№9		
		2.9	Способы обработки срезов изделия Выполнение краевых швов. Пр.р.№10		
		2.10	Способы обработки карманов Обработка накладных карманов. Пр.р.№11		

		2.11	Способы обработки бретелей фартука Обработка бретелей фартука. Пр.р.№12		
		2.12	Способы обработки пояса на изделии Обработка пояса фартука. Пр.р. №13		
		2.13	Сборка изделия Сборка изделия. Пр.р.№14		
		2.14	Декоративная отделка изделия Декоративная отделка фартука. Пр.р.№15		
		2.15	Обработка срезов косынки. ВТО Обработка косынки. Пр.р.№16		
		2.16	Контроль качества готового изделия Определение качества готового изделия. Зачетная работа№2		
3.	Художественные ремёсла 18 ч.	3.1	Декоративно-прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ Пр.р.№17		
		3.2	Лоскутное шитье. Создание шаблонов и раскрой. Пр.р.№18		
		3.3	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике Пр.р. №19, 20, 21. Изготовление салфетки, прихватки. Зачетная работа №3		
		3.4	История вышивки. Виды швов ручной вышивки. Пр.р.№22		
		3.5	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань. Перевод рисунка на ткань. Пр.р.№23		
		3.6	Технология выполнения образца с вышивкой Отделка вышивкой образца. Пр.р.№24		
		3.7	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой		

			Оформление образца с вышивкой. Пр.р.№25		
		3.8	Критерии оценки проекта по ДПИ. Защита проекта по теме: ДПИ. Зачет		
4.	Кулинария 12ч	4.1	Физиология питания Рациональное питание. Пр.р№26		
		4.2	Бутерброды, горячие напитки Приготовление бутербродов и горячих напитков. Пр.р.№27		
		4.3	Блюда из яиц Приготовление блюд из яиц. Пр.р.№28		
		4.4	Блюда из сырых овощей и вареных овощей Приготовление блюд из овощей. Пр.р.№29		
		4.5	Заготовка продуктов Консервирование сахаром. Пр.р.№30		
		4.6	Проект по теме: День рождения подруги Сервировка стола. Зачетная работа№4		
5.	Оформление интерьера 4ч.	5.1	Интерьер кухни, столовой. ОБЖ Создание интерьера кухни, столовой. Пр.р.№31		
		5.2	Проект оформления окна кухни, столовой Декоративное оформление в интерьере. Зачетная работа№5		
Всего 68 часов					

