

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"НОВНИКОЛАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

РАССМОТРЕНО

на заседании МО

Протокол № 3

от «30» 08 2017 г.

Руководитель МО

Анна П. И. Саломовна

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

Т.П. Папченко Т.П. Папченко

«30» 08 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 283

от «31» августа 2017 г.

Директор МБОУ

Новониколаевская СОШ

В.А. Пархоменко В.А. Пархоменко



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по

технологии

(наименование учебного предмета или курса)

Уровень образования (класс)

основное общее образование (5 класс)

(начальное, основное или среднее(полное) общее образование)

Количество часов

68 часов в год, 2 часа в неделю

(общее количество за год, в неделю)

Учитель

Рамазан Екатерина Анатольевна

(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования; авторской программы О.А.Кожисной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2014г.) и ориентирована на использование учебника О.А.Кожисной, Е.А.Кудаковой, С.Э.Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2014.- 254с.

Рабочая программа по Технологии («Обслуживающий труд») на базовом уровне для пятого класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897,с изменениями, внесенными в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказом Министерства образования и науки от 31.12.2015 №1577, фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования, авторской программы О.А.Кожинной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа»,2014г.) и ориентирована на использование учебника О.А Кожинной, Е.А. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2015./, в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями, внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 57628,от 28.12.2015 г.№1529, от 26.01.2016 г. № 38.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса 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 межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

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

Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5 классе 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;
- лабораторно-практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением

практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

При обучении технологии используются межпредметные связи. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

Для реализации рабочей программы в учебном плане выделено 2 часа в неделю. Тематическое планирование разработано на 68 часов.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:

Раздел 1. Кулинария:

Ученик научится:

- ✚ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- ✚ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- ✚ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- ✚ организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- ✚ применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- ✚ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- ✚ оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- ✚ соблюдать правила этикета за столом;
- ✚ определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- ✚ оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- ✚ выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:

Ученик научится:

- ✚ изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- ✚ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- ✚ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- ✚ определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- ✚ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ✚ изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- ✚ определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел 3. Творческий проект.

Ученик научится:

- ✚ подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта;
- ✚ выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- ✚ формулировать определений понятий;
- ✚ соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ✚ соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Ученик получит возможность научиться:

- ✚ определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ✚ самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий, продуктов потребления;
- ✚ моделировать технические объекты и технологические процессы;
- ✚ выявлять потребности, проектировать и создавать продукты, имеющие потребительскую стоимость;
- ✚ диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ✚ работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения.

Содержание программы КУЛИНАРИЯ (18 ч)

Санитария и гигиена

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

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.

Здоровое питание

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

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

Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые ятя приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

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

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. 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 произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)

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. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Конструирование швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

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

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (4 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. 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. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (12 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (8ч)

Основные теоретические сведения Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 КЛАСС (68 ЧАСОВ)

№	Наименование разделов и тем	Количество часов
ВВЕДЕНИЕ (4 ЧАСА)		
1-2	Введение. Экономия и бережливость в домашнем хозяйстве.	2
3-4	Что такое проектная деятельность?	2
Раздел 1. КУЛИНАРИЯ (18 ЧАСОВ)		
5-6	Основы рационального питания. Санитария и гигиена. Кухонная посуда.	2
7-8	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни. Пр.р.№1 Планирование интерьера кухни.	2
9-10	Сервировка стола к завтраку. Этикет. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье»	2
11-12	Приготовления бутербродов и горячих напитков. Приёмы безопасной работы. Пр.р. №2 Эскизы художественного оформления бутербродов и горячих напитков.	2
13-14	Приготовление блюд из яиц. Лабораторно-практическая работа №1 «Определение доброкачественности яиц».	2

15-16	Пр.р. № 3 Приготовление вареных яиц. Пр.р. №4 Приготовление омлета.	2
17-18	Овощи в питании человека. Приготовление блюд из сырых овощей. Лабораторно-практическая работа №2 «Определение качества овощей, зелени органолептическим методом».	2
19-20	Приготовление блюд из варёных овощей. Лабораторно-практическая работа № 3 «Винегрет овощной».	2
21-22	Заготовка продуктов. Способы заготовки продуктов. Лабораторно-практическая работа №4 «Замораживание зелени петрушки».	2
Раздел 2. МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ (4 ЧАСА)		
23-24	Натуральные волокна растительного происхождения. Изготовление ткани. Пр.р.№6 Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей.	2
25-26	Общее понятие о пряже и процессе прядения . Пр.р. №7-8 Определение в ткани направления нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	2
Раздел 3. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ(4 ЧАСА)		
27-28	Швейная машина. Устройство бытовой швейной машины и работа на ней. Техника ТБ. Пр.р. № 9 Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.	2
29-30	Пр.р. № 10 Формирования навыка выполнения ровной строчки. Устройство, подбор и установка машиной иглы. Пр.р. №11 Установка машиной иглы.	2
Раздел 4. РУЧНЫЕ И МАШИННЫЕ ШВЫ (4 ЧАСА)		
31-32	Ручные работы. Пр.р. №12 Выполнение ручных строчек прямыми стежками.	2
33-34	Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. Пр.р. №13 Выполнение образцов машинных швов.	2
Раздел 5. ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ИЗДЕЛИЙ (2 ЧАСА)		
35-36	Влажно-тепловая обработка ткани. Правила безопасной работы с утюгом.	2
Раздел 6. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ (4 ЧАСА)		
37-38	Чтение чертежа фартука. Построение основы чертежа фартука.	2
39-40	Моделирование фартука. Пр.р. № 14 Эскизы рабочего и нарядного фартуков. Проектная деятельность.	2
Раздел 7. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФАРТУКА (12 ЧАСОВ)		
41-42	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука.	2
43-44	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка бретелей и деталей пояса фартука.	2
45-46	Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.	2
47-48	Обработка накладного кармана и соединения его с нижней частью фартука.	2
49-50	Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.	2

51-52	Расчет затрат на изготовление швейного изделия. Защита и демонстрация изделия.	2
Раздел 8. РУКОДЕЛИЕ (6 ЧАСОВ)		
53-54	Вышивание. Технология выполнения простейших швов.	2
55-56	Обработка краёв изделия. Пр.р. №15 Выполнение вышивки простыми швами.	2
57-58	Цвет. Композиция на основе контрастов. Узелковый батик.	2
Раздел 9. ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (8 ЧАСОВ)		
59-60	Определение и формулировка проблемы. Поиск информации.	2
61-62	Разработка вариантов решения проблемы. Выбор лучшего варианта и его реализации.	2
63-64	Работа над проектом. Оформление проекта.	2
65-66	Реклама изделия. Защита творческого проекта.	2
67-68	Защита творческого проекта.	2
Итого:		68 ЧАСОВ

Календарно-тематическое планирование прилагается.