Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение лицей №4

г. Россошь Россошанского муниципального района Воронежской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Согласовано»  Руководитель МО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чумаченко Т.А.  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. | «Согласовано»  Заместитель директора  лицея по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Орищенко Н. С.  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. | «Утверждаю»  Директор МКОУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хиценко А. И.  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. |

**Рабочая программа**

**по технологии (обслуживающий труд)**

**5 класс**

Составила: учитель технологии Соколенко О.А.

2014 г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**к Рабочей программе по технологии.**

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд.» составлена на основе федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования. Данная программа составлена на основе «Примерной программы по технологии» (сост. Л.И. Хатунцева, Л.Е. Афиногенова, Б.П. Чепелева) 2008г.

**Цели и задачи:**

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является:

- формирование трудовой и технологической культуры школьника,

- формирование системы технологических знаний и умений,

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда,

- формирование гуманистически ориентированного мировоззрения.

Изучение технологии в школе направлено на:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно 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.

Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го по 8-ой класс данной ступени обучения.

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Россий­ской Федерации отводит на этапеосновногообщего образования 245 часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе, в V классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

Базовыми для Рабочей программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Творческие и проектные работы».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений. Данная Рабочая программа составлена с элементами авторской «Программы по образовательной области «Технология» -обслуживающий труд 5-9 классы (для городской школы)», сост. Бабина Н.Ф. (изменения внесены в раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», а именно в тему «Конструирование и моделирование швейных изделий»). В 5 классе девочки знакомятся с работой бытовой швейной машины с электроприводом, и для того, чтобы отработать приемы работы на машине. Для работы учащимися в 5 кл.используется учебник «Технология» (вариант для девочек) под ред. В.Д. Симоненко, изд. «Вентана-граф» 2005, 2006 г. издания.

**Количество учебных часов:**

|  |  |
| --- | --- |
| Класс | Кол-во часов в неделю |
| 5а, 5б, 5в | по 2 часа |

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.** Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ.

**Требования к уровню подготовки учащихся:**

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основногообщего образования являются:

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

2. Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

3. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

4. 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.

5. Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

6. Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

7. Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения:**

Ожидаемые результаты обучения по данной Рабочей программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их 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; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**Требования к уровню подготовки учащихся.**

**5 класс.**

Должны знать:

- негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здо­ровье человека;

- способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители инфор­мации;

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

- общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества ово­щей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;

- технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, измерение содержа­ния минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной об­работки, оформление готовых блюд из овощей;

- способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии; о виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила серви­ровки стола к завтраку;

- общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кух­ни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жи­лых помещений;

- культуру поведения в семье, основы семейного уюта;

- правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных воло­кон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;

- виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной ма­шины к работе;

- виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;

- правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов.

Должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, про­водить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного из­готовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нор­мальное санитарное состояние кухни и столовой;

- определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;

- включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать её ско­рость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определённый угол с подъёмом прижимной лапки, регулировать длину стежка;

- переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**Тематический план по технологии 5 класс.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование раздела и тем | Часы учебного времени |
| **Введение.** | **2** |
| Введение в предмет «Технология». Инструктаж по технике безопасности, правила поведения в мастерской. | 2 |
| **Технология ведения дома.** | **4** |
| Эстетика и экология жилища. Понятие интерьера кухни. | 2 |
| Оборудование кухни. Уход за посудой. | 2 |
| **Технология обработки пищевых продуктов.** | **12** |
| Сведения о питании и приготовлении пищи.  Санитарно-гигиенические требования. | 2 |
| Технология приготовления блюд из яиц, бутербродов и горячих напитков. | 2 |
| Овощи в питании человека. Блюда из овощей. | 6 |
| Сервировка стола к завтраку и элементы этикета. | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **40** |
| ***1. Элементы материаловедения.*** | ***4*** |
| Швейное материаловедение. Ткани из волокон растительного происхождения. | 2 |
| Свойства тканей. Изготовление макета полотняного переплетения. | 2 |
| ***2. Элементы машиноведения.*** | ***14*** |
| Ручные работы. Техника безопасности при ручных работах. | 2 |
| Бытовая швейная машина. Правила ТБ при работе. | 2 |
| Работа на швейной машине. Тренировочные упражнения. | 4 |
| Выполнение машинных строчек и швов. | 6 |
| ***3. Технология изготовления швейных изделий.*** | ***16*** |
| Технология изготовления изделий из лоскутов. | 2 |
| Организация рабочего места, подготовка материалов к работе. | 2 |
| Раскрой деталей прихватки, подготовка деталей кроя к обработке. | 2 |
| Поузловая обработка деталей изделия. | 8 |
| Изготовление кухонных полотенец. Способы обработки края. | 2 |
| ***4. Рукоделие. Художественные ремесла.*** | ***6*** |
| Технология выполнения простейших ручных швов. Вышивание метки, монограммы. | 6 |
| **Творческие проектные работы.** | **12** |
| Работа над творческим проектом. | 12 |
| Итого | 70 |

# Содержание учебного курса.

### **Введение (2 ч).**

Инструктаж по технике безопасности на уроках технологии. Общие правила поведения в мастерской.

## Технология обработки пищевых продуктов (12 ч).

## Физиология питания (2 ч).

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Суточная потребность в витаминах. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

## Бутерброды, блюда из яиц, горячие напитки (2 ч).

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

## Блюда из овощей (6ч).

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

## Сервировка стола к завтраку и элементы этикета (2 ч).

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

# Технологии ведения дома (4 ч).

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. Украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. Уход за посудой.

# Создание изделий

# из текстильных и поделочных материалов (40 ч).

## Элементы материаловедения (4 ч).

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

## Элементы машиноведения (14 ч).

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.

Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Правила безопасной работы. Практические работы на швейной машине.

## Технология изготовления швейных изделий (16 ч).

Лоскутное шитье как вид декоративно-прикладного искусства. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Изготовление прихватки в лоскутной технике, кухонного полотенца.

## Рукоделие. Художественные ремесла (6 ч).

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

# Творческие, проектные работы (12 ч).

Знакомство с творческим проектом. Цели и задачи проектирования. Выбор темы. Работа над изделием. Оформление пояснительной записки. Защита проекта.

**Формы контроля, используемые на уроках технологии:**

Беседа, фронтальный опрос, индивидуальный опрос, самостоятельная работа, индивидуальная работа, тесты, работа по карточкам, самостоятельная подготовка вопроса по изучаемой теме, самоконтроль по образцу, подготовка творческих работ, презентация работ учеников, мини-проекты, разработка творческих проектов, викторины, интеллектуальные игры, кроссворды, ребусы.

**Перечень учебно-методических средств.**

Литература:

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей / И.П. Арефьев. - М.: Школьная пресса, 2005.

2. Бабина Н.Ф. Организация контроля и оценивания на уроках техноло­гии: Учебно-методическое пособие для учителей технологии / Н.Ф. Ба­бина - Воронеж, 2003.

3. Бешенков А.К. Методика обучения технологии 5-9 кл.: Метод. пособие / А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич, С.Э. Маркуцкая. - М.: Дрофа, 2003.

4. Кожина О.А. Технология: методические рекомендации по оборудова­нию кабинетов и мастерских обслуживающего труда / О.А. Кожина - 2­е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2007.

5. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. - М.: Издательство «Экзамен», 2006.

6. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы.

Обслуживающий труд. / Маркуцкая С.Э. - М.: Издательство «Экза­мен», 2008.

7. Обучение мастерству рукоделия: конспекты занятий по темам: бисер, пэчворк, изготовление игрушек. 5-8 кл. / авт.-сост. Е.А.Гурбина. - Вол­гоград: Учитель, 2008.

8. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки). - 3-е изд. - М.:5 за знания, 2008.

9.Синица Н.В. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: Методические рекомендации / Под ред. В.Д. Симоненко. - М.: Вентана - Граф, 2008.

10.Соколова В.А. Тематическое и поурочное планирование по программе трудового обучения девочек в 5-9 кл.: метод. пособие / В.А. Соколова.­М.: Дрофа, 2007.

11.Сборник нормативных документов. Технология / сост. Э.Д. Днепров, Л.Г. Аркадьев. - М.: Дрофа, 2007.

12.Технология: Конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 классы /Сост. Л.П. Барылкина, Е.С.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006.

13.Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьни­ков: пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. - М.: Вентана-Граф, 2008.

14.Технология, 5-11 классы: предметные недели в школе / авт.-сост. Е.Д. Володина, В.Ю. Суслина. - Волгоград: Учитель, 2008.

15.Технология: примерные программы / сост. Л.И. Хатунцева, Л.Е. Афиногенова, Б.П. Чепелева, - Воронеж: ВОИПКиПРО, 2008.

16.Уроки труда. 5 класс. Макраме. Вышивание: поурочные планы / сост. С.И. Припеченкова, Э.Ю.Глушкова.- Волгоград: Учитель, 2007.