|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено  руководитель ШМО учителей естесственно-математического цикла  \_\_\_\_\_\_\_\_/Алексеева М.В./  Протокол от 27.08.14 №1 | Согласовано  заместитель директора по УВР МБОУ СОШ №3 г.Лысково  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Чехлова О.Ю./  29.08.2014 | Утверждаю  директор МБОУ СОШ №3 г.Лысково  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Блинова И.А./  Приказ от 29.08.14 № 305-0 |

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №3 г.Лысково Нижегородской области

**Рабочая программа**

**по технологии для 5 класса**

Учителя технологии Зубковой Надежды Владимировны

Составлена на основании программы основного общего образования «Технология: программы начального и основного общего образования (Авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д.).

2014 – 2015 учебный год

**Пояснительная записка**

**Статус документа**

Настоящая рабочая программа разработана на основе:

* Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным Приказом Министерства образования Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089.
* Базисного учебного плана образовательных учреждений Российской Федерации, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 03.06.2011 № 1994.
* Приказа Министерства образования Нижегородской области от 31.07.2013 №1830 «О базисном учебном плане общеобразовательных организаций Нижегородской области на переходный период до 2021 года».
* Программы основного общего образования «Технология: программы начального и основного общего образования (Авторы: Хохлова М.В., Самородский П.С., Синица Н.В., Симоненко В.Д.).

Образовательная область «Технология» призвана познакомить учащихся 5 класса с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего обучения.

Данная программа выполняет две основные функции:

1. Информационно-методическая функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.
2. Организационно-планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации учащихся.

**Общая характеристика учебного предмета**

*Технология* определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов. В школе «Технология» − интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии, биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

**Цель учебного предмета**

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей**:

* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, 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.

Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных и региональных традиций и общечеловеческих ценностей.

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

* определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих 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), выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковые системы 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;
* овладение 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.

**Задачи учебного предмета**

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

**обучающие:**

* формировать политехнические знания и экологическую культуру и безопасные приемы труда;
* прививать элементарные знания и умения по ведению домашнего хозяйства;
* ознакомить с основами современного производства и сферы услуг;

**развивающие:**

* развивать самостоятельность и способность учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
* развивать качества личности, необходимые человеку для полноценной жизни в современном обществе, способность к преодолению трудностей;
* развивать эстетическое чувство и художественную инициативу учащихся;

**воспитательные:**

* воспитывать трудолюбие, предприимчивость, коллективизм, человечность и милосердие, обязательность, честность, ответственность и порядочность, патриотизм, культуру поведения и бесконфликтного общения.

Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность − овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения рекомендуется применять метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В 5 классе каждый учащийся выполняет по 1 проекту. Под проектом понимается творческая, завершенная работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

**Охрана здоровья учащихся**

На занятиях необходимо самое серьезное внимание уделять охране здоровья учащихся. Устанавливаемое оборудование, инструменты и приспособления должны удовлетворять психофизиологическим особенностям и познавательным возможностям учащихся, обеспечивать нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов.

Должна быть обеспечена личная и пожарная безопасность при работе учащихся с тепловыми приборами и кухонными печами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьникам разрешается осуществлять только под наблюдением учителя. Серьезное внимание должно быть уделено соблюдению учащимися правил санитарии и гигиены. Особенно это относится к выполнению ими технологических процессов по обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Учащихся необходимо обучать безопасным приемам труда с инструментами и оборудованием. Их следует периодически инструктировать по правилам техники безопасности, кабинеты и мастерские должны иметь соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Важно обращать внимание учащихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты могут быть сделаны на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда. Экологическая подготовка должна производиться на основе конкретной предметной деятельности.

С позиции формирования у учащихся гражданских качеств личности особое внимание следует обратить на формирование у них умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники должны научиться прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей. При формировании гражданских качеств необходимо развивать у учащихся культуру труда и делового общения.

Базовыми для направления «Технология. Обслуживающий труд» в 5 классе являются разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Кулинария». Также данное направление технологической подготовки обязательно включает в себя следующие разделы: «Технологии ведения дома», «Проектирование и изготовление изделий».

**Организация образовательного процесса**

**Формы**: занятие.

**Типы уроков**:

* урок изучение нового материала;
* урок совершенствования знаний, умений и навыков;
* урок обобщения и систематизации знаний, умений и навыков;
* комбинированный урок;
* урок контроля умений и навыков.

**Виды уроков**:

* урок-беседа;
* лабораторно-практическое занятие;
* урок-экскурсия;
* урок-игра;
* выполнение учебного проекта.

**Методы обучения**:

*Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:*

1. Словесные, наглядные, практические.
2. Индуктивные, дедуктивные.
3. Репродуктивные, проблемно-поисковые.
4. Самостоятельные, несамостоятельные.

*Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности:*

1. Стимулирование и мотивация интереса к учению.
2. Стимулирование долга и ответственности в учении.

*Методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:*

1. Устного контроля и самоконтроля.
2. Письменного контроля и самоконтроля.
3. Лабораторно-практического (практического) контроля и самоконтроля.

**Педагогические технологии**:

1. Дифференцированное обучение.
2. Операционно-предметная система обучения.
3. Моторно-тренировочная система.
4. Операционно-комплексная система.
5. Практические методы обучения.
6. Решение технических и технологических задач.
7. Учебно-практические или практические работы.
8. Обучение учащихся работе с технологическими и инструкционными картами.
9. Опытно-экспериментальная работа.
10. Технология коммуникативного обучения на основе схемных и знаковых моделей учебного материала.
11. Проектные творческие технологии (Метод проектов в технологическом образовании школьников).
12. Кооперативная деятельность учащихся.
13. Коллективное творчество.

**Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | |  |
| **Кол-во часов** |
| 1 | Вводное занятие | 2 |
| **2** | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **36** |
| 2.1 | Швейные материалы | 4 |
| 2.2 | Бытовая швейная машина | 4 |
| 2.3 | Конструирование и моделирование | 4 |
| 2.4 | Раскройные работы | 2 |
| 2.5 | Технология швейных работ | 12 |
| 2.6 | Декоративно-прикладное творчество | 10 |
| **3** | **Кулинария** | **16** |
| 3.1 | Культура питания | 4 |
| 3.2 | Технология приготовления блюд | 6 |
| 3.3 | Домашние заготовки | 2 |
| 3.4 | Творческое задание | 4 |
| **4** | **Технологии ведения дома** | **2** |
| 4.1 | Уход за одеждой и обувью | 1 |
| 4.2 | Интерьер жилых помещений | 1 |
| **5** | **Проектирование и изготовление изделий** | **6** |
| **Итого** | | **62** |

**Содержание программы**

***Вводное занятие***

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской. Организация теоретической и практической частей урока.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

***Швейные материалы***

Производство ткани. Определение направления долевой нити в ткани. Виды переплетения нитей в тканях. Определение лицевой стороны ткани. Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом из технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

***Бытовая швейная машина***

История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правила работы на швейной машине.

***Конструирование и моделирование***

Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Мерки, необходимые для построения основы чертежа швейного изделия прямоугольной формы. Правила снятия мерок с фигуры. Последовательность построения чертежа швейного изделия. Способы моделирования выкроек. Подготовка выкроек к раскрою.

***Раскройные работы***

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Припуски на швы. Последовательность раскроя швейного изделия.

***Технология швейных работ***

Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Классификация ручных стежков. Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Технология выполнения ручных операций (перенести линии выкройки на детали кроя, обметать, заметать деталь, сметать детали. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Технология выполнения машинных операций: обметывание, застрачивание, стачивание. Классификация машинных швов. Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепловых работ. Технология выполнения операций влажно-тепловой обработки: декатирование швейного материала; приутюживание, разутюживание, заутюживание. Типовая последовательность изготовления швейных изделий без проведения примерки. Придание изделию окончательной формы. Способы контроля качества готового изделия. Оценка изделия по критериям. Дефекты и пути их устранения.

***Декоративно-прикладное творчество***

История лоскутной техники. Материалы и инструменты, применяемые для лоскутной техники. Подбор тканей по цвету, фактуре и рисунку. Технология выполнения прихватки по шаблонам. История вышивки. Материалы и инструменты, применяемые для вышивки. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых и крестообразных стежков и швов на основе. Технологическая последовательность создания декоративного изделия. Способы окончательной обработки декоративного изделия. Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

**Кулинария**

***Культура питания***

Понятие «кулинария», «питание», «культура питания». Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Рациональное питание. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, газовых плит, при работе с горячей жидкостью.

***Технология приготовления блюд***

Общие сведения о питании, процессе пищеварения, о питательных веществах. Значение овощей в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей. Виды обработки овощей. Правила безопасного труда при проведении кулинарных работ. Пищевая ценность яиц. Особенности их кулинарного использования. Правила подачи блюд из яиц к столу. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов и способы их приготовления. Требования к качеству готовых блюд, их оформлению. Подача бутербродов к столу. Горячие напитки и требования, предъявляемые к их приготовлению. Подача чая, кофе и какао к столу.

***Домашние заготовки***

Способы заготовки продуктов впрок. Подготовка продуктов к замораживанию. Быстрое замораживание продуктов в домашнем холодильнике. Условия и сроки хранения свежезамороженных продуктов.

***Творческое задание***

Меню завтрака. Расчет количества и состава продуктов. Особенности сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.

**Технологии ведения дома**

***Уход за одеждой обувью***

Ремонт одежды. Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды. Выведение пятен.

***Интерьер жилых помещений***

Понятие «интерьер». Интерьер кухни и столовой. Оборудование кухни. Санитарное состояние кухни.

**Проектирование и изготовление изделий**

Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование личностно или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Этапы выполнения проекта, их содержание. Понятия «одежда», «швейное изделие», «проектирование». Алгоритм проектной деятельности. Требования к готовому изделию.

**Требования по разделам технологической подготовки**

Общетехнологические, 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;
* 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 деятельности;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
* создания или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений;
* контроля качества выполняемы работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов;
* обеспечения безопасности труда;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

В результате изучения раздела «***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов***» ученик должен:

**знать / понимать**:

* классификацию текстильных волокон;
* способы получения ткани;
* технологию выполнения ручных работ;
* историю создания швейной машины;
* назначение и устройство бытовой швейной машины;
* виды машинных швов;
* технологию выполнения машинных операций;
* значение влажно-тепловой обработки;
* правила снятия мерок для построения чертежа выкройки;
* способы конструирования и моделирования;
* технологию изготовления фартука на поясе;
* варианты отделки фартука;
* историю лоскутной техники и технологию изготовления изделия из лоскутов;
* историю вышивки и технологическую последовательность вышивания;
* правила безопасного труда при проведении различных работ.

**уметь**:

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых швейных изделий прямоугольной формы;
* выбирать модель с учетом особенностей фигуры;
* выполнять художественное оформление швейных изделий;
* проводить примерку изделия;
* выполнять не менее двух видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

**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.

В результате изучения раздела «***Кулинария***» ученик должен:

**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 пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
* заготавливать на зиму овощи и фрукты;
* оказывать первую медицинскую 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.

В результате изучения раздела «***Технологии ведения дома***» ученик должен:

**знать / понимать**:

* правила ухода за одеждой и обувью;
* характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях;
* основные виды бытовых домашних работ;
* средства оформления интерьера;
* назначение основных видов современной бытовой техники.

**уметь**:

* подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений;
* 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 средств индивидуальной защиты и гигиены.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается через раздел «***Проектирование и изготовление изделий***».

**Критерии оценки**

Отметка «**5**» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное, изделие выполнено в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу, задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «**4**» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности, изделие выполнено в соответствии с требованиями, но качество ниже требуемого, на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «**3**» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места, изделие выполнено по технологии, но с небольшими отклонениями, качество удовлетворительное, на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «**2**» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя, изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу, дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия, на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

**Оснащенность кабинета**

**Материально-техническое обеспечение:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол-во |
| 1 | Компьютер | 1 |
| 2 | Мультимедийный проектор | 1 |
| 3 | Швейная машина с ножным приводом | 9 |
| 4 | Оверлок | 2 |
| 5 | Утюг | 2 |
| 6 | Гладильная доска | 2 |
| 7 | Электрическая плита | 2 |
| 8 | Холодильник | 1 |
| 9 | Микроволновая печь | 1 |
| 10 | Мясорубка электрическая | 1 |
| 11 | Универсальный кухонный комбайн | 1 |
| 12 | Ножницы | 20 |
| 13 | Сантиметровая лента | 6 |
| 14 | Линейка закройщика | 3 |
| 15 | Столовый сервиз | 3 |
| 16 | Набор кухонной посуды | 3 |

**Печатные наглядные пособия:**

*Раздел «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»*

* + - 1. Классификация ручных стежков и строчек.
      2. Классификация машинных швов.
      3. Классификация краевых швов.
      4. Классификация отделочных швов.
      5. Технология изготовления фартука.
      6. Технология обработки накладных карманов.
      7. Технология обработки юбки.
      8. Технология обработки вытачек.
      9. Технология обработки кокеток.
      10. Технология обработки горловины и пройм.
      11. Технология обработки застежек.
      12. Технология обработки воротников.
      13. Технология обработки прорезных карманов.
      14. Технология обработки низа рукавов.

Раздел «Кулинария»

1. Первичная обработка продуктов.
2. Форма нарезки продуктов.
3. Приемы тепловой обработки продуктов.
4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
5. Схема приготовления мясного бульона.
6. Схема приготовления заправочного супа.
7. Схема приготовления мясных котлет.
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы.
9. Схема приготовления сырников.
10. Схема приготовления омлета.
11. Схема приготовления каши.
12. Схема приготовления дрожжевого теста.
13. Схема приготовления песочного теста.
14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий.
15. Схема приготовления винегрета
16. Организация рабочего места и правила техники безопасности.
17. Хранение продуктов.
18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
19. Столовая посуда.
20. Правила поведения за столом.

**Учебно-методическое обеспечение:**

1. Технология: программы начального и основного общего образования / [М.В. Хохлова, П.С. Самородский, Н.В. Синица и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2011. – 192 с.
2. **Электронный учебник.** Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2010. – 192 с.: ил.
3. Вязание крючком / А. Ананьева, Н. Дмитриева, О. Конакова др. – М.: Этерна, 2005. – 192 с.: ил. – (Красота в твоих руках).
4. Гузаирова Е.Н., Гузаиров Р.Г. Школа белошвейки. – М.: Педагогика-Пресс, 1994. – 192 с.: ил.
5. Макарихина С.А. 55 новых моделей оригами / С.А. Макарихина. – Ростов н/Д: Владис, 2012. – 144 с.: ил. – (Чудеса своими руками).
6. Силецкая И.Б. Мягкая игрушка. – М.: Изд-во Эксмо; СПб.: Терция, Валери СПД, 2004. – 176 с., ил. – (Академия «Умелые руки»).
7. История костюма. Стили и направления: Учеб пособие / Э.Б. Плаксина, Л.А. Михайловская, В.П. Попов; Под ред. Э.Б. Плаксиной. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 224 с.

**Интернет-ресурсы:**

Сеть творческих учителей **http://www.it-n.ru**

Социальная сеть работников образования[**http://nsportal.ru**](http://nsportal.ru)

Образовательный портал **http://tehnologi.su**

Открытый образовательный портал учителя технологии **http://trudovik.narod.ru**

Учительский портал **http://www.uchportal.ru**

Все о еде и кулинарии **http://www.cooking.ru**

Рукоделие **http://www.rukodelie.ru**

Кулинарный портал **http://www.cooking-book.ru**

Клуб любителей шитья **http://www.season.ru**

Электронный учебник **http://school.xvatit.com/index.php?title**

Идеи вашего дома **http://www.ivd.ru**

Портал информационной поддержки ремесел и народных промыслов [**http://remeslennik.ru**](http://remeslennik.ru)

Каталог детских ресурсов **http://www.kinder.ru**

Щкольный сектор **http://school-sector.relarn.ru**

Центр дистанционного образования Эйдос **http://www.eidos.ru**

Учительская газета **http://www.ug.ru/**

Российский общеобразовательный портал **http://www.school.edu.ru/**

**Календарно-тематическое планирование**

**2 часа в неделю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема урока | Кол-во часов | Дата прове-дения | Коррек-тировка |
| 1 | Вводное занятие. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской | 2 | 6.09 |  |
|  | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **36** |  |  |
| 2 | Производство ткани. Виды переплетения нитей в тканях | 2 | 13.09 |  |
| 3 | Виды растительных волокон. Свойства тканей из растительных волокон | 2 | 20.09 |  |
| 4 | Бытовая швейная машина. Правила ТБ при выполнении машинных работ | 2 | 27.09 |  |
| 5 | Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Виды машинных швов | 2 | 4.10 |  |
| 6 | Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Правила снятия мерок с фигуры | 2 | 11.10 |  |
| 7 | Конструирование фартука. Способы моделирования выкроек | 2 | 18.10 |  |
| 8 | Подготовка ткани к раскрою. Выкраивание фартука | 2 | 25.10 |  |
| 9 | Правила ТБ при выполнении ручных работ. Подготовка деталей кроя к сметыванию | 2 | 8.11 |  |
| 10 | Выполнение ручных работ. Обметка срезов деталей кроя | 2 | 15.11 |  |
| 11 | Выполнение машинных работ. Способы обработки нижней части фартука | 2 | 22.11 |  |
| 12 | Выполнение машинных работ. Способы обработки бретелей и нагрудника | 2 | 29.11 |  |
| 13 | Выполнение машинных работ. Способы соединения нагрудника с поясом и нижней частью фартука | 2 | 6.12 |  |
| 14 | Правила ТБ при выполнении влажно-тепловых работ. ВТО изделия | 2 | 13.12 |  |
| 15 | История лоскутной техники. Разработка эскиза лоскутного изделия | 2 | 20.12 |  |
| 16 | Изготовление шаблонов. Выполнение прихватки по шаблонам | 2 | 27.12 |  |
| 17 | История вышивки. Способы перевода рисунка на ткань | 2 | 17.01 |  |
| 18 | Технологическая последовательность создания декоративного изделия | 2 | 24.01 |  |
| 19 | Окончательная обработка изделия | 1 | 31.01 |  |
| 20 | Применение вышивки в народном и современном костюме | 1 | 31.01 |  |
|  | **Кулинария** | **16** |  |  |
| 21 | Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи | 2 | 7.02 |  |
| 22 | Физиология питания | 2 | 14.02 |  |
| 23 | Овощи в питании человека. Блюда из сырых и вареных овощей | 2 | 21.02 |  |
| 24 | Пищевая ценность яиц. Особенности кулинарного использования яиц | 1 | 28.02 |  |
| 25 | Значение хлеба в питании человека. Приготовление бутербродов | 1 | 28.02 |  |
| 26 | Горячие напитки. Подача чая, кофе и какао к столу | 2 | 14.03 |  |
| 27 | Способы заготовки продуктов впрок | 2 | 4.04 |  |
| 28 | Составление меню завтрака. Культура поведения за столом | 2 | 11.04 |  |
| 29 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 18.04 |  |
|  | **Технологии ведения дома** | **2** |  |  |
| 30 | Уход за одеждой и обувью | 1 | 25.04 |  |
| 31 | Интерьер жилых помещений | 1 | 25.04 |  |
|  | **Проектирование и изготовление изделий** | **6** |  |  |
| 32 | Понятие «творческий проект по технологии». Проектирование личностно или общественно значимых изделий | 2 | 16.05 |  |
| 33 | Этапы выполнения проекта, их содержание. Изготовление изделия | 2 | 23.05 |  |
| 34 | Изготовление изделия. Защита творческих проектов | 2 | 30.05 |  |
|  | **Итого** | **62** |  |  |