**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 21 г. Ковров**

**Рабочая программа**

**Технологии ведения дома**

**5 класс**

**2014-2015 учебный год**

**Составитель:**

**Нестерова Светлана**

**Александровна**

 **учитель технологии**

**ВИПКРО 2014**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология: программа: 5-8 классы» / редакцией А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. М.: Вентана - Граф, 2012; в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089 . Федеральный базисный учебный план отводит на изучение предмета «Технология» в 5 классе – 68 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

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

• 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.

 В процессе представления предмета: «Обслуживающий труд» должны быть решены следующие **целеопределяющие задачи:**

• формирование политических знаний и экологической культуры;

• привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;

• ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;

• развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

• обеспечения учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнение профессиональных проб с целью профессионального потребления;

• воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;

• овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;

• использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественности инициативы ребенка.

 Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

Учебник: Н. В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома» 5 класс, Вентана-Граф, 2013

Приоритетными виды общеучебной деятельности:

1. определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

2. комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

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

 Программа содержит четыре раздела программы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Оформление интерьера» и «Художественные ремёсла»; к концу учебного года – комплексный творческий проект.

 Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Оформление интерьера». Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся.

 Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения - учебно-практическая деятельность. Предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта.

**Материально-техническое обеспечение:**

Согласно требованиям к оснащению

* Учебники по технологии для 5класса,
* Рабочие тетради для 5 класса
* Печатные пособия (плакаты)
* Информациионно - коммуникационные средства
* Интернет-ресурсы по основным разделам технологии.
* Мультимедийный компьютер
* Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование
* Аптечка
* Манекен 44 размера (учебный)
* Стол рабочий универсальный
* Машина швейная бытовая универсальная
* Оверлок
* Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки
* Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
* Набор измерительных инструментов для работы с тканями
* Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой
* Холодильник
* Печь СВЧ
* Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды)
* Электроплиты
* Набор кухонного электрооборудования
* Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов
* Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов
* Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов
* Комплект разделочных досок
* Набор мисок эмалированных
* Набор столовой посуды из нержавеющей стали
* Сервиз столовый
* Сервиз чайный
* Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола
* Специализированное место учителя
* Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев
* Коллекции изучаемых материалов
* Правила по технике безопасности при работе на кухне
* Памятки (приготовление салатов из овощей, правила поведения за столом)

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий.

**Результаты освоения учебного курса**

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные** | **Метапредметные** | **Предметные** |
| Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности;Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;Самооценка умственных и физических способностей;Осознание необходимости общественного полезного труда;Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов;Соблюдение норм и правил культуры труда;Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. | Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.Планирование технологического процесса и процесса труда;Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда;Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии. |

 Контроль знаний и умений учащихся подразделяется на вводный, текущий и итоговый, он дает возможность совершенствовать учебный контроль.

* Текущий контроль проводится систематически при выполнении практических работ с целью установления правильности понимания учащимися учебного материала и уровня овладения им. Проверка усвоения теоретического материала проводится в виде контрольных вопросов перед каждой темой при повторении пройденного материала, выполнения «тестов», решения «кроссвордов» др.
* Итоговый контроль проводится учителем при завершении темы, блока тем или защите творческого проекта.
* Проверка знаний учащихся осуществляется путем устного опроса и текущих или итоговых письменных контрольных работ (контрольных заданий, тестов, задач, кроссвордов). Проверка умений учащихся проводится путем анализа практических работ, тестов, упражнений.
* Участие в выставках и олимпиадах различного уровня.

Выпускник 5го класса научится:

*Раздел «Кулинария»*

■ 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.

 Выпускник 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;

*Раздел «Оформление интерьера»*

■ 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 «Создание изделий из текстильных материалов»*

■ изготовлять 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.

 Выпускник получит возможность научиться:

■ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

■ определять и исправлять дефекты швейных изделий;

■ выполнять художественную отделку швейных изделий;

■ изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

■ определять основные стили одежды и современные направления моды.

*Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»*

■ планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

■ представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить

пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

 Выпускник получит возможность научиться:

■ организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

■ осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НАПРАВЛЕНИЕ «Обслуживающий труд»**

**к учебнику Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома»**

**5 класс (68 ч, 2 ч – резервное время)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование разделов и тем | Всего часов | Характеристики основных видов деятельности учащихся | Форма контроля |

|  |
| --- |
| Раздел **1.** Оформление интерьера **(3** ч**)** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Интерьер кухни-столовой*****Практическая работа №1.*** Планировка кухни. | 2 ч | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройствесовременной кухни.Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера | опрос |
| 2 | **Бытовые электроприборы*****Лабораторная работа №1***. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборам  | 1ч | Изучать потребность в бытовыхэлектроприборах на кухне.Находить и представлять информацию об истории электроприборов.Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | опрос |

|  |
| --- |
| Раздел **2.** Кулинария **(14** ч**)** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Санитария и гигиена на****кухне** ***Практическая работа. №2*** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. | 1 ч | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.Организовывать рабочее место.Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды. Осваивать безопасные приёмы работы кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. | Самостоятельная работа |
| 2 | **Физиология питания*****Лабораторная работа №2***.Определение качества питьевой воды.  | 1 ч | Находить и предъявлятьинформацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. | опрос |
| 3 | **Бутерброды и горячие напитки** ***Практическая работа №3.***Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. | 2 ч | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.Приготавливать горячие напитки(чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. | Самостоятельная работа |
| 4 | **Блюда из круп, бобовых и****макаронных изделий** ***Лабораторная работа №3.***Изучение упаковки крупы.***Практическая работа №4.***Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. | 2 ч | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.Определять консистенцию блюда.Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. | Самостоятельная работа |
| 5 | **Блюда из овощей и фруктов.*****Лабораторная работа №4.***Определение содержания нитратов.***Практическая работа №5.***Приготовление салата из сырых овощей.***Практическая работа №6.***Приготовление блюда из варёных овощей. | 4 ч | Определять доброкачественностьовощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.Выполнять кулинарнуюмеханическую обработку овощей и фруктов.Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.Осваивать безопасные приемыработы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовленияблюд по технологической карте.Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда извареных овощей.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки,способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | Самостоятельная работа. |
| 6 | **Блюда из яиц.** ***Лабораторная работа №5.***Определение свежести яиц.***Практическая работа №6.***Приготовление блюда из яиц. | 2 ч | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яицбез холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | Самостоятельная работа. |
| 7 | **Приготовление завтрака.****Сервировка стола к завтраку.*****Практическая работа №8.***Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 2 ч | Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака.Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола кзавтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре«Хозяйка и гости за столом». | Самостоятельная работа. |

|  |
| --- |
| Раздел **3.** Создание изделий из текстильных материалов **(22** ч**)** |
|  1 | **Свойства текстильных****материалов из волокон растительного происхождения.*****Лабораторная работа №6.***Определение направления долевой нити в ткани.***Лабораторная работа №7.***Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.***Лабораторная работа №8.***Сравнительный анализ прочности окраски тканей.***Лабораторная работа №9.***Изучение свойств тканей из хлопка и льна. |  4 ч | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевой нити в ткани.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Проводить анализ прочности окраски тканей.Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.Изучать свойства тканей из хлопка и льна.Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.Оформлять результаты исследований. | Опрос |
|  2 | **Конструирование швейных изделий.*****Практическая работа №9.***Снятие мерок и изготовление выкроек.***Практическая работа №10.***Раскрой швейного изделия.***Практическая работа №11.***Изготовление образцов ручных работ. | 4 ч | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертеж швейного изделия вмасштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. | Самостоятельная работа. |
|  3 |  **Швейная машина.*****Лабораторная работа №10.***Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. | 4ч | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.Выполнение закрепок в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.Овладевать безопасными приемами труда. | Самостоятельная работа. |
|  4 | **Технология изготовления швейных изделий.*****Практическая работа №12.***Изготовление образцов машинных работ.***Практическая работа №13.***Проведение влажно – тепловых работ.***Практическая работа №14.***Обработка проектного изделия. |  10 ч | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Изготовлять образцы ручных работ:перенос линий выкройки на детали кроя: с помощь резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.Изготовлять образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинныхшвов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приемами труда.Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | Самостоятельная работа. |

|  |
| --- |
| Раздел **4.** Художественные ремёсла **(8** ч**)** |
|  1 | **Декоративно-прикладное****Искусство.**  | 1 ч | Изучать лучшие работы мастеровдекоративно-прикладного искусства родного края.Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей(музей этнографии, школьный музей).Находить и предъявлять информацию о народных промыслахсвоего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. | Опрос |
|  2 | **Основы композиции и****законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства**.***Практическая работа №15***Создание композиции в графическом редакторе***.*** |  3 ч | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора. | Самостоятельная работа. |
|  3 | **Лоскутное шитье** ***Практическая работа №16.***Изготовление образцов лоскутных узоров. |  4 ч | Изучать различные виды техники лоскутного шитья.Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги.Подбирать лоскуты ткани, соответствующего по цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья | Самостоятельная работа. |

|  |
| --- |
| Раздел **5.** Технологии творческой и опытнической деятельности **(21** ч**)** |
|  1 | **Исследовательская и****созидательная деятельность**Приготовление воскресного завтрака для всей семьи. | 21 | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.Защищать творческий проект. | Самостоятельная работа. |