**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 устройстве  современной 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 бытовых  электроприборах 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 предъявлять  информацию 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 доброкачественность  овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.  Выполнять кулинарную  механическую обработку овощей и фруктов.  Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.  Осваивать безопасные приемы  работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки.  Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления  блюд по технологической карте.  Готовить салат из сырых овощей или фруктов.  Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.  Готовить гарниры и блюда из  вареных 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 яиц  без 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 к  завтраку, 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 в  масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.  Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. | Самостоя  тельная 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. | Самостоя  тельная 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 машинных  швов: 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. | Самостоя  тельная работа. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздел **4.** Художественные ремёсла **(8** ч**)** | | | | |
| 1 | **Декоративно-прикладное**  **Искусство.** | 1 ч | Изучать лучшие работы мастеров  декоративно-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 промыслах  своего 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. | Самостоя  тельная 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 | Самостоя  тельная 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. | Самостоя  тельная работа. |