**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №5»-**

**«Школа здоровья и развития»**

**Рабочая программа**

**учебного курса технология (обслуживающий труд-девочки)**

**5 класс**

Программа рассчитана на 70часов

Работа учителя высшей

квалификационной категории

Г.М.Мазитова

**2012 год**

**Пояснительная записка.**

Рабочая учебная программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 5-х классов составлена на основе Федерального компо­нента государственного стандарта основногообщего образования и примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

Данная программа даёт представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образова­тельного стандарта, содержит распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, воз­растных особенностей учащихся.

Тем самым рабочая программа содействует сохране­нию единого образовательного пространства, предоставляет возможности для реализации учебного курса с учетом индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы школьных мастерских, местных социально-экономических условий и национальных традиций.

Основным предназначением образовательной области «Технология» является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. При этом национально-региональные особенности содержания представлены в программе соответствующими технологиями, видами и объектами труда.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В программе учтены интересы и склонностей учащихся, возможности образовательного учреждения, местные социально-экономические условия.

Образовательная область «Технология» призвана способствовать целостному развитию учащихся практической реализации ими знаний и умений по основам наук, прежде всего в процессе изготовления конкретных изделий.

Базовыми для данной программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включают в себя также раздел «Технологии ведения дома», «Творческие и проектные работы». Разделы «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»и «Творческие и проектные работы» в данной программе проводятся интегрированно

В связи со спецификой организации учебного процесса в нашем образовательном учреждении, связанным с широким использованием здоровьесберегающих технологий и пропагандой здорового образа жизни, программа учебного курса «Технология» интегрирована с программой «Здоровье» Н.Касаткина. Темы интегрированных уроков приведены ниже.

1. Свойства х/б и шерстяных тканей. *Гигиена тела*.
2. Снятие мерок с фигуры. *Индивидуальные особенности строения тела.*
3. Приготовление бутербродов. *Полезные свойства продуктов питания. Гигиена питания*
4. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при работе на швейной машине. *Основные правила пользования с бытовыми электроприборами.*

Учебный материал отобран с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом изучение материала программы, связанного с практическими работами и предваряется необходимым минимумом теоретических сведений.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся

. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих и проектных работ. В процесс обучения заложен **метод проектов.** В рабочей учебной программе выполнение проекта является средством закрепления, систематизации и контроля ЗУН, а также развития личности учащихся. Проект выполняется учащимися при изучении раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Запуск проекта запланирован после изучения основных разделов программы. Изучая навыки планирования, организации, контроля выполнения работы, учащиеся применяют приобретенные ЗУНы в процессе проектирования и изготовления изделий, удовлетворяющих потребности личности и общества. Основная методическая идея построена на овладении метода проекта учащимися при изготовлении любого изделия или услуги. При изучении данного раздела **выполнение проектов** носит индивидуальный характер, а при изучении других разделов - работа по группам или бригадам. Проектная деятельность учащихся направлена на развитие исследовательских качеств, будь то проблема, материал или дизайн - анализ изделия. Для достижения этой цели использованы различные **упражнения, на развитие навыков проектирования,** решения которых затем фиксируются в проектах. Для контроля качества знаний используется **оценочный лист с этапами работы над проектом в папке учащегося.** Практическим результатом деятельности учащихся станет готовое **швейное изделие рабочей одежды.**

При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре материала, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, народов ханты и манси, экономическими требованиями, рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение.

По окончании изучения курса технологии в 5 классе учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе изучения программы «Технология» в 5 классе осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки бесконфликтного делового общения.

**Цели**

***Изучение технологии направлено 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, безопасными приемами труда;
* **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных
* **воспитание** важных качеств характера: трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности.
* **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Требования к уровню усвоения предмета.**

Рабочая программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности образовательной области «Технология» являются:

* Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.
* Комбинирование известных алгоритмов деятельности.
* 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»).
* 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.
* Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* Владение 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.

**Результаты обучения**

Результаты обучения содержат три компонента: знать/понимать - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Ожидаемые результаты обучения, по данной рабочей программе, 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 оценивать свои интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, навыками планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

При организации процесса обучения (в том числе организации проектной деятельности), обеспечивается реализация Федеральных стандартов образования, отличительной особенностью которых становится формирование, развитие и закрепление ключевых надпредметных компетенций учащихся:

**- познавательной** (формирование общих и специальных учебных умений; ознакомление с доступными учащимся способами и приемами и в изучении технологии, определение структуры познания, участие в проектной деятельности).

- **информационно - коммуникативной** (умение искать, анализировать, преобразовывать, применять информацию для решения проблем, уметь эффективно сотрудничать с другими людьми);

* **рефлексивной**  (формирование и развитие самостоятельно организовать учебную деятельность, владение навыками контроля и оценки своей деятельности, умением предвидеть возможные последствия своих действий, оценивание своих учебных достижений, поведении, черт своей личности, своего физического и эмоционального состояния. Осознанное определение сферы своих интересов и возможностей соблюдение норм поведения в окружающей среде, правил здорового образа жизни.

### **Общетехнологические и 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 (детали); 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 трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

**Место предмета в учебном плане.**

На параллели 5 классов - 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю. Распределение часов по блокам произведено с учетом материально – технической базы школьной мастерской и имеющихся средств обучения.

### **Требования по разделам технологической подготовки 5 кл.**

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

## Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

**Знать/понимать**

* назначение различных швейных изделий; современные направления моды;

**Уметь**

* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертеж фартука; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять художественное оформление швейных изделий; выполнять один из 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, приборов влажно-тепловой обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения одного из видов изделий и его художественного оформления .

## Кулинария

**Знать/понимать**

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

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

**Уметь**

осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии; 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

**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; заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам; сервировки стола к завтраку и оформления приготовленных блюд.

## Технологии ведения дома

**Знать/понимать**

характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях; требования , предъявляемые к интерьеру кухни, столовой ;основные виды бытовых домашних работ; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств;

**Уметь**

разрабатывать интерьер кухни и столовой; оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления,; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для**:** применения бытовых санитарно-гигиенические средств для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

***Учебно-тематический план по «Технологии» 5 кл***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Тема | Количество часов | Из них час | | | |
| уроки | практические, лабораторные занятия | контрольные работы, зачёты | проект, исследования | |
| 1 | Вводное занятие . Правила внутреннего распорядка.Безопасность и гигиена труда в мастерской | **2** | 2 |  |  |  | |
| 2. | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Проектирование и творческие работы (интеграция).**  Рукоделие. Художественные ремесла  Элементы материаловедения  Элементы машиноведения  Конструирование и моделирование швейных изделий. Запуск проекта  Проектирование изделия. Технология изготовления швейных изделий.  Защита творческого проекта | **52**  *10*  **4**  **8**  **10**  **20** | 5 | 36 | 1 | 10 | |
| 3. | **ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА**  Эстетика и экология жилища | **2** | 2 |  |  |  | |
| 4 | **КУЛИНАРИЯ**  Санитария и гигиена  Физиология питания  Технология приготовления пищи  Сервировка стола  Заготовка продуктов | **10**  1  1  6  1  1 | 2 | 6 | 1 | 1 | |
| 5 | Экскурсия  Резерв учебного времени | **2**  **2** | 2  2 |  |  |  | |
| всего |  | **70** | 15 | 42 | 2 | 11 | |

***Содержание тем учебного курса***

# Вводное занятие . Правила внутреннего распорядка.

# Безопасность и гигиена труда в мастерской (2 часа).

### Основные теоретические сведения

Цель обучения предмета «Технология» и его содержание.организация рабочего места и труда. Правила внутреннего распорядка . безопасность и гигиена труда в учебной мастерской.

# Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 час).

## Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

### **Вышивка**

### Основные теоретические сведения

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.

### Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой салфетки, носового платка.

### Варианты объектов труда.

салфетка, носовой платок, панно в миниатюре

## Элементы материаловедения (4 час).

### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити

### Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

## Элементы машиноведения ( 8час).

### Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

### Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

### Варианты объектов труда.

Швейная машина. Образцы машинных строчек, изготовление прихваток

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 час).

### Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД.

Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

# Творческие, проектные работы

## Технология изготовления рабочей одежды (22 час).

### Основные теоретические сведения

Прямые стежки. 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.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

### Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

### Варианты объектов труда.

### Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор. Примерные темы

. изготовление фартука, прихватки для кухни

**Защита творческого проекта (2часа)**

Представление результатов работы по изготовлению швейного изделия и и проектной деятельности.

# Технологии ведения дома (2 часа).

## Эстетика и экология жилища

### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

### Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

### Варианты объектов труда.

Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

# Кулинария (12 час).

## Санитария и гигиена ( 2 час).

### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

### Варианты объектов труда.

Рабочее место бригады на кухне.

## Физиология питания (1 час).

### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

### Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

## Технология приготовления пищи (6 час).

**Бутерброды, горячие напитки**

***Полезные свойства продуктов питания. Гигиена питания***  (2 ч)

### Основные теоретические сведения

Полезные свойства продуктов питания. Гигиена питания. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

## Блюда из яиц 2 ч.

### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

### Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

## Блюда из овощей 2.ч

### Основные теоретические сведения

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.

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

## Сервировка стола (2час).

### Основные теоретические сведения

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

### Практические работы

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

### Варианты объектов труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## Заготовка продуктов (1 часа).

### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для закладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

### Практические работы

Закладка яблок на хранение. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав.* Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

### Варианты объектов труда.

Фрукты, ягоды, грибы, коренья, зелень, лекарственные травы.

**Контроль уровня обученности.**

После изучения каждой темы предусмотрено выполнение упражнений, тестовых заданий, практических, лабораторно-практических, творческих или проектных работ, что позволят учителю осуществлять контроль за уровнем усвоения теоретических знаний, сформированности практических умений и навыков. Их оценка производится по 5-бальной системе.

При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентируется на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема | Вид контроля | примечание |
| Кулинария | Текущий | Тест |
| Рукоделие. Художественные ремёсла | Текущий | Контроль выполнения практической работы |
| Материаловедение | Текущий | Лабораторно- практическая работа |
| Конструирование и моделирование | Текущий | Практическая работа по выполнению раздела проекта «Конструирование» |
| Машиноведение | Текущий | Практическая работа по выполнению образцов машинных швов |
| Технология изготовления швейного изделия | Текущий | Тест |
| Технология изготовления швейного изделия | Итоговый | Защита творческого проекта |

**Формы контроля ЗУН**

При изучении разделов:

* «Материаловедение» учащиеся выполняют **лабораторно - практическую работу** для определения лицевой и изнаночной сторон ткани.
* «Машиноведение» **устный и письменный опрос, выполнение и анализ практических работ.**
* «Конструирование и моделирование швейных изделий» выполнение **практических работ - чертежей,** оформленных по ГОСТу.
* «Технология изготовления швейных изделий» - **карта самоконтроля с перечнем критериев для данного узла** и **оценочный лист с этапами.**
* «Рукоделие» - изготовление **образцов**
* «Технология ведения дома» - **фронтальный и индивидуальный опрос.**
* «Кулинария» выполнение **сообщений по теме раздела** как в группах, так и индивидуально.
* Для проверки усвоения учащимися новых слов и профессиональных терминов - **составление кроссвордов.**
* При выполнении проекта в дизайн – папке все результаты **упражнений: зарисовки, таблицы, расчеты.**

**Выполнение программы обеспечено:**

**Учебно-программные материалы**

1. Примерная программа по предмету «Технология»
2. Методических рекомендаций по реализации примерной программы Министерства образования РФ основного общего образования
3. Технология : Учебник для учащихся 5 кл (для девочек) / под ред В.Д.Симоненко.-М,:Вента-Граф, 2000.-240 с.:ил.
4. Чернякова В..Н. Технология обработки ткани:Учеб.для для 6 кл.общеобразоватучреж-дений.-3-е изд.-М.:Просвещение,1999.-127с.:ил.
5. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений / Под ред .В.Д. Симоненко.- М.: Вентана – Граф.2005.-208с.:ил
6. Трудовое обучение 5-11кл.рекомендовано Департаментом общего и среднего образования Министерства образо-вания Российской Федерации.
7. Научные руководители :Ю.Л.Хотунцев, В.Д.Симоненко. М. «Просвещение», 2000г.
8. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя/ Под ред.И.А. Сасовой-М.:Вентана-Граф, 2003.-296 с.:ил.
9. Метод проектов в технологическом образовании школьников: 6 класс: Пособие для учителя/ Под ред.И.А. Сасовой-М.:Вентана-Граф, 2004.-144 с.
10. Технология.
11. А.В.Марченко.Программно-методические материалы. Технология 5-11кл., «Дрофа», 2005г. 1998г.В.М.Казакевич, А.В.Мрченко. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии, М., «Дрофа», 2000г.
12. Поурочные планы по учебнику Технология 5 кл для девочек/под ред В.Д.Симоненко. в 2 частях- Волгоград: Учитель-АСТ, 2004- 112с.
13. Технология:Обслуживающий труд.Тесты.5-7классы/ Маркуцкая С.Э.-М.: Издательство «Экзамен», 2006.-128с.(Серия»Учебно-методический комплект»
14. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология»:5-9 класс(девочки).-М.: задания, 2006.-208с.