

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4 ГОРОДА ВЯЗНИКИ ВЛАДИМИРСКОЙ
ОБЛАСТИ»



Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ № 4»
Афони́на Л.Ю.

Приказ № 191 от 30.08.2019

Рабочая программа
« ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА»
Программа составлена для учащихся 5 классов.

Учитель Маштакова Э.В.

2019 – 2020 учебный год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ (ДЕВОЧКИ) 5 КЛАСС

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

«Технология» по направлению «Технология ведения дома».

В основной школе учебный предмет «Технология» изучается в 5 классах по государственной программе образовательной области «Технология» по направлению «Технология ведения дома». Программа скорректирована в части структурирования учебного материала, определения последовательности изучения этого материала, распределения часов по разделам и темам, что позволяет учитывать индивидуальные способности и потребности учащихся, материальную базу школы, местные социально – экономические условия и национальные традиции.

Тематическое планирование составлено в соответствии с программой «Технология» для городских школ. Минимальный объем времени при этом составляет 68 часов – 2 часа в неделю. Календарно – тематическое планирование обеспечивает преемственность содержания по основным линиям трудовой и технологической деятельности, полученной учащимися при обучении в начальной школе. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий выполнение программы предусматривает включение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура и эстетика труда;
 - получение, обработка, хранение и использование материалов;
 - основы черчения, графики, дизайна;
 - элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
 - знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
 - влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
 - проектная деятельность;
 - история возникновения, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.
- Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда. Практические работы в обязательном порядке предваряются необходимым минимумом теоретических сведений.

Основная форма обучения – учебно – практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, учебно – практические работы.

При изучении каждого раздела программы предусмотрено выполнение учащимися **творческих проектов**, причем особый акцент делается на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

В каждом разделе программы учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходом материалов, утилизацией отходов.

В результате изучения данного курса учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные и общетехнические знания и умения 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; осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей.

В тематическое планирование 5 классов включены часы на итоговый **контроль в форме тестирования и защиты учебного творческого проекта** после изучения каждого раздела программы.

Цели:

- **освоение технологических знаний**, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично 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 технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Требования к уровню подготовки учащихся.

Программа «Технология» направление «Технология ведения дома» призвана обеспечить усвоение учащимися основ технологий, материаловедения, информационных технологий в их интеграции с декоративно – прикладным искусством. Поэтому программа направлена на:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре путем включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности;

получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для получения технико – технологических сведений из разнообразных источников информации; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества работ; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

Календарно-тематическое планирование 5 класс ФГОС

| № урока | Дата | Тема урока | Практическая часть курса | Основное содержание материала |
|---|------|---|---|---|
| Тема 1 « ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» - 2 часа | | | | |
| 1-2 | | Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | Инструктаж по охране труда. Правила поведения в кабинете | Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте. Инструктаж по технике безопасности. |
| Тема 2 « ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА» - 4 часа | | | | |
| 3 - 4 | | Интерьер кухни, столовой | Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. |

| | | | | | |
|------|--|---|--|---|--|
| 5-6 | | Бытовые электроприборы | Проектирование кухни с помощью ПК | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Понятие о творческой проектной деятельности. | |
| | | Тема 3 « ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» - 2 часа | | | |
| 7-8 | | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | Защита творческого проекта | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный) технологический, заключительный (аналитический). | |
| | | Тема 4 «КУЛИНАРИЯ» - 14 часов | | | |
| 9-10 | | Санитария и гигиена на кухне Здоровое питание | Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания | |

| | | | | | |
|--------|--|--|--|--|--|
| 11-12 | | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков | Приготовление и оформление бутербродов, горячих напитков | <p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p> | |
| 13 -14 | | Блюда из яиц | Приготовление блюд из яиц | <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд</p> | |

| | | | | | |
|-------|--|---|---|--|--|
| 15-16 | | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд | |
|-------|--|---|---|--|--|

| | | | | |
|-------|--|---|---|---|
| 17-18 | | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей | Приготовление и оформление блюд из вареных и сырых овощей | <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> |
| 19 20 | | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку, приготовление завтрака | <p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p> |

| | | | | | |
|-------|--|--|---|---|--|
| 21-22 | | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» | Расчет затрат на изготовление проекта | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | |
| | | Тема 5 « СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» - 30 часов | | | |
| 23-24 | | Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства | Определение долевой нити в тканях | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | |
| 25-26 | | Изготовление выкроек | Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука | |
| 27-28 | | Раскрой швейного изделия | Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия | Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | |

| | | | | | |
|-------|--|--------------------------|---|--|--|
| 29-30 | | Раскрой швейного изделия | Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия | Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | |
| 31-32 | | Швейные ручные работы | Изготовление образцов ручных работ | Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). | |
| 33-34 | | Бытовая швейная машина | Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | |
| 35-36 | | Бытовая швейная машина | Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | |

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 37-38 | Бытовая швейная машина | Заправка швейной машины нитками, упражнения в шитье | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). |
| 39-40 | Бытовая швейная машина | Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой |
| 41-42 | Основные операции при машинной обработке изделия | Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обметывание зигзагообразной строчкой |
| 43-44 | Основные операции при машинной обработке изделия | Застрачивание швами вподгибку с открытым и закрытым срезом, стачивание | Основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). |
| 45-46 | Влажно-тепловая обработка | Влажно-тепловая обработка: приутюживание, разутюживание, заутюживание | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. |
| 47-48 | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Оформление карманов | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка накладных карманов. |

| | | | | | | |
|-------|--|--|---|---|--|--|
| 49-50 | | Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка верхнего среза фартука | Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка верхнего среза фартука | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Соединение накладных карманов с нижней частью. Обработка верхнего среза | | |
| 51-52 | | Обработка пояса. ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия | Обработка пояса | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Соединение накладных карманов с нижней частью. Обработка верхнего среза, приметывание и пришивание пояса | | |
| | | Тема 6 « ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» - 2 часа | | | | |
| 53-54 | | Обработка проектного материала | Расчет затрат на изготовление проекта | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | | |
| | | Тема 7 « ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла» - 12 часов | | | | |
| 55-56 | | Декоративно-прикладное искусство. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | Зарисовка и стилизация природных мотивов. Создание орнамента | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | | |

| | | | | | |
|-------|--|---|---|--|--|
| 57-58 | | Лоскутное шитьё | Изготовление образцов лоскутных узоров | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. | |
| 59-60 | | Раскрой элементов. Соединение деталей изделия | Раскрой элементов. Соединение деталей изделия | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | |
| 61-62 | | Раскрой элементов. Соединение деталей изделия | Раскрой элементов. Соединение деталей изделия | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. | |
| 63-64 | | Сборка изделия | Сборка изделия | Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | |
| 65-66 | | Декоративная и окончательная отделки изделия | Декоративная и окончательная отделки изделия. Окантовочная полоса | Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | |
| | | Тема 8 « ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» - 2 часа | | | |

| | | | | | |
|-------|--|--|---|--|--|
| 67-68 | | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой» | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. | |
| | | Тема 9 «ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» - 2 часа | | | |
| 69-70 | | ИТОГОВЫЙ МОНИТОРИНГ | ЗАЩИТА КОМПЛЕКСНОГО ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА | Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | |

Учебно – методическое обеспечение:

занятия по технологии (девочки) проводятся на базе кабинета № 16 МБОУ «СОШ № 4». Кабинет находится на 3 этаже основного здания и имеет оборудованные под мастерскую учебную и рабочую зоны.

Рабочие места учащихся укомплектованы столами и стульями. В гигиенических целях в кабинете имеется умывальник и емкость для сбора мусора.

Материально - техническое обеспечение:

Электрическая проводка к рабочим местам проведена стационарно. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется одним рубильником, расположенным в шаговой доступности от учителя.

Кабинет оснащен компьютером, электрическими швейными машинами, оверлогом, утюгом и гладильными досками.

Список учебно – методической литературы:

1. Закон «Об образовании» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.
(<http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html>)
2. Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
(<http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/55070507/>)
3. Примерная программа по предметам «Технология» для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения)
4. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях СанПин №2.4.2.2821-10
(http://www.epidemiolog.ru/law/san/?ELEMENT_ID=3240117)
5. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях (приказ № 1067 от 19.12.2012)
(<http://www.glavbukh.ru/edoc/?docId=902392158&modId=99>)

Письмо Министерства образования и науки РФ от 24 ноября 2011 г. N МД-1552/03 "Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием"

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Н.В.Синица, В.Д. Симоненко. Технология. 5 класс. Учебное пособие для учащихся ОУ. – М.: Вентана-Граф, 2009.