

Технология. Обслуживающий труд.

Пояснительная записка.

Рабочая программа по Технологии (обслуживающий труд) составлена для 6 классов на основе программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2014год).

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология. Обслуживающий труд. 6 класс учебник/ О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая.- 2-е изд., стереотип. - М.: Дрофа, 2014. – 287, (1) с.: ил.

Данная рабочая программа разработана на основании нормативно-правовых документов:

- Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений Российской Федерации;
- Санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. СанПиН 2.4.2.2821-10;
- Устава образовательного учреждения.

Цель и задачи учебного предмета «Технология»

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Рабочая программа реализует следующие цели учебного предмета, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- **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, 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

И способствует решению основных задач обучения технологии на ступени основного общего образования:

- **ознакомление** учащихся с ролью технологии в нашей жизни, с деятельностью человека по преобразованию материалов, энергии, информации, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
- **обучение** исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения.
- **Формирование** общетрудовых знаний и умений по созданию потребительского продукта или услуги в условиях ограниченности ресурсов с учетом требований дизайна и возможностей декоративно-прикладного творчества.
- **ознакомление** с особенностями рыночной экономики и предпринимательства, овладение умениями реализации изготовленной продукции.
- **развитие** творческой, активной, ответственной и предприимчивой личности, способной самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач.
- **подготовка** учащихся к профессиональному самоопределению и социальной адаптации.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- распространенные технологии современного производства;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- знакомство с миром профессий, построение планов профессионального образования и трудоустройства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество, проектная деятельность;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми разделами программы являются:

- Кулинария
- Создание изделий из текстильных и поделочных материалов
- Рукоделие. Художественные ремесла
- Технология ведения дома
- Электротехника
- Проектные и творческие проекты

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность без конфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется *техно сферой* и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда - техно сфера – опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Для изучения образовательной области «Технология» учебным планом ОУ отведено в 6 классах – по 68 часов, из расчета 2 часа в неделю,

При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применением следующих педагогических технологий обучения: проектная технология, индивидуальное и групповое обучение, информационно-коммуникационные технологии.

Практическая полезность рабочей программы обусловлена тем, что основными дидактическими средствами обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются лабораторно-практические, практические работы, выполнение творческих работ.

Внеурочная деятельность по предмету предусматривается в формах: олимпиады, конкурсы и т. д.

Обучение предмету «Технология» дает возможность развивать у учащихся осознанный и ответственный выбор жизненного и профессионального пути. Технологическое образование вносит свой вклад в развитие гармонически развитой личности.

Планируемые результаты изучения технологии

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

- воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества;
- формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты:

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- навыки смыслового чтения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

2. Содержание учебного предмета «Технология»

6 класс (68 часов)

Раздел 1. Кулинария (16 ч)

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу).

Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление творога из простокваши.
4. Приготовление блюда из творога.

Перечень блюд для практической работы (по выбору)

1. Суп молочный рисовый.
2. Манная каша.
3. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
4. Сырники со сметаной.
5. Запеканка творожная.
6. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшенной, овсяной и др.).

Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Перечень блюд для практической работы (по выбору)

1. Каша гречневая из поджаренной крупы с маслом.
2. Овсяная каша.
3. Рисовая каша с маслом.
4. Биточки пшеничные.
5. Гарнир из макаронных изделий к мясу.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе). Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях. Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки (мучной, красной, белой, сухарной) и льезона. Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Перечень блюд для практической работы (по выбору)

1. Треска отварная с картофелем.
2. Суп рыбный.
3. Крупные ерши в кляре.
4. Караси, жаренные со сметаной.
5. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
6. Салат из крабов или кальмаров.
7. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи блюд. «Сезонный стол». Правила этикета.

Практическая работа

Приготовление блюд для праздничного стола.

Тема 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОБЕДА В ПОХОДНЫХ УСЛОВИЯХ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

Практическая работа

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты.

Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря).

Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Консервирование и маринование овощей. Особенности консервирования овощей в производственных и домашних условиях. Маринование без стерилизации (острые маринады). Пастеризованные и стерилизованные слабокислые маринады. Состав маринадной заливки (вода, уксусная кислота, соль, сахар). Пряности для приготовления маринадов (душистый и красный перец, укроп, лавровый лист, корица, гвоздика, чеснок и др.).

Механическая обработка овощей и пряностей. Укладка их в банки. Время стерилизации (или пастеризации). Требования к крышкам для укупорки банок. Приготовление смеси маринованных овощей (ассорти). Условия и сроки хранения консервированных овощей. Кулинарное применение маринованных овощей и салатов.

Практические работы

1. Засолка томатов.

2. Квашение капусты с клюквой.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)

Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч)

Натуральные волокна животного происхождения, Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях.

Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе.

Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани.

Дефекты ткани. Сравнительные характеристики свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей.

Практические работы

1. Распознавание в тканях волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 ч)

История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Регулировка качества машинной строчки. Установка иглы в швейную машину. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. неполадки в работе швейной машины, вызываемые дефектами машинной иглы или неправильной ее установкой. Уход за швейной машиной, чистка и смазка.

Практические работы

1. Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.
2. Замена иглы в швейной машине.
3. Чистка и смазка швейной машины.

Тема 3. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (6 ч)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью. Ткани и отделки, применяемые для изготовления юбок. Конструкции юбок.

Мерки, необходимые для построения основы чертежа конической и клиньевой юбок. Правила снятия мерок. Прибавки к меркам на свободу облегания. Выбор числа клиньев в клиньевой юбке или модели конической юбки. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину. Условные графические изображения деталей и изделий на рисунках, эскизах, чертежах, схемах. Чертежный шрифт. Правила нанесения размеров на чертеже. Построение лекальных кривых. Способы моделирования конических и клиньевых юбок. Форма, силуэт, стиль. Выбор индивидуального стиля в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа юбки в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Выбор модели юбки в зависимости от особенностей фигуры.
4. Моделирование юбки выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки юбки.

Тема 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЯСНЫХ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ (14 ч)

Особенности раскладки выкройки на ткани в клетку и в полоску. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос на ткань контурных и контрольных линий. Обработка деталей кроя.

Подготовка юбки к примерке. Примерка юбки, выравнивание низа изделия, выявление и исправление дефектов, подгонка изделия по фигуре. Стачивание деталей юбки. Обработка застежки. Способы обработки нижнего среза юбки. Способы обработки верхнего среза юбки. Художественное оформление изделия. Особенности влажно тепловой обработки шерстяных и шелковых тканей. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и то_чек на деталях кроя.

3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей изделия.
7. Окончательная отделка и влажно тепловая обработка изделия.

Тема 5. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (10 ч)

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Вышивка бисером. Подбор фурнитуры по цвету, размеру. Фактуре в зависимости от назначения, модели и материала изделия. Способы прикрепления бисера. Особенности окончательной отделки изделий, вышитых бисером. Уход за изделиями, вышитыми бисером.

Практические работы

1. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.
2. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.
3. Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.
4. Вышивка готового изделия бисером.

Раздел 3. Технология ведения дома (2 ч)

УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ (2 ч)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способами.

Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.

Влажная уборка дома.

Практические работы

1. Выполнение ремонта накладной заплатой.
2. Удаление пятен с одежды.
3. Штопка с применением швейной машины.

Раздел 4. Электротехнические работы (2 ч)

ЭЛЕКТРОМОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов.

Виды соединения элементов в электрических цепях. Условное графическое изображение элементов электрических цепей на электрических схемах.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ.

Практические работы

1. Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ.
2. Выполнение механического оконцевания, соединения и ответвления проводов. Подключение проводов к патрону электрической лампы, выключателю, вилке, розетке.

Творческие проекты (12 ч)

1. Сбор коллекции образцов декоративно прикладного искусства края.
2. Изготовление сувенира.
3. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Учебно-тематический план.

№ пары	Название темы	Количество часов			
		всего	теорет	практ	контроль
Кулинария		16	6,5	9	0,5
1	Физиология питания.	2	1	1	
2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	1	1	
3	Молоко и молочнокислые продукты, их значение в питании человека. Блюда из молока.	2	1	1	
4	Блюда из кисломолочных продуктов	2	0,5	1,5	
5	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2	1	1	
6	Заготовка продуктов.	2	0,5	1,5	
7	Сервировка стола к ужину. Этикет.	2	1	1	
8	Приготовление обеда в походных условиях	2	0,5	1	0,5
Создание изделий из текстильных материалов		36	11	25	
<i>Элементы материаловедения</i>		<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
9	Натуральные волокна животного происхождения. Саржевые и атласные ткацкие переплетения	2	1	1	
<i>Элементы машиноведения</i>		<i>4</i>	<i>1</i>	<i>3</i>	
10	Регуляторы швейной машины их назначение, устройство и принцип действия.	2	1	1	
11	Машинная игла её устройство и принцип действия.	2	1	1	
<i>Конструирование и моделирование поясных изделий.</i>		<i>6</i>	<i>2,5</i>	<i>3</i>	<i>0,5</i>
12	Конструкции юбок. Требования предъявляемые к женскому платью. Мерки и приёмы их измерения.	2	1	1	

13	Конструкции прямой, клиньевой и конической юбок.	2	1	1	
14	Моделирование юбок. Практическая работа «Эскизы юбок»	2	0,5	1	0,5
Технология изготовления рабочей одежды		14	4	10	0,5
15	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой поясного изделия.	2	0,5	1,5	
16	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке	2	0,5	1,5	
17	Выявление и исправление дефектов посадки. Обработка вытачек и мелких деталей. Соединение деталей юбки. Обработка срезов деталей.	2	0,5	1,5	
18	Обработка застёжки юбки.	2	0,5	1,5	
19	Раскрой и обработка притачного пояса, подкроенной обтачки.	2	0,5	1,5	
20	Обработка верхнего среза юбки.	2	1	1	
21	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная ВТО и отделка изделия.	2	0,5	1	0,5
Рукоделие. Художественные ремёсла.		10	2,5	7	0,5
22	Лоскутное шитьё. Возможности лоскутного пластики, её связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно прикладном искусстве.	2	1	1	
23	Материалы для лоскутной пластики, инструменты и приспособления для лоскутной пластики.	2	0,5	1,5	
24	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Применение прокладочных материалов в лоскутном шитье.	2	0,25	1,75	
25	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	2	0,25	1,25	0,5
26	Вышивка бисером. Технология вышивки бисером. Уход за изделиями с отделкой бисером.	2	0,5	1,5	
Технология ведения дома		2	0,5	1,5	
27	Уход за одеждой и обувью.	2	0,5	1,5	
Электротехника		2	1	1	
28	Бытовые электроприборы.	2	1	1	
Творческие проекты		10	0,75	7,25	2
29	Выбор объекта. Постановка задачи.	2	0,25	1,75	
30	Разработка конструкции и технологического процесса изготовления объекта.	2	0,25	1,75	
31	Практическая работа «Изготовление объекта»	2	0,25	1,75	
32	Экономическая оценка проекта. Реклама.	2		2	
33	Защита проекта.	2			2
34	Подведение итогов года.	2		2	
Итого		68	22,25	41,25	4

Поурочное тематическое планирование

№ уч. нед.	Последовательность уроков в теме	Предметные результаты	Основные виды деятельности учащихся	Контроль
1. Кулинария 16 часов				
1.1 2.2	Физиология питания.	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи; составить суточное меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ.</p> <p>Знать о микроорганизмах и воздействие из на организм человека.</p> <p>Знать о способах определения качества пищевых продуктов; оказания помощи при пищевых отравлениях.</p>	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов.	
3.3 4.4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Знать способы механической обработки круп; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюда из макарон (крупы, бобовых)	<p>Экспериментальное определение оптимального соотношения крупы и жидкости при варке гарнира из круп.</p> <p>Выбор оптимальных режимов работы электронагревательных приборов.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из крупы и макарон (по выбору).</p> <p>Определение консистенции блюда. Работа в группе.</p> <p>Соблюдение безопасных приёмов труда с горячими жидкостями.</p>	
5.5 6.6	Молоко и молочнокислые продукты, их значение в питании человека. Блюда из молока.	Определять доброкачественность молока; выполнять блюдо из молока; овладевать навыками безопасной работы.	<p>Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами.</p> <p>Кипячение и пастеризация молока.</p> <p>Приготовление молочного супа или молочной каши. Определение сроков хранения молока и кисломолочных продуктов в разных условиях.</p>	
7.7 8.8	Блюда из кисломолочных продуктов			

9.9 10.10	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Формирование знаний о пищевой ценности рыбы и других продуктов моря, использовании их в кулинарии; о технологии и санитарных норм первичной и тепловой обработки рыбы. Формирование умений определять признаки свежести рыбы; осуществлять механическую и тепловую обработку рыбы и нерыбных продуктах моря..	Освоение безопасных приемов труда. Выбор и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Работа в группе. Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами. Определение срока годности рыбных консервов. Подбор инструментов и приспособлений для механической обработки рыбы. Планирование последовательности технологических операций.	
11.11 12.12	Заготовка продуктов.	Формирование знаний о нормах и правилах безопасности труда и пожарной безопасности, трудовой и технологической дисциплины; формирование представление о заготовки продуктов: квашении, солении, сушке. Формирование умений заготавливать продукты (квашение, засолка, сушка)	Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности. Работа в группе.	
13.13 14.14	Сервировка стола к ужину. Этикет.	Формирование умения составлять меню ужина, выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола	Поиск и презентация информации о содержании в пищевых продуктах микроэлементов. Соблюдение правил поведения за столом. Выполнение сервировки стола	
15.15 16.16	Приготовление обеда в походных условиях			
2. Создание изделий из текстильных материалов 36 часов.				
2.1 Материаловедение 2 часа				

17.1 18.2	Натуральные волокна животного происхождения. Саржевые и атласные ткацкие переплетения	<p>Формирование представления о видах и методах получения натуральных волокон животного происхождения; процессе их переработки в нити и ткани.</p> <p>Формирование умения отличать ткани из шерстяных и шёлковых волокон; определять их лицевую сторону и дефекты ткани; отличать саржевое и атласное переплетения; дефекты ткани.</p>	<p>Исследование свойств тканей из натуральных волокон.</p> <p>Поиск и презентация информации о новых свойствах современных тканей. Распознавание видов ткани.</p> <p>Определение вида переплетения нитей в ткани. Выполнение простейших переплетений. Работа в группе. Оформление результатов исследований</p>	
2.2 Машиноведение 4 часа				
19.1 20.2	Регуляторы швейной машины их назначение, устройство и принцип действия.	<p>Формирование представления об устройстве регулятора натяжения верхней и нижней нитей; о регуляторах зигзагообразной строчки формирование знаний безопасных приёмов работы на швейной машине.</p> <p>Формирование умения определять вид дефекта строчки по её виду; подготавливать швейную машину к работе; выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки</p>	<p>Поиск информации об истории развития швейных машин. Анализ конструкции регуляторов швейной машины. Определение регулирования в швейной машине длины стежка, ширины зигзага. Выполнение регулировки машинной строчки.</p>	
21.3 22.4	Машинная игла её устройство и принцип действия.	<p>Формирование представления о устройстве швейной машины, машинной иглы;</p> <p>формирование умений выбирать смазочные материалы, чистить и смазывать швейную машину, видеть неполадки в работе швейной машины, связанные с иглой, подбирать</p>	<p>Изучение правил ТБ.Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.</p> <p>Определение опытным путём причины неполадок в работе швейной машины. Чистка и смазка швейной машины. Выбор смазочных материалов, Выполнение безопасных приемов труда.</p>	

		толщину иглы и нитей в зависимости от вида ткани		
2.3 Конструирование и моделирование швейных изделий 6 часов				
23.1 24.2	Конструкции юбок. Требования, предъявляемые к женскому платью. Мерки и приёмы их измерения.	Формирование представления о требованиях, предъявляемые к легкому женскому платью; ткани и виды отделок для юбок; Формирования умения снятия мерок с фигуры и записывать их	Анализ особенностей фигуры человека различных типов. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений	
25.3 26.4	Конструкции прямой, клиньевой и конической юбок.	Формировать представление об условных графических изображениях деталей и изделий; о последовательности построения чертежа основы юбки	Построение чертежа юбки в масштабе 1 : 4 по своим меркам. Расчет по формулам отдельных элементов чертежей швейных изделий. Расчет количества ткани на изделие.	
27.5 28.6	Моделирование юбок. Практическая работа «Эскизы юбок»	Формирование представления о моделировании поясных изделий. Формирование умения видеть конструктивные линии выкройки на реальной фигуре, вносить изменения в конструкцию согласно выбранной модели	Коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры, моделирование выкройки согласно выбранной модели. Подготовка выкройки к раскрою	
2.4. Технология изготовления поясных изделий 14 часов.				
29.1 30.2	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой поясного изделия.	Формирование знания о последовательности и приемах раскроя швейного поясного изделия. Формирование умения выполнять подготовку ткани к раскрою, экономную раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям, выполнять	Определение способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Планирование времени и последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом. Выполнение раскладки выкроек на ткани.	

		технологические операции по алгоритму		
31.3 32.4	Подготовка деталей кроя к обработке. Подготовка изделия к примерке	<p>Формирование представления о технологических операциях подготовки изделия к примерке (прокладывание контрольных линий и точек, смётывание деталей, замётывание срезов, примётывание мелких деталей) и последовательности их выполнения.</p> <p>Формирование умения выполнять технологические операции и осуществлять оценку качества выполненных работ.</p>	<p>Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя. Чтение технологической документации и выполнение образцов поузловой обработки швейных изделий.</p> <p>Подготовка изделия к примерке</p>	
33.5 34.6	Выявление и исправление дефектов посадки. Обработка вытачек и мелких деталей. Соединение деталей юбки. Обработка срезов деталей.	<p>Формирование представления о порядке проведения примерки поясного изделия, вытачках, кокетках и технологии их выполнения.</p> <p>Формирование умения видеть несовершенства посадки изделия на фигуре и умения устранять их</p>	<p>Проведение примерки, исправление дефектов.</p> <p>Выполнение технологических операций по алгоритму</p>	
35.7 36.8	Обработка застёжки юбки.	<p>Формировать представление о видах застёжек, технологии обработки застёжки, технических условиях.</p> <p>Формирование умения обрабатывать застёжку изделия с использованием классической и потайной застёжкой-молния, осуществлять контроль и оценку качества выполненных технологических операций.</p>	<p>Стачивание деталей. Выполнение обработки застёжки тесьмой-молнией. Выполнение безопасных приемов труда.</p> <p>Оценка качества выполненной операции.</p>	

37.9 38.10	Раскрой и обработка притачного пояса, подкроенной обтачки.	Формирование представления о способах обработки верхнего среза юбки. Совершенствование умения выкраивать пояс. Формирование умения выкраивать подкроенную обтачку по форме верхнего среза изделия, осуществлять обработку и ВТО пояса и подкроенной обтачки.	Определение алгоритма действия. работа с технологическими картами и образцами. Выполнение технологических операций.	
39.11 40.12	Обработка верхнего среза юбки.	Умение выполнять технологические операции по алгоритму. Совершенствования умения соединения пояса с изделием. Формирование умения обрабатывать край детали подкроенной обтачкой.	Определение алгоритма действия. работа с технологическими картами и образцами. Выполнение технологических операций. Оценка качества выполненной операции	
41.13 42.14	Обработка нижнего среза юбки. Окончательная ВТО и отделка изделия.	Формирование представления о способах обработки нижнего среза юбки, учитывая вид ткани и модель изделия, ВТО готового изделия. Формирование умения применять способы обработки нижнего среза юбки, осуществлять ВТО изделия, выполнять окончательную отделку.	Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Обоснование выбора вида швов для данного изделия в зависимости его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани. ВТО готового изделия. Оценка качества готового изделия.	
2.5 Рукоделие. Художественные ремёсла. 10часов				
43.1 44.2	Лоскутное шитьё. Возможности лоскутного пластика, её связь с направлениями современной моды. Орнамент в декоративно прикладном искусстве.	Формирование представления о технике лоскутного шитья, простейшем орнаменте, симметрии и композиции. Формирование умения выполнять эскизы	Обсуждение различных видов техники лоскутного шитья. Составление орнаментов для лоскутного шитья.	
45.3 46.4	Материалы для лоскутной пластики, инструменты и приспособления для лоскутной пластики.	Формирование представления об орнаменте, симметрии и композиции. Формирование знания о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей. Формирование умения выполнять эскизы,	Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Подбор лоскутов ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава	

		подбирать материалы и инструменты		
47.5 48.6	Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Применение прокладочных материалов в лоскутном шитье.	Формирования представления о способах и правилах сборки полотна. Формирование умений пользоваться этими знаниями в жизни	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья. Выполнение безопасных приёмов труда. Выполнение отделочных работ. Выбор оптимального режима ВТО изделия.	
49.7 50.8	Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.	Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления. Расчет себестоимости продукта	Самоконтроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.	
51.9 52.10	Вышивка бисером. Технология вышивки бисером. Уход за изделиями с отделкой бисером.	Формирование представления об отделке изделий бисером, способах прикрепления бисера к изделию, приёмах вышивки бисером. Формирования умений выполнять вышивку бисером.	Выбор игл и ниток для выполнения вышивки бисером. Выполнение эскиза. Выполнение вышивки готового изделия (топа, футболки, пенала, сумки по выбору)	
3. Технология ведения дома. 2 часа				
53.1 54.2	Уход за одеждой и обувью.	Формировать представление о ремонте одежды, способах ухода за одеждой и обувью. Формирование Умения ремонтировать одежду, удалять пятна, чистить обувь	Ремонт одежды накладной заплатой. Удаление пятен с одежды	
4. Электротехника. 2 часа				
55.1 56.2	Бытовые электроприборы.	Формирование знаний правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника; виды и организацию освещения в различных зонах жилого помещения, ПТБ при использовании осветительных приборов. Формирование умения выбирать освещения квартиры и	Обсуждение роли электрической энергии в жизни человека и необходимости ее экономии. Анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов. Расчет допустимой суммарной мощности электроприборов.	

		пользоваться осветительными и бытовыми приборами.		
5. Творческие проекты 10 часов				
57.15 58.2	Выбор объекта. Постановка задачи.	Знание об этапах выполнения проекта; выполнять обоснование проекта. Проведение необходимых исследований при подборе материалов и проектировании объекта	Поиск идей решения поставленной задачи	
59.3 60.4	Разработка конструкции и технологического процесса изготовления объекта.	Планирование технологического процесса и процесса труда	Выбор оптимального варианта выполнения проекта. Изготовление изделия самостоятельно и под руководством учителя. Контроль деятельности на каждом этапе изготовления изделия	
61.5 62.6	Экономическая оценка проекта. Реклама.	Применение элементов прикладной экономики при обосновании проекта. Расчет себестоимости продукта Документирование результатов проектной деятельности	Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия; подсчёт материальных затрат; составление доклада к защите проекта.	
63.7 64.8	Оформление отчета о проделанной работе	Знать требования к оформлению творческого проекта и уметь применять их на практике	Оформление пояснительной записки и презентации	
65.9 66.10	Защита проекта.	Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии	Презентация и защита проектов. Коллективное обсуждение.	а) стр.174
67.11 68.12	Подведение итогов.	Публичная презентация своих достижений.	Презентация портфолио. Коллективное обсуждение.	

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Закон «Об образовании» Российской Федерации.
2. Федеральный государственный стандарт общего образования.
3. Примерные программы внеурочной деятельности. Начальное и основное образование / [В.А.Горский, А.А.Тимофеев, Д.В.Смирнов и др.] - М.: Просвещение, 2010.
4. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования / Министерство образования и науки Рос. Федерации. – М.: Просвещение, 2011.
5. Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5-8 классов образовательных учреждений (автор О.А. Кожина) – М.: Дрофа, 2014.

6. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2014.
7. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы О.А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая). – М.: Дрофа, 2014.
8. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс: рабочая тетрадь к учебнику О.А. Кожиной, Е.Н. Кудачовой, С.Э. Маркуцкой/ О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова. М.: «Дрофа», 2014
9. Книги по вышивке, кулинарии и др.
10. Проектные работы учащихся.

Перечень дополнительной литературы для учителя:

1. Боброва Л.В: Технология. 5 -9 классы (девочки): уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия.- Волгоград: Учитель, 2009.-220 с.
2. Давыдова М.А: Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек): 5 класс. М.: ВАКО, 2010.-208 с.
3. Жадаева А. В., Пяткова А. В: Технология. Творческие проекты: организация работы. – Волгоград: Учитель, 2012. – 88 с.
4. Киселева, Е.А: Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко / авт. – сост. Е.А. Киселева и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111 с.
5. Пономарева Н. А.: Технология. 5 -11 классы. Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся / авт. – сост. А.Н. Пономарева. – Волгоград: Учитель, 2010.-107 с.
6. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5 – 9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010. – 96 с. – (Стандарты второго поколения).
7. Рабочая программа по технологии 5 класс по ФГОС. <http://yandex.ru/clck/jsreidir?from=yandex.ru>
8. Рабочая программа по технологии (девочки). ФГОС. <http://yadi.sk/>

Перечень дополнительной литературы для учащегося:

1. Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 2009.
2. Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.
3. Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.
4. Журнал «Рукоделие. Модно и просто» 2013-2014.: изд. «Газетный мир

