

Таймырское муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Диксонская средняя школа»

Утверждаю  
директор ТМКОУ «Диксонская СШ»  
\_\_\_\_\_/Л.И.Вахрушева/  
« \_\_\_\_ » сентября 2018г.  
приказ № \_\_\_\_\_

Рассмотрено на заседании МО  
Протокол № 1 от  
«14» сентября 2018 г.  
руководитель МО пол.цикла  
\_\_\_\_\_Л.В.Соколова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному курсу «Технология»  
в 5 классе (девочки)  
(базовый уровень)

Составитель Л.В.Соколова  
*учитель технологии*

2018/2019г.

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по Технологии («Обслуживающий труд»), на базовом уровне для пятых классов (девочки) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897, с изменениями, внесенными в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказом Министерства образования и науки от 31.12.2015 №1577, Основной образовательной программы ТМКОУ «Диксонская СШ» в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями, внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 57628, от 28.12.2015 г. №1529, от 26.01.2016 г. № 38.

Рабочая программа и составлена на основании авторской программы О.А.Кожинной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа», 2016г.) и ориентирована на использование учебника О.А. Кожинной, Е.А. Кудактовой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Обслуживающий труд»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2017.

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожинной составлен на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

#### **Раздел 1. Кулинария:**

##### **Ученик научится:**

- ✚ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

##### **Ученик получит возможность научиться:**

- ✚ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- ✚ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- ✚ организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- ✚ применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- ✦ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- ✦ оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- ✦ соблюдать правила этикета за столом;
- ✦ определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- ✦ оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- ✦ выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:**

### **Ученик научится:**

- ✦ изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- ✦ выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

### **Ученик получит возможность научиться:**

- ✦ выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- ✦ определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- ✦ выполнять художественную отделку швейных изделий;
- ✦ изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- ✦ определять основные стили одежды и современные направления моды.

## **Раздел 3. Творческий проект.**

### **Ученик научится:**

- ✦ подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта;
- ✦ выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- ✦ формулировать определения понятий;
- ✦ соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- ✦ соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### **Ученик получит возможность научиться:**

- ✦ определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ✦ самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий, продуктов потребления;
- ✦ моделировать технические объекты и технологические процессы;
- ✦ выявлять потребности, проектировать и создавать продукты, имеющие потребительскую стоимость;
- ✦ диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- ✦ работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**  
(содержание полностью соответствует содержанию авторской программы)  
**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

№ урока	Наименование разделов и тем	сроки прохождения	примечание
<b>Раздел 1. Кулинария (20 часов по 2 часа в неделю)</b>			
<b><i>Тема 1. Физиология питания (2 ч)</i></b>			
1	Правила ТБ в кабинете технологии. Основы физиологии питания. Процесс пищеварения. Роль витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах;		
2	<i>Практическая работа:</i> Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.:		
<b><i>Тема 2. Санитария и гигиена (2 ч)</i></b>			
3	Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.		
4	<i>Практическая работа:</i> Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.		
<b><i>Тема 3. Интерьер кухни, столовой (4 ч)</i></b>			
5	Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.		
6	<i>Практическая работа</i> Выполнение эскиза интерьера кухни.:		
7	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.		
8	<i>Практическая работа:</i> Выполнение эскизов прихваток, полотенец.		
<b><i>Тема 4. Сервировка стола (2 ч)</i></b>			
9	Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и эстетическое оформление стола.		
10	<i>Практическая работа:</i> 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. 2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.		
<b><i>Тема 5. Бутерброды, горячие напитки (2 ч)</i></b>			
11	<i>Бутерброды.</i> Виды бутербродов: Требования к качеству готовых бутербродов. <i>Практическая работа:</i> Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.		
12	<i>Горячие напитки.</i> Виды горячих напитков <i>Практическая работа:</i> Приготовление горячих напитков к завтраку.		
<b><i>Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)</i></b>			
13	Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.		
14	<i>Практическая работа:</i> Приготовление блюда из яиц. Яичница-глазунья.		
<b><i>Тема 7. Блюда из овощей (4 ч)</i></b>			
15	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. <i>Практическая работа:</i> Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.		
16	Механическая обработка овощей <i>Практическая работа:</i> Механическая обработка овощей.		
17	Приготовление блюд из свежих овощей <i>Практическая работа:</i> Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.		
18	Приготовление блюд из вареных овощей <i>Практическая работа:</i>		

	Винегрет зимний постный.		
<b>Тема 8. Заготовка продуктов ( 2 ч )</b>			
19	Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов.		
20	<i>Практическая работа:</i> Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.		
<b>Итого</b>		<b>20 часов</b>	
<b>Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов по 2 часа в неделю )</b>			
<b>Тема 1.Рукоделие. Художественные ремесла ( 8 ч )</b>			
21	<i>Вышивка.</i> Знакомство с видами вышивки.		
22	Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. <i>Практическая работа:</i> Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.		
23	Построение узора в художественной отделке вышивкой. : <i>Практическая работа:</i> выполнение эскиза узора в выбранной технике.		
24	Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: <i>Практическая работа:</i> Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.		
25	<i>Узелковый батик.</i> Виды росписи по ткани. <i>Практическая работа:</i> эскиз панно		
26	Материалы и красители. <i>Практическая работа:</i> доклад по теме урока		
27	Способы завязывания узелков и складывания ткани. <i>Практическая работа:</i> выполнить различные виды узлов		
28	Технология крашения. <i>Практическая работа:</i> Оформление салфеток в технике «узелковый батик».		
<b>Тема 2. Элементы материаловедения ( 4 ч )</b>			
29	Классификация текстильных волокон.		
30	<i>Практическая работа:</i> Определение направления долевой нити в ткани.		
31	Плотняное переплетение.		
32	<i>Практическая работа:</i> Выполнение образца плотняного переплетения.		
<b>Тема 3.Элементы машиноведения (6 ч )</b>			
33	Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики.		
34	<i>Практическая работа:</i> Организация рабочего места для работы на швейной машине. Намотка нитки на шпульку.		
35	Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей,		
36	<i>Практическая работа:</i> , заправка верхней и нижней нитей,		
37	<i>Практическая работа:</i> выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка.		
38	<i>Практическая работа:</i> Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.		
<b>Тема 4.Ручные работы (2 ч )</b>			
39	Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.		
40	Выполнение ручных стежков, строчек и швов.		
<b>Тема 5.Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч )</b>			
41	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.		

42	Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий.		
43	Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука <i>Практическая работа:</i> Снятие мерок и запись результатов измерений.		
44	Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. <i>Практическая работа:</i> Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.		
45	Моделирование фартука <i>Практическая работа:</i> Моделирование фартука выбранного фасона.		
46	Подготовка выкройки к раскрою.		
<b>Тема 6. Технология изготовления рабочей одежды (12 ч)</b>			
47	Конструкция машинного шва.		
48	<i>Практическая работа:</i> работа с машинными швами.		
49	Подготовка ткани к раскрою.		
50	<i>Практическая работа:</i> Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.		
51	Обмеловка и раскрой ткани.		
52	<i>Практическая работа:</i> Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.		
53	Обработка нагрудника и нижней части		
54	<i>Практическая работа:</i> Обработка деталей кроя.		
55	Обработка накладных карманов, пояса и бретелей.		
56	<i>Практическая работа:</i> Соединение деталей изделия машинными швами.		
57	Сборка изделия. Художественная отделка изделия.		
58	<i>Практическая работа:</i> Влажно-тепловая обработка изделия.		
<b>Итого</b>		<b>38 часов</b>	
<b>Раздел 3. Творческий проект. ( 10 часов по 2 часа в неделю )</b>			
59	Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Введение в творческий проект. Понятие о проектной деятельности.		
60	Выбор темы проекта. Определение параметров изделия.		
61	Конструкторский этап проектного исследования.		
62	Технологический этап- разработка технологической документации.		
63	Технологический этап- разработка технологической документации.		
64	Изготовление проектируемого изделия		
65	Изготовление проектируемого изделия		
66	Изготовление проектируемого изделия		
67	Экономическое и экологическое обоснование проекта. Реклама проекта Подготовка презентации.		
68	Защита проекта.		
<b>Итого</b>		<b>10 часов</b>	
69-70	<b>Резервное время ( 2 часа )</b>	<b>2 часа</b>	
<b>ВСЕГО</b>		<b>70 часов</b>	