

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №14 «Центр образования» имени кавалера
ордена Ленина Н.Ф. Шутова городского округа Сызрань Самарской области

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
протокол № 4

«29» 05 2017 г.



О.А. Барина

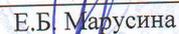
СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по УВР

от « » 2017 г.



Л.В. Сысуева

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ № 14
«Центр образования»
г.о. Сызрань



Приказ №

от « » 2017 г.

Рабочая программа

Предмет ТЕХНОЛОГИЯ

Класс 5

Учитель Данилевская Людмила Григорьевна

Количество часов:

I триместр: 16 часов

II триместр: 28 часов

III триместр: 24 часа

Всего за год: 68 часов

Всего часов в неделю 2 часа

Рабочую программу составила


Подпись

/Данилевская Л.Г./

расшифровка подписи

2017 год

Пояснительная записка 5 класс

Рабочая программа «Технология. Обслуживающий труд» составлена и разработана О.А. Кожиной, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представления о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития, учащихся средствами данного учебного предмета.

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

Данная программа может быть использована для интегрированного обучения детей с ОВЗ.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Место предмета в учебном плане.

Согласно программе предмет «Технология. Обслуживающий труд» изучается на ступени основного общего образования в качестве обязательного предмета в 5 – 8 классах в общем объеме 272 часа.

Количество часов, отведенных на изучение материала по годам				
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс

По программе	68 ч.	68 ч.	68 ч.	68 ч.
По учебному плану	68 ч.	68 ч.	68 ч.	34 ч.
	2 ч. в неделю	2 ч. в неделю	2 ч. в неделю	1 ч. в неделю

В текущем учебном году согласно учебному плану ГБОУ СОШ № 14 «Центр образования» г.о. Сызрань на изучение предмета Технология в 8 классе выделено 34 часа.

Исходя, из вышесказанного следует, что общее количество часов изучаемых учебным предметом сокращено до 238 часов. В связи с этим в рабочую программу внесены изменения:

5 класс: объединены родственные темы, таким образом, произошло сокращение программы на 10 часов, что составляет 14%.

6 класс: объединены родственные темы, таким образом, произошло сокращение программы на 8 часов, что составляет 12 %.

7 класс: объединены родственные темы, таким образом, произошло сокращение программы на 10 часов, что составляет 14%.

Следовательно, рабочая программа по технологии уменьшена на 40 %.

Контроль и учет знаний и умений учащихся.

1. Беседы, направленные на закрепление, систематизацию или применение

знаний. В процессе беседы одни отвечают на несколько вопросов, логически связанных между собой; другие дополняют, уточняют и исправляют их ответы.

В конце беседы учитель или один из уч-ся обобщает ответы и делает выводы.

2 Фронтальный опрос, с целью определения качества знаний, необходимых для выполнения предстоящей практической работы или для восстановления в памяти уч-ся требований охраны труда, условий организации рабочего места, правил работы и т.д.

3. Заполнение инструкционных карт, с целью выявления знаний уч-ся технологической последовательности выполнения типовых обработок швейных изделий.

4. Контроль практических умений, осуществляется в процессе наблюдений за трудовой деятельностью уч-ся, при систематической пооперационной проверке выполняемых изделий, при просмотре изделий в целом, отборе готовых изделий для выставки.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- учебник «Технология» для учащихся под редакцией О.А. Кожинной, Е.Н. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой, издательский центр «Дрофа», 2012 год.

№ п/п	Содержание	Кол-во часов
1	Вводное занятие.	2 часа.
2	Элементы материаловедения.	2 часа

3	Ручные работы.	4 часа.
4	Элементы машиноведения.	4 часа
5	Рукоделие. Художественные ремесла. Вышивка.	6 часов
6	Конструирование и моделирование фартука.	8 часов
7	Технология изготовления фартука.	12 часов
8	Кулинария.	22 часа
9	Творческие проекты.	8 часов.
10	Итоговая административная к.р. (итоговый опрос)	1 час.
11	Обобщение знаний.	1 час.

По плану проектной деятельности – 8 часов

Количество часов
для проведения диктантов, контрольных, лабораторных, практических работ, экскурсий, проектов,
исследований, уроков развития речи по темам учебного предмета, курса

5 класс

№	Основные разделы	Общее количество контрольных срезов по разделу	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ							
			диктантов	контрольных работ (итоговый опрос)	лабораторных работ	практических работ	экскурсий	проектов	исследований	уроков развития речи
	Проектные работы								8	
	Итоговая административная контрольная работа.			1						
ИТОГО:										
1 триместр										
2 триместр										
3 триместр				1					8	

Тематическое планирование «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс

Общее количество часов: 68.

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Тип урока	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ					Д/задание	Описание способов организации обучения детей с ОВЗ
				Предметные	Личностные	Метапредметные				
						Познавательные (УУЛ)	Коммуникативные	Регулятивные (УУЛ)		
<i>Вводное занятие (2 ч.)</i>										
1	Вводное занятие.	(2 ч.)	И. Н.М.	Знать правила: внутреннего распорядка, техники безопасности. Уметь соблюдать правила ТБ.	Проявление познавательных интересов.	Поиск и выделение необходимой информации. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.	Умение слушать и вступать в диалог.	Волевая саморегуляция		
<i>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.(34ч.)</i> <i>Элементы материаловедения (2 ч.)</i>										
2	Натуральные волокна растительного происхождения	(2 ч.)	И.Н.М.	Знать классификацию текстильных волокон, свойства нитей основы и утка.	Проявление особого интереса к новому.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Способность бесконфликтного общения в коллективе.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже		

				Уметь определять лицевую и изнаночную сторону ткани, выбирать вид ткани для определения типов швейных изделий.				известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно		
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

Ручные работы (2ч.)

3	Выполнение образцов ручных швов.	(2 ч.)	П.Р.	Знать терминологию и технологию выполнения швейных операций. Уметь выполнять ручные стежки.	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Поиск и выделение необходимой информации. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.	Умение слушать и вступать в диалог.	Волевая саморегуляция		
---	----------------------------------	--------	------	---	---	--	-------------------------------------	-----------------------	--	--

Элементы машиноведения(4ч.)

4	Механизмы технологических машин.	(2 ч.)	И.Н.М.	Знать правила ТБ, устройство отдельных узлов швейных машин. Уметь различать виды машин по назначению. Знать правила подготовки швейной машины к работе, ТБ. Уметь заправлять	Проявление познавательных интересов.	Поиск и выделение необходимой информации. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.	Построение речевых высказываний.	Волевая саморегуляция		
---	----------------------------------	--------	--------	--	--------------------------------------	--	----------------------------------	-----------------------	--	--

				верхнюю и нижнюю нить, намотать нить на шпульку.						
5	Выполнение образцов машинных швов.	(2 ч.)	П.Р.	Знать последовательность выполнения машинной строчки. Уметь выполнять машинные швы и читать обозначения.	Осознание ответственности за качество результатов труда.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Умение слушать и вступать в диалог.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		

***Рукоделие. Художественные ремесла.
Вышивка (6 ч.)***

6	Вышивка, её виды.	(2 ч.)	И. Н.М.	Знать виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, виды вышивки. Уметь построить узор в художественной отделке вышивкой.	Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства.	. Поиск и выделение необходимой информации. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.	Постановка вопросов во время беседы по представлению	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно		
7	Перевод рисунка на ткань. Способы закрепления рабочей нити.	(2 ч.)	П.Р.	Знать способы перевода рисунка, правила заправки изделия в пяльцы. Уметь переводить	Развитие трудолюбия и т.д.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Построение речевых высказываний.	Волевая саморегуляция		

				рисунок на ткань, заправлять изделия в пяльцы.						
8	Отработка навыков вышивания.	(2 ч.)	П.Р.	Знать технологию выполнения простейших ручных вышивальных швов; Уметь выполнять ручные вышивальные швы: «стебельчатый», «козлик», «тамбурный», «вперед иголку», «назад иголку», «петельный».	Осознание ответственности и т.д.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Умение слушать и вступать в диалог.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		
<i>Конструирование и моделирование фартука (8ч.)</i>										
9	Фигура человека и её измерения.	(2 ч.)	И.Н.М.	Знать правила снятия мерок. Уметь записывать измерения мерок.	Проявление особого интереса к новому.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Построение речевых высказываний.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно		
10	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4.	(2 ч.)	У.К.П. 3.	Знать последовательность построения чертежа фартука	Проявление познавательных интересов к труду.	Выбор наиболее эффективных способов решения	Постановка вопросов во время беседы по представлению	Волевая саморегуляция		

				в масштабе 1:4. Уметь построить чертеж фартука 1:4.		задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).				
11	Моделирование фартука.	(2 ч.)	У.К.П. 3.	Знать несложные приемы моделирования. Уметь моделировать, нижнюю часть фартука и карманы.	Развитие пространственного художественного воображения.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Умение слушать и вступать в диалог.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		
12	Построение чертежа фартука.	(2 ч.)	У.К.П. 3.	Знать последовательность построения чертежа фартука в натуральную величину. Уметь построить чертеж фартука в натуральную величину по своим меркам.	Проявление познавательных интересов.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Постановка вопросов во время беседы по представлению	Волевая саморегуляция		

Технология изготовления фартука (12ч.)

13	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой .	(2 ч.)	П.Р.	Знать правила подготовки выкройки к раскрою. Уметь выполнить экономную раскладку выкройки и раскрой ткани с учетом направления долевой нити, ТБ.	Проявление познавательных интересов.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Построение речевых высказываний.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно		
14	Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов фартука.	(2 ч.)	П.Р.	Знать технологию обработки срезов изделия, правила ТБ. Уметь обрабатывать срезы деталей изделия; Соблюдать правила ТБ.	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Умение слушать и вступать в диалог.	Волевая саморегуляция		
15	Обработка накладных карманов.	(2 ч.)	П.Р.	Знать последовательность обработки кармана. Уметь обрабатывать карман.	Проявления интереса к новому.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Построение речевых высказываний.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		
16	Соединение карманов с	(2 ч.)	П.Р.	Знать последовательно	Развитие трудолюбия.	Анализ объектов с целью выделения	Умение слушать и вступать в диалог.	Целеполагание как постановка		

	нижней частью фартука.			сть соединения карманов с фартуком. Уметь соединять карманы с фартуком.		признаков (существенных, несущественных).		учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно		
17	Обработка пояса. Соединение пояса с нижней частью фартука.	(2 ч.)	П.Р.	Знать технологию обработки пояса; критерии оценки качества изделия. Уметь соединять пояс с фартуком; соблюдать правила ТБ.	Проявления интереса к новому.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Способность бесконфликтного общения в коллективе	Волевая саморегуляция		
18	Отделка фартука. Влажно-тепловая обработка фартука.	(2 ч.)	П.Р.	Знать технологию влажно-тепловой обработки фартука. Правила ТБ. Уметь качественно производить влажно-тепловую обработку. Соблюдать	Проявление познавательных интересов.	Умение структурировать знания. Выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.	Построение речевых высказываний.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		

правила ТБ.

Кулинария (22ч.)

19	Физиология питания. Санитария и гигиена.	(2 ч.)	И.Н. М.	Знать общие сведения о роли витаминов в обмене веществ. Знать безопасные приемы работы, способы оказания первой помощи. Уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребности организма в белках, углеводах, жирах. Уметь соблюдать правила санитарии и гигиены в быту.	Проявление познавательных интересов.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Способность бесконфликтного общения в коллективе.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно.		
20	Сервировка стола к завтраку.	(2 ч.)	У.К.П .3.	Знать правила этикета. Уметь складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами.	Соблюдение правил этики.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Умение слушать и вступать в диалог.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно.		
21	Приготовление блюд из овощей.	(2 ч.)	У.К.П .3.	Знать пищевую ценность овощей,	Художественное оформление кулинарных	Умение структурировать знания. Выбор	Способность бесконфликтного общения в коллективе.	Планирование и контроль в форме		

				технологии приготовления блюд из них; ТБ. Уметь приготавливать блюда из овощей.	блюд.	оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.		сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		
22	Приготовление блюд из овощей.	(2 ч.)	У.К.П .3.	Знать пищевую ценность овощей, технологию приготовления блюд из них; ТБ. Уметь приготавливать блюда из овощей	Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных)	Построение речевых высказываний.	Волевая саморегуляция.		
23	Блюда из яиц.	(2 ч.)	У.К.П .3.	Знать способы определения свежести яиц, использование в кулинарии, способы хранения. Уметь определять свежесть яиц и готовить блюда из них; правила ТБ.	Художественное оформление кулинарных блюд.	Умение структурировать знания. Выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.	Постановка вопросов во время беседы по представлению.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		
24	Бутерброды. Горячие напитки.	(2 ч.)	У.К.П .3.	Знать виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления. Уметь нарезать продукты и оформить бутерброды (эстетично); соблюдать правила ТБ.	Художественное оформление кулинарных блюд.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных)	Умение слушать и вступать в диалог.	Волевая саморегуляция.		

25	Заготовка продуктов.	(2 ч.)	И.З. М.	Знать роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения. Уметь закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты и овощи.	Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.	Поиск и выделение необходимой информации. Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме.	Построение речевых высказываний.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно.		
26	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Сырники.	(2 ч.)	У.К.П. 3.	Знать виды бактериальных культур, значение молочных продуктов в питании человека; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни. Уметь приготавливать сырники; определять качество молока.	Художественное оформление кулинарных блюд.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Построение речевых высказываний.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		
27	Блюда из круп.	(2 ч.)	У.К.П. 3.	Знать технологию приготовления блюда. Уметь приготавливать блюда из бобовых и макаронных изделий	Художественное оформление кулинарных блюд.	Поиск и выделение необходимой информации. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий	Умение слушать и вступать в диалог.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и		

								того, что ещё не известно.		
28	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	(2 ч.)	У.К.П .3.	Знать пищевую ценность рыбы, условия хранения, технологию разделки рыбы. Уметь проводить разделку рыбы; понимать пищевую ценность рыбы и нерыбных продуктов моря; определять доброкачественность рыбы, сроки хранения.	Художественное оформление кулинарных блюд.	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Постановка вопросов во время беседы по представлению.	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		
29	Сервировка стола к ужину. Этикет.	(2 ч.)	У.К.П .3.	Знать правила этикета. Уметь сервировать стол к ужину.	Соблюдение правил этикета.	Поиск и выделение необходимой информации. Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий	Умение слушать и вступать в диалог.	Волевая саморегуляция.		
<i>Творческие проекты . (8 ч.)</i>										
30	Поиск идей решения поставленной задачи.	(2 ч.)	И.Н. М.	Знать этапы и требования к выполнению творческого проекта. Уметь обосновывать выбор проектируемого изделия.	Проявления особого интереса к новому	Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных)	Способность бесконфликтного общения в коллективе	Планирование и контроль в форме сличения способы действия и его результата с заданным эталоном.		

31	Выбор оптимального варианта выполнения проекта.	(2 ч.)	У.К.П. 3.	Знать выбранную технику выполнения. Уметь выполнять ее с учетом технологических требований.	Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.	Поиск и выделение необходимой информации. Умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной форме.	Умение слушать и вступать в диалог.	Волевая саморегуляция.		
32	Подсчёт материальных затрат.	(2 ч.)	У.К.П. 3.	Знать как можно рассчитать себестоимость изделия. Уметь рассчитать себестоимость изделия.	Создание художественного образа и воплощение его в материале.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).	Построение речевых высказываний.	Целеполагание как постановка учебной задачи на основе того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё не известно.		
33	Защита проекта.	(2 ч.)	Защита проекта	Знать критерии защиты проекта. Уметь разработать рекламный проспект, оценить выполненную работу и защитить ее.	Самооценка своих умственных и физических способностей.	Умение структурировать знания. Выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов.	Постановка вопросов во время беседы по представлению.	Волевая саморегуляция.		
34	Итоговый опрос. Обобщение знаний.	(1ч) (1ч)	К.З.		Самооценка своих умственных и физических способностей.	Выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от	Построение речевых высказываний.	Волевая саморегуляция.		

						конкретных условий. Анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, несущественных).				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Содержание учебного предмета 5 класс.

Раздел	Содержание	Кол-во часов
1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. (34 часа).	<u>1. Вводное занятие</u> Правила внутреннего распорядка, техника безопасности.	(2ч.)
	<u>2. Элементы материаловедения</u> Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей. Практическая работа. Выполнение образца полотняного переплетения.	(2ч)
	<u>3. Ручные работы</u> Прямые стежки. Строчки выполненные прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная и обметочная.	(4ч)

	<p>Практическая работа. Выполнение ручных стежков строчек и швов.</p> <p><u>4. Элементы машиноведения</u></p> <p>Бытовая универсальная швейная машина. Назначение основных узлов. Заправка верхней и нижней нитей.</p> <p>Практическая работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заправка верхней и нижней нитей. 2. Выполнение машинных строчек на ткани. <p><u>6. Вышивка</u></p> <p>Традиционные виды рукоделия. Знакомство с видами вышивки. Способы перевода рисунка на ткань. Технология выполнения ручных вышивальных швов.</p> <p>Практическая работа. Отделка вышивкой салфетки.</p> <p><u>7. Конструирование и моделирование фартука</u></p> <p>Виды фартуков. Правила пользования чертежными инструментами. Правила снятия мерок. Построение чертежа. Моделирование фартука.</p> <p>Практическая работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Снятие мерок. 2. Построение чертежа фартука. 3. Моделирование фартука. <p><u>8. Технология изготовления фартука</u></p> <p>Подготовка ткани к раскрою. Обработка фартука. Обработка накладных карманов, пояса, бретелей. Сборка изделия.</p> <p>Практическая работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Раскрой фартука и косынки. 2. Обработка деталей кроя. 3. Соединение деталей изделия. 4. Влажно тепловая обработка. 	<p>(4ч).</p> <p>(6ч).</p> <p>(8ч).</p> <p>(12ч).</p>
<p>2. Кулинария (22ч.).</p>	<p><u>1. Физиология питания. Санитария и гигиена</u></p> <p>Общие сведения о питательных веществах. Роль витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ. Санитарные требования к помещению кухни и</p>	<p>(2ч).</p>

	<p>столовой, к посуде и инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Практическая работа. 1. Составление меню. 2. Определение количество и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.. 3. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды.</p> <p><u>2. Сервировка стола к завтраку</u> Оформление готовых блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания бумажных салфеток. Практическая работа. Складывание салфеток различными способами.</p> <p><u>3. Приготовление блюд из овощей</u> Виды овощей. Способы и формы нарезки. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Способы варки овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Практическая работы. 1. Приготовление салата из свежих овощей. 2. Приготовление винегрета.</p> <p><u>4. Блюда из яиц</u> Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Практическая работа. Омлет с помидорами и колбасой.</p> <p><u>5. Бутерброды. Горячие напитки</u> Бутерброды. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Горячие напитки. Виды горячих напитков. Способы заварки чая. Технология приготовления кофе. Практическая работа. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку</p> <p><u>6. Заготовка продуктов</u> Способы приготовления домашних запасов.</p>	<p>(2ч).</p> <p>(4ч).</p> <p>(2ч).</p> <p>(2ч).</p> <p>(2ч).</p>
--	---	--

	<p>Сушка фруктов, ягод, зелени и грибов. Сбор и заготовка ягод и грибов. Замораживание овощей и фруктов. Практическая работа. 1. Закладка яблок на хранение. 2. Сушка ягод, грибов, фруктов, зелени.</p> <p><u>7. Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Сырники (2ч).</u> Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Способы определения качества молока. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Практическая работа. Приготовление блюда.</p> <p><u>8. Блюда из круп</u> Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных каш. Время и способы определения готовности. Практическая работа. Приготовление гречневой каши с маслом.</p> <p><u>9. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов</u> Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных консервов. Обработка рыбы. Способы тепловой обработки. Практическая работа. Приготовление жареной рыбы.</p> <p><u>10. Сервировка стола к ужину. Этикет</u> Правила сервировки стола к ужину. Правила этикета. Практическая работа. Приготовление блюд для праздничного стола.</p> <p><u>Творческие проекты.</u> Обоснование выбора изделия. Изготовление изделия. Экономическое обоснование. Рекламный проспект.</p> <p><u>Итоговый опрос.</u></p> <p><u>Обобщение знаний.</u></p>	<p>(2ч.)</p> <p>(2ч.)</p> <p>(2ч.)</p> <p>(8ч.)</p> <p>(1ч.)</p> <p>(1ч.)</p>
--	--	---

Перечень учебно-методических средств.

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы: проект – М.: Просвещение.2010, 96 с. (Стандарты второго поколения).
2. Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл. Технология 5-11кл./ Под ред. Кожинной О.А.: Дрофа, 2012г. Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф,2006.-208с.
3. Учебное пособие. Творческий проект по технологии обработки ткани 5-9 класс.

Для учителя:

1. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко/авт-составитель О.В.Павлова - Волгоград: Учитель, 2007-281с.
2. Журнал «Школа и производство»

Список литературы

для учителя

1. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 80с.
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 48с.
3. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 64с.
4. Арефьев И.П. Технология. Профориентация. Экономика России в опорных схемах и таблицах. – М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2005. – 96с.
5. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск:

Взгляд, 2006. – 143с.

6. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.

7. Неделя технологии в начальной и средней школе: праздники, посиделки./Авт.-сост. Павлова О.В. – Волгоград: Учитель, 2007. – 127с.

8. Научно-методический журнал «Школа и производство» №1-№8, М.: Школьная пресса – 2003-2009

9. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.