

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №182
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

«Принято»

Педагогическим советом

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

«Утверждаю»

Приказ № 370 от «30» августа 2018

Директор ГБОУ СОШ № 182


В.В. Адамович



Рабочая программа
по предмету «Технология.
Обслуживающий труд»
на 2018-2019 учебный год
5-а класса (I группа)

Составитель:

Варфоломеева Е.В.
учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по «Технология. Обслуживающий труд» составлена в соответствии с:

1. Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897.
3. Примерной программой общего образования по технологии.
4. Авторской программой основного общего образования по технологии О.А. Кожина. – М.: Дрофа, 2015.
5. Образовательной программой ООО ГБОУ СОШ № 182 приказ № 198/б от 28.08.2014 г.
6. Учебным планом ГБОУ СОШ № 182 2018-2019 учебный год приказ № 2017 от 17.04.2018 г.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В соответствии с учебным планом ГБОУ СОШ №182 на изучение курса «Технология. Обслуживающий труд» в 5 классе отводится 34 учебных часа.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ

Формирование у учащихся технологической грамотности, технологической культуры, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

Формирование у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ

Сформировать трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Научить основам ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Обучить:

- навыкам по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте;
- соблюдению культуры труда;
- навыкам чтения и составления технической документации, измерения параметров в технологии и продукте труда; выбора способа моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера, художественного оформления;
- основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умению распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умению ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыкам организации рабочего места.

Ознакомить учащихся с общетрудовыми понятиями:

- потребности, предметы потребления, дизайн, проект, конструкция;
- устройство, сборка, управление и обслуживание доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов);
- механизация труда;

- научная организация труда, средства и методы обеспечения применения безопасных приемов труда;
- технологическая дисциплина;
- этика общения;
- функциональные стоимостные характеристики предметов труда и технологий;
- себестоимость продукции; экономия сырья, энергии, труда; производительность труда.

Обучить учащихся конкретным процессам преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

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

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
7. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.
8. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
9. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость.
10. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.
11. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

12. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
13. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
14. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
15. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

В трудовой сфере:

1. планирование технологического процесса и процесса труда;
2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. приготовление кулинарных блюд с учетом требований здорового образа жизни;
10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
12. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
13. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
14. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
15. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

В мотивационной сфере:

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
3. выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. осознание ответственности за качество результатов труда;
6. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1. дизайнерское конструирование изделия;
2. применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
3. моделирование художественного оформления объекта труда;
4. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
5. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
6. развитие пространственного художественного воображения;
7. развитие композиционного мышления;
8. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
9. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
10. понимание роли света в образовании формы и цвета;
11. решение художественного образа средствами фактуры материалов;
12. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
13. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
14. применение художественного проектирования;
15. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
16. соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
4. способность к коллективному решению творческих задач;
5. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
6. способность прийти на помощь товарищу;
7. способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
4. развитие глазомера;
5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Наименование разделов и тем	В том числе на			Примерное кол-во часов на самостоятельные работы учащихся
		теоретические	лабораторно-практические	контрольные работы	
1.	Кулинария	3	1		9
2.	Материаловедение	0,5	0,5		1
3.	Машиноведение	0,5			1,5
4.	Ручные и машинные швы	0,5			1,5
5.	Конструирование и моделирование	1			1
6.	Технология изготовления фартука.	2			6
7.	Рукоделие. Художественные ремесла	0,5			1,5
	Итого	8	1,5	0	21,5

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Теория. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практика. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Теория. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практика. Определение суточной потребности человека в витаминах. Изучение основ физиологии питания человека.

Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ

Теория. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Практика. Выполнение эскиза интерьера кухни, столовой, кухни-столовой с учетом требований к интерьеру, способах размещения мебели и оборудования на кухне.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА

Теория. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Подача горячих напитков.

Практика. Выполнение сервировки стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Теория. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Виды бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача к столу. Виды горячих напитков и способы их заваривания (чай, кофе, какао).

Практика. Изучение видов бутербродов, способов их приготовления, условия и сроки хранения бутербродов. Изучение правил приготовления горячих напитков.

Тема 6. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Теория. Правила безопасности при работе колющими и режущими предметами. Способы и правила нарезки продуктов для бутербродов. Сочетание продуктов в бутерброде. Подача бутербродов к столу.

Практика. Приготовление и оформление бутербродов. Определение вкусовых сочетаний по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Приготовление горячих напитков. Работа в группе.

Тема 7. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Теория. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц.

Практика. Обсуждение способов определения свежести яиц. Проведение лабораторно-практических работ.

Тема 8. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Теория. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практика. Приготовление блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Тема 8. ОВОЩИ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Теория. Классификация овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Методы определения качества овощей. Механическая обработка овощей. Механическая обработка листовых, луковых и пряных овощей. Особенности механической обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Практика. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Ознакомление с выполнением сортировки, мойки, очистки, промыванием овощей. Ознакомление с условиями и сроками их хранения, способами кулинарного использования. Ознакомление с инструментами и приспособлениями для нарезки овощей. Ознакомление со способами и формами нарезки.

Тема 10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ.

Теория. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практика. Чтение технологической документации приготовления салата из овощей. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.

Тема 11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ.

Теория. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску и листьями зелени. Изготовление цветов и других украшений из овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практика. Чтение технологической документации приготовления салата из овощей. Выполнение нарезки овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнение фигурной нарезки овощей для художественного оформления салатов.

Тема 12. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Теория. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление и др.) Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька). Правила сбора ягод для закладки на хранение. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практика. Обсуждение способов механической обработки овощей, фруктов, ягод. Выбор способов хранения пищевых продуктов, обеспечивающий минимальные потери их вкусовых качеств и пищевой ценности.

Тема 13. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ВЫБОР. ЗАКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛА ИЗ РАЗДЕЛА «КУЛИНАРИЯ».

Теория. Приготовление блюд на выбор из пройденного материала. Сервировка стола.

Практика. Распределение обязанностей. Приготовление блюд. Сервировка стола. Оценка качества самостоятельной работы.

Тема 14. МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЕ

Теория. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен). Способы их получения и свойства натуральных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практика. Сравнение различных видов волокон и тканей. Определение состава хлопчатобумажных и льняных тканей.

Тема 15. ОБЩЕЕ ПОНЯТИЕ О ПРЯЖЕ И ПРОЦЕССЕ ПЯДЕНИЯ.

Теория. Получение нитей из натуральных волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Практика. Выполнение образца полотняного переплетения. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Тема 16. ШВЕЙНАЯ МАШИНА

Теория. Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практика. Выявление видов передач вращательного движения, применяемых в швейных машинах. Изучение устройства современной бытовой швейной машины.

Тема 17. УСТРОЙСТВО БЫТОВОЙ МАШИНЫ И РАБОТА НА НЕЙ.

Теория. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Включение и выключение механизма махового колеса. Устройство моталки. Заправка верхней и нижней нитей. Запуск машины. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек. Регулировка длины стежка. Приёмы закрепления строчки обратным ходом.

Практика. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Тема 18. РУЧНЫЕ СТРОЧКИ.

Теория. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: смёточная, заметочная, наметочная, копировальная и др. Правила безопасной работы с колющим инструментом.

Практика. Выполнение образцов строчек прямыми стежками.

Тема 19. МАШИННЫЕ СТРОЧКИ.

Теория. Машинные швы: стачной, накладной, вподгибку. Определения: шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Практика. Выполнение машинных швов. Анализ допущенных ошибок.

Тема 20. ПОСТРОЕНИЕ ОСНОВЫ ЧЕРТЕЖА ФАРТУКА.

Теория. Мерки необходимые для построения чертежа, правила их измерения и условные обозначения. Последовательность построения чертежа фартука в рабочей тетради в масштабе 1:4 и по своим меркам. Расчет количества ткани на изделие.

Практика. Снятие мерок с фигуры человека и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука 1:4 по своим меркам или по заданным размерам. Расчет количества ткани на изделие.

Тема 21. МОДЕЛИРОВАНИЕ ФАРТУКА.

Теория. Виды фартуков. Выполнение эскиза. Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою.

Практика. Выполнение эскиза. Подбор модели фартука с учётом особенностей фигуры и назначения изделия. Коррекция выкройки с учетом особенности фигуры.

Тема 22. ПОДГОТОВКА ТКАНИ К РАСКРОЮ. РАСКРОЙ ФАРТУКА.

Теория. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани, направления рисунка или ворса. Особенности раскладки выкройки на тканях с крупным рисунком, в клетку и в полоску. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка и

раскрой ткани. Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов. Зависимость ширины шва от свойств материалов, от модели изделия.

Практика. Выбор способа подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнение раскладки выкроек на ткани. Раскрой изделия.

Тема 23. ПРОКЛАДЫВАНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ ЛИНИЙ И КОПИРОВАЛЬНЫХ СТЕЖКОВ.

Теория. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Практика. Перевод контурных и контрольных линий выкройки на парные детали кроя швейных изделий.

Тема 24. ОБРАБОТКА КАРМАНА.

Теория. Виды обработок верхнего среза накладного кармана. Обработка кармана. Соединение кармана с нижней частью фартука.

Практика. Обработка верхних срезов накладных карманов. Чтение технологической документации и рассмотрение образцов поузловой обработки. Обработка верхних срезов накладных карманов. Соединение кармана с нижней частью фартука.

Тема 25. ОБРАБОТКА БРЕТЕЛЕЙ И ДЕТАЛЕЙ ПОЯСА.

Теория. Обтачивание и выворачивание деталей бретелей и пояса. Выметывание обточенных краев прямыми стежками. Приутюживание поясов и бретелей. Удаление наметки.

Практика. Чтение технологической документации и рассмотрение образцов поузловой обработки. Обтачивание и выворачивание деталей бретелей и пояса. Выметывание обточенных краев прямыми стежками. Приутюживание поясов и бретелей. Удаление наметки.

Тема 26. ОБРАБОТКА НИЖНЕЙ ЧАСТИ ФАРТУКА.

Теория. Способы обработки нижней части фартука (швом вподгибку с открытым срезом, швом вподгибку с закрытым срезом, окантовкой, тесьмой, кружевом).

Практика. Чтение технологической документации и рассмотрение образцов поузловой обработки. Обработка боковых и нижнего среза фартука.

Тема 27. СОЕДИНЕНИЕ БРЕТЕЛЕЙ С ФАРТУКОМ И ОДНОВРЕМЕННАЯ ОБРАБОТКА ВЕРХНЕГО СРЕЗА ФАРТУКА.

Теория. Способы обработки нагрудника. Технологическая последовательность обработки верхнего края нагрудника. Притачивание бретелей.

Практика. Чтение технологической документации и рассмотрение образцов поузловой обработки нагрудника. Обработка верхнего среза фартука. Соединение бретелей с фартуком.

Тема 28. СБОРКА ФАРТУКА.

Теория. Соединение деталей пояса с фартуком. Методы контроля качества готового изделия.

Практика. Соединение деталей пояса с фартуком. Проверка качества готового изделия. Исправление дефектов.

Тема 29. ВЛАЖНО-ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Теория. Приемы влажно-тепловой обработки и ее значение при изготовлении швейных изделий. Оборудование рабочего места для влажно-тепловой обработки. Контроль качества изделия.

Практика. Выбор режима и выполнение влажно-тепловой обработки изделия. Контроль и оценка качества готового изделия, анализ ошибок.

Тема 30. ВЫШИВКА.

Теория. Виды вышивки Инструменты и приспособления для вышивания. Разметка рисунка и способы перевода рисунка на ткань в зависимости от структуры ткани. Технология выполнения простейших швов. Закрепление нити на ткани.

Практика. Изучение видов вышивки, технологии выполнения простейших швов. Способы перевода рисунка на ткань.

Тема 31. ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫШИВКИ ПРОСТЫМИ ШВАМИ.

Теория. Подбор игл и ниток. Правила отрезания нитки от катушки, вдевания нитки в иголку, заправки изделия в пальцы. Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла. Выполнение простейших ручных швов, свободной вышивки по рисованному контуру узора. Правильная посадка и постановка рук во время работы. Правила работы с ножницами, иглами, булавками.

Практика. Организация рабочего места для ручного шитья. Перевод рисунка на ткань. Запяливание ткани в пальцы. Выполнение вышивки простыми швами.

Темы 32, 33, 34. РЕЗЕРВНОЕ ВРЕМЯ.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ЛАБОРАТОРНЫХ, ПРАКТИЧЕСКИХ, КОНТРОЛЬНЫХ И ДРУГИХ ВИДОВ РАБОТ.

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Сервировка стола, складывание салфеток различными способами.
3. Приготовление бутербродов и горячих напитков.
4. Проект «Бутерброд»
5. Лабораторная работа «Определение свежести яиц»
6. Приготовление блюд из яиц.
7. Приготовление блюд из сырых овощей приготовление блюд из вареных овощей.
8. Проект «Завтрак»
9. Выполнение образца полотняного переплетения.
10. Заправка верхней и нижней нитей.
11. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.
12. Построение чертежа фартука с последующим его моделированием.
13. Раскрой фартука
14. Пошив фартука.
15. Выполнение вышивки простыми швами.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате изучения курса технологии учащиеся должны

- **знать:** основные технологические понятия и характеристики; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; созданием изделий; значение здорового питания для сохранения своего здоровья;
- **уметь:** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или приготовления кулинарного блюда; выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; готовить кулинарные блюда с учетом принципов здорового питания; конструировать, моделировать, изготавливать в материале швейные изделия и изделия декоративно-прикладного искусства; выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, при-

способлений, машин, оборудования, электроприборов; соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электрооборудованием; осуществлять доступными мерительными средствами, измерительными приборами и визуально контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

• **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** понимания ценностей материальной культуры для жизни и развития человека, формирования эстетической среды бытия; развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека, результатов слияния духовной и материальной культуры; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; организации питания, обеспечивающего сохранение здоровья; приготовления и оформления кулинарных блюд здорового питания; сервировки стола и соблюдения правил поведения за столом; изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера; изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования; измерения фигуры человека для определения размерных признаков одежды; выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНОК ОБУЧАЮЩИХСЯ

Примерные нормы оценок знаний и умений обучающихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

1. полностью освоил учебный материал;
2. умеет изложить его своими словами;
3. самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
4. правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

1. в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
2. подтверждает ответ конкретными примерами;
3. правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

1. не усвоил существенную часть учебного материала;
2. допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
3. затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
4. слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

1. почти не усвоил учебный материал;
2. не может изложить его своими словами;
3. не может подтвердить ответ конкретными примерами;
4. не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

1. полностью не усвоил учебный материал;
2. не может изложить знания своими словами;
3. не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения обучающимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

1. творчески планирует выполнение работы;
2. самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
3. правильно и аккуратно выполняет задание;
4. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

1. правильно планирует выполнение работы;
2. самостоятельно использует знания программного материала;
3. в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
4. умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

1. допускает ошибки при планировании выполнения работы;
2. не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
3. допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
4. затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если обучающийся:

1. не может правильно спланировать выполнение работы;
2. не может использовать знания программного материала;
3. допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
4. не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Оценка «1» ставится, если обучающийся:

1. не может спланировать выполнение работы;
2. не может использовать знания программного материала;
3. отказывается выполнять задание.

Проверка и оценка практической работы обучающихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» - ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 – 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Программа курса «Технология. Обслуживающий труд» для 5 класса общеобразовательных учреждений (автор О. А. Кожина) УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая).