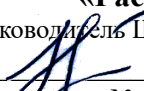
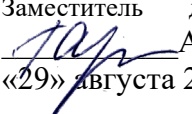
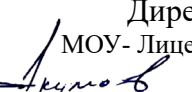


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-ЛИЦЕЙ ГОРОДА МАРКСА  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

<p align="center"><b>«Рассмотрено»</b></p> <p>Руководитель ШМО  /Базарова Н. Д./ Протокол № 1 от «29 » августа 2018 г.</p>	<p align="center"><b>«Согласовано»</b></p> <p>Заместитель директора по УВР  А.Т.Газизова/ «29» августа 2018г.</p>	<p align="center"><b>«Утверждаю»</b></p> <p>Директор МОУ- Лицей г. Маркса  С.А. Акимов/ Приказ № 258 от «01» сентября 2018г.</p>
--	--	---



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
КУРСА  
«Технология 5 класс (девушки)»**

Составитель РП:  
Кузнецова К. И.  
Учитель технологии

г. Маркс

2018-2019 учебный год

## Календарно - тематическое планирование 5 класс

№ урока	Тема	план	факт	примечание
<b>Оформление интерьера. (8 часов)</b>				
1. 2 часа	Этапы выполнения проекта. Из каких этапов состоит работа над творческим проектом.	04.09		
2. 2 часа	Интерьер и планировка кухни-столовой.	11.09		Практическая работа
3. 2 часа	Бытовые электроприборы на кухне. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.	18.09		Лабораторная работа
4. 2 часа	Бытовые электроприборы на кухне. Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне.	25.09		Практическая работа
<b>Кулинария. (22 часа)</b>				
5. 2 часа	Санитария и гигиена на кухне.	02.10		
6. 2 часа	Здоровое питание	16.10		Лабораторная работа
7. 2 часа	Технология приготовления бутербродов	23.10		
8. 2 часа	Технология приготовления бутербродов	30.10		Практическая работа
9. 2 часа	Технология приготовления горячих напитков	06.11		Практическая работа
10. 2 часа	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	13.11		Лабораторная работа
11. 2 часа	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	27.11		Практическая работа
12. 2 часа	Тепловая кулинарная обработка овощей	04.12		Практическая работа

13. 2 часа	Технология приготовления блюд из яиц	11.12		Практическая работа
14. 2 часа	Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку.	18.12		Практическая работа
15. 2 часа	Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку.	25.12		
<b>Создание изделий из текстильных материалов. (26 часов)</b>				
15. 2 часа	Производство текстильных материалов	15.01		Лабораторная работа
16. 2 часа	Текстильные материалы и их свойства	22.01		Лабораторная работа
17. 2 часа	Изготовление выкроек	29.01		
18. 2 часа	Изготовление выкроек	05.02		Практическая работа

19. 2 часа	Раскрой швейного изделия	12.02		Практическая работа
20. 2 часа	Швейные ручные работы	26.02		Практическая работа
21. 2 часа	Швейная машина	05.03		Лабораторная работа
22. 2 часа	Основные операции при машинной обработке изделия	12.03		Практическая работа
23. 2 часа	Основные операции при машинной обработке изделия	19.03		Практическая работа
24. 2 часа	Влажно — тепловая обработка ткани	26.03		Практическая работа
25.	Машинные швы	02.04		

2 часа				
26.	Технология изготовления швейных изделий	16.04		Практическая работа
2 часа				
27.	Технология изготовления швейных изделий	23.04		Практическая работа
2 часа				
<b>Художественные ремесла. (14 часов)</b>				
28.	Декоративно - прикладное искусство	26.04		Экскурсия в краеведческий музей
2 часа				
29.	Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	30.04		
2 часа				
30.	Орнамент. Символика в орнаменте	07.05		
2 часа				
31.	Цветовые сочетания в орнаменте	14.05		Практическая работа
2 час				
32.	Лоскутное шитье	17.05		
2 часа				
33.	Технология изготовления лоскутного изделия	21.05		Практическая работа
2 часа				
34.	Как защитить творческий проект	28.05		
2 часа				
<b>Всего 70 часов</b>				

## Структура курса 5 класс

<b>№</b>	<b>Раздел</b>	<b>Количество часов</b>
1	Оформление интерьера	8
2	Кулинария	22
3	Создание изделий из текстильных материалов	26
4	Художественные ремесла	14
	<b>Общее количество часов</b>	<b>70</b>

## Пояснительная записка

Рабочая учебная программа для 5 класса (девочки) составлена на основе программы «Технология. Технологии ведения дома» рекомендованной Министерством образования и науки Российской Федерации, издательский центр «Вентана-граф» 2012 г. Авторы программы: В.Д.Симоненко, Н.В. Сеница раздела «Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов (вариант 2. девочки) и дополнена разделом «Проекты в образовательной области «Технология».

Образовательная область «Технология» призвана познакомить обучающихся 5 классов с основными технологическими процессами современного производства материальных и духовных ценностей и обеспечить их подготовку, необходимую для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

Технология - это наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

Главная цель образовательной области «Технология» — подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

В процессе преподавания решаются следующие задачи:

- а) формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- б) привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- в) ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- г) развитие самостоятельности и способности обучающихся решать творческие и изобретательские задачи;
- д) обеспечение обучающимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Наряду с традиционными методами обучения применяю метод проектов и кооперированную деятельность учащихся.

В течение учебного года каждый учащийся выполняет творческий проект. Под проектом понимается творческая, завершённая работа, соответствующая возрастным возможностям учащегося. При выполнении проектов, школьники участвуют в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции и услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), их осуществлении и оценке, в том числе возможностей реализации.

На занятиях самое серьёзное внимание уделяю охране здоровья обучающихся. Установленное оборудование, инструменты и приспособления удовлетворяют психофизиологические особенности и познавательные возможности обучающихся, обеспечивают нормы безопасности труда при выполнении технологических процессов. Обеспечивается личная и пожарная безопасность при работе с тепловыми приборами, утюгами и т.д. Все термические процессы и пользование нагревательными приборами школьники осуществляют только под наблюдение учителя. Серьёзное внимание уделяю соблюдению правил санитарии и гигиены.

Учащиеся изучают безопасные приемы труда с инструментами и оборудованием. Периодически провожу инструктажи по правилам ТБ с записью в журнале учета инструктажей, кабинет имеет соответствующий наглядно-инструкционный материал.

Обращаю внимание обучающихся на экологические аспекты их трудовой деятельности. Акценты делаю на уменьшение отходов производства, их утилизацию или вторичное использование, экономию сырья, энергии, труда.

С позиции формирования гражданских качеств личности особое внимание обращаю на формирование у детей умений давать оценку социальной значимости процесса и результатов труда. Школьники учатся прогнозировать потребительскую ценность для общества того, что они делают, оценивать возможные негативные влияния этого на окружающих людей.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий является комбинированный урок.

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» базисным учебным планом общеобразовательного учреждения на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

Рабочая программа предусматривает следующую последовательность изучения разделов: 1. Вводное занятие. Правила ТБ. Гигиена девушки, косметика. 2. Элементы материаловедения 3. Ручные работы 4. Элементы машиноведения. Работа на швейной машине 5. Проектирование и изготовление рабочей одежды 6. Творческий проект 7. Уход за одеждой 8. Рукоделие 9. Технология приготовления пищи. Откорректировано количество учебных часов согласно содержанию учебника.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Резерв учебного времени используется в конце учебного года для защиты творческих проектов и подведения итогов работы.

## **Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса**

### ***Учащиеся должны знать:***

негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;

способы получения, хранения, поиска информации; источники и носители информации;

общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;

виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

способы варки продуктов, их преимущества и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;

способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;

виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

роль запасов в экономном ведении хозяйства, способы заготовки продуктов, условия и сроки хранения свежих овощей и фруктов, сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания, технологию получения крахмала;

общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой, способы отделки интерьера, меры по борьбе с насекомыми и грызунами;

культуру поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанностей в семье;

правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон; условные обозначения отдельных деталей на кинематических схемах; виды передач вращательного движения и их кинематические схемы;

технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе; виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;

возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике; правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки и постановки рук во время работы;

эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;

назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия;

способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли;

гигиена, правила и средства ухода за кожей;

содержание и характер труда специалистов по обработке тканей и продуктов питания.

***Учащиеся должны уметь:***

осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани;

работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

закладывать на хранение свежие ягоды, фрукты, овощи, определять съедобные и несъедобные грибы, сушить ягоды, фрукты, овощи, использовать домашний холодильник для быстрого замораживания и длительного хранения овощей и фруктов, получать крахмал из картофеля;

разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики, древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;

определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

рассчитывать передаточное число передач вращательного движения;

включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапы), регулировать длину стежка;

переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;

подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;

читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;

выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань

к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;

ремонтить одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.