

Рабочая программа по дисциплине
«Технология. Обслуживающий труд»
5 класс

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Минобрнауки России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089; в соответствии с Примерной программой основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» (автор Кожина В.А.)

Уровень рабочей программы – базовый

Учебным планом предусмотрено в год 68 часов, режим работы – 2 часа в неделю

Рабочая программа направлена на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; а также безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; а также уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности

Технология. Обслуживающий труд

Содержание программы 5 класс

ТБ – техника безопасности

ЦОРы – цифровые образовательные ресурсы

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков.

Сервировка стола. Правила поведения за столом.

Творческие, проектные работы

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных и поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Проработка лучшей идеи проекта; экологическое и экономическое обоснование проекта; технологический этап проектирования; защита проекта

Черчение

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

Чтение чертежей, схем, технологических карт

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Современные материалы, текстильное и швейное оборудование

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов

Технология ведения дома

Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений.

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Календарно - тематический план 5 класс

№ занятия	Название раздела, темы, урока	Элементы содержания изучаемого материала в соответствии и с ФКГОСО	Кол-во часов	Тип урока Форма урока	Ресурсное обеспечение	Дата по плану	Дата по факту
1	2	3	4	5	6	7	8
1-2	<p>Кулинария</p> <p>Санитария и гигиена</p> <p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов</p> <p>Безопасные приемы работы. Оказание первой медицинской помощи при ожогах</p>	<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Безопасные приемы работы. Оказание первой медицинской помощи при ожогах</p>	<p>16</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Урок-беседа</p> <p>Фронтальная</p>	<p>Плакаты по санитарии и гигиене</p> <p>плакаты по ТБ</p> <p>журнал регистрации инструктажей учащихся по охране труда</p> <p>учебник</p>		

3-4	<p>Физиология питания</p> <p>Планирование рационального питания Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов минеральных солей</p> <p>Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Профессии</p> <p>Технология приготовления пищи</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов, используемых для приготовления бутербродов и напитков.</p> <p>Приготовление бутербродов и напитков</p>	<p>Планирование рационального питания. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов</p> <p>Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий</p>	2	Урок-сообщение Фронтальная	<p>Плакат «Содержание витаминов в продуктах» учебник</p>		
	<p>2</p> <p>8</p>	<p>Плакаты «Классификация блюд» «Приготовление бутербродов» «Горячие напитки» Инструкционные карты</p>					

5-6	Кулинарная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий	2	Урок-сообщение Фронтальная Бригадная	Плакат «Блюда из яиц» Инструкционные карты		
7-8	Кулинарная обработка сырых овощей Приготовление блюд из сырых овощей	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий	2	Урок-сообщение Фронтальная Бригадная	Плакаты «Первичная обработка овощей» «Формы нарезки овощей» Инструкционные карты		
9-10	Кулинарная обработка вареных овощей Приготовление блюд из вареных овощей	Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий	2	Урок-сообщение Фронтальная	Плакаты «Формы нарезки овощей» «Блюда из овощей» Инструкционные карты		

11-12	<p>Сервировка стола</p> <p>Сервировка стола к завтраку</p> <p>Оформление блюд и правила их подачи к столу</p> <p>Правила поведения за столом</p>	<p>Сервировка стола. Оформление блюд и правила их подачи к столу. Правила поведения за столом</p>	2	<p>Бригадная</p> <p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Бригадная</p>	<p>Плакаты «Классификация блюд»</p> <p>«Сервировка стола»</p> <p>«Как пользоваться столовыми приборами»</p>		
13-14	<p>Заготовка продуктов</p> <p>Хранение пищевых продуктов</p> <p>Домашняя заготовка ягод, овощей, фруктов, грибов, лекарственных трав</p>	<p>Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.</p>	2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Бригадная</p>	<p>Плакат «Заготовка продуктов»</p>		

15-16	<p>Творческие проектные работы</p> <p>Проектирование полезных изделий с использованием текстильных и поделочных материалов</p> <p>Выбор темы проекта</p> <p>Определение потребности</p> <p>Формулировка задачи</p> <p>Первоначальные идеи</p> <p>Оценка идей</p> <p>Лучшая идея</p>	<p>Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Темы проектов. Определение потребности. Краткая формулировка задачи.</p> <p>Набор первоначальных идей. Критерии оценивания идей. Оценка идей. Варианты представления лучшей идеи.</p> <p>Проработка лучшей идеи. Выбор материала, цвета, отделки и способов изготовления. Разработка перечня критериев. Формы представления</p>	2 2 12	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p> <p>Урок-сообщение</p>	<p>Дизайн-проекты прошлых лет</p> <p>учебник</p> <p>Дизайн-листы</p> <p>Учебники</p>		
-------	--	--	---	--	--	--	--

17-18	<p>Проработка лучшей идеи</p> <p>Требования к изделию</p>	<p>результатов</p> <p>Планирование изготовления изделий. Правила составления технологической последовательности. Формы представления результатов</p>	2	<p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Дизайн-листы</p> <p>Учебники</p>		
19-20	<p>Планирование изготовления изделия</p> <p>Технологическая последовательность изготовления</p> <p>Экологическое обоснование проекта</p> <p>Экономическая оценка проекта</p>	<p>Экологическая оценка изделия, материалов и способов изготовления. Экономический расчет проекта.</p> <p>Испытание изделия. Оценка своей работы. Подготовка презентации и защита проекта</p>	2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p> <p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Дизайн-листы</p> <p>Учебники</p> <p>Дизайн-листы</p> <p>Учебники</p>		
21-22	<p>Испытание и оценка готового изделия</p>		2	<p>Урок-сообщение</p>			

23-24	<p>Защита проекта</p> <p>Черчение и графика</p>	<p>Чтение чертежей, схем, технологических карт. Организация рабочего места для выполнения графических работ. Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах</p>	2	<p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p> <p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Дизайн-листы</p> <p>Учебники</p>		
25-26	<p>Чтение и выполнение чертежей, схем, эскизов</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>Использование условно-графических символов и обозначений на схемах и чертежах</p>		2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Плакат «Оформление чертежей»</p>		
27-28	<p>Создание изделий из текстильных и поделочных</p>	<p>Современные материалы.</p> <p>Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных</p>	2				

29-30	<p>материалов</p> <p>Элементы материаловедения</p> <p>Современные материалы</p> <p>Натуральные растительные волокна и ткани из них</p> <p>Процесс получения ткани</p> <p>Плотняное переплетение</p> <p>Профессии</p> <p>Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств</p> <p>Изучение свойств тканей</p> <p>Элементы машиноведения</p>	<p>материалов</p> <p>Выбор тканей с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий</p> <p>Современное швейное оборудование. Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p> <p>Урок-</p>	<p>Коллекции сырья и образцов тканей</p> <p>Плакаты «Классификация текстильных волокон»</p> <p>Плакат «Натуральные растительные волокна»</p>		
-------	--	--	-------------------	---	--	--	--

31-32	Современное швейное оборудование	Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. Выполнение ручных и машинных швов	34	сообщение Фронтальная В парах	Учебник		
	Организация рабочего места						
	Соблюдение правил безопасного труда при использовании швейных машин		2	Урок-сообщение Фронтальная В парах	Плакаты «Швейная бытовая машина» «Приводные устройства» Учебник		
	Устройство, регулировка и обслуживание бытовой швейной машины						
33-34	Выполнение машинных строчек	Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека			Учебник		
	Конструирование и моделирование швейных изделий						
	Конструирование одежды	Построение и оформление чертежей швейных изделий	2	Урок-сообщение Фронтальная	Плакаты «Швейная бытовая машина» «Заправка ниток» «Регуляторы		
	Измерение параметров фигуры человека						

35-36	<p>Построение и оформление чертежей швейных изделий</p> <p>Построение и оформление чертежа фартука в М 1:4</p> <p>Моделирование фартука</p> <p>Выбор модели, ткани и отделки фартука</p> <p>Технология изготовления швейных изделий</p>	<p>Моделирование простейших видов швейных изделий. Выбор тканей. Художественное оформление и отделка изделий</p> <p>Подготовка текстильных материалов к раскрою</p> <p>Рациональный раскрой</p>	4 2	<p>Индивидуальная</p> <p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>швейной машины»</p> <p>Плакаты</p> <p>«Измерение фигуры человека»</p> <p>«Конструирование фартука»</p> <p>Плакат «Конструирование фартука»</p> <p>Учебник</p>		
37-38	<p>Подготовка текстильных материалов к раскрою</p> <p>Подготовка выкройки к раскрою</p> <p>Рациональный раскрой</p>	<p>Рациональный раскрой</p>	2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p>	<p>Плакат «Моделирование фартука»</p>		

39-40	фартука	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов.</p> <p>Выполнение ручных швов</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение машинных швов. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани</p>	6	В парах	Учебник		
	Раскрой фартука			Урок-сообщение			
	Перенос контурных и контрольных линий			Фронтальная	Плакат		
	Организация рабочего места			Индивидуальная	«Раскрой швейных изделий»		
41-42	Соблюдение правил безопасного труда	<p>Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани</p>	2	Урок-сообщение	Плакат		
	Выполнение ручных швов			Фронтальная	«Раскрой швейных изделий»		
	Технология соединения деталей фартука			Индивидуальная	«Раскрой швейных изделий»		
	Выполнение машинных швов			Урок-сообщение	Плакат		
	Выполнение влажно-тепловой обработки	Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани	2	Урок-сообщение	Плакат		
	Технология соединения деталей фартука			Фронтальная	«Строчки временного крепления»		
	Технология обработки	Технология соединения деталей в					

43-44	<p>нижней части фартука.</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки</p> <p>Технология соединения деталей фартука</p> <p>Технология обработки карманов и соединение их с нижней частью фартука</p>	<p>швейных изделиях. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях.</p>	2	<p>Индивидуальная</p> <p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>ЦОР «Ручные стежки»</p> <p>Плакат «Машинные швы»</p> <p>Образцы швов</p>		
45-46	<p>Выполнение влажно-тепловой обработки</p> <p>Технология соединения деталей фартука</p> <p>Технология обработки пояса и соединение пояса с нижней частью фартука.</p>	<p>Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани</p>	16	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Плакаты «Изготовление фартука»</p> <p>«Машинные швы»</p> <p>Образцы</p>		
47-48	<p>Выполнение влажно-тепловой обработки</p> <p>Художественное</p>	<p>Художественное оформление и отделка изделий. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия</p>	2	<p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Образцы</p> <p>Плакаты «Изготовление</p>		

49-50	<p>оформление и отделка фартука</p> <p>Выполнение влажно-тепловой обработки готового изделия</p> <p>Контроль и оценка готового изделия</p>		2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>фартука»</p> <p>«Обработка накладных карманов»</p> <p>Образцы</p> <p>Плакат</p> <p>«Изготовление фартука»</p>		
51-52	<p>Рукоделие. Художественные ремесла</p> <p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>Изготовление образцов с использованием ручной вышивки</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Организация рабочего места. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов, распространенных в районе проживания.</p> <p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Организация рабочего места. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов, распространенных в районе проживания.</p>	2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Образцы</p> <p>Плакат</p> <p>«Изготовление фартука»</p>		
53-54	<p>Изготовление образцов с использованием ручной</p>	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России. Организация рабочего места. Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов, распространенных в районе проживания.</p>	2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Образцы</p> <p>Плакат</p> <p>«Изготовление фартука»</p>		

55-56	<p>вышивки</p> <p>Отделка вышивкой салфетки</p> <p>Технология ведения дома</p> <p>Эстетика и экология жилища</p>		2	<p>ая</p> <p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Изделия с вышивкой</p> <p>Журналы</p> <p>Учебник</p>		
57-58	<p>Интерьер жилых помещений</p> <p>Современный стиль в оформлении интерьера кухни</p>	<p>Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в оформлении жилых помещений</p> <p>Интерьер жилых помещений и их комфортность. Подбор средств оформления интерьера жилого</p>	2	<p>Урок-сообщение</p>	<p>Изделия с вышивкой</p>		

59-60	Интерьер кухни Подбор средств оформления интерьера кухни	помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.	2	Фронтальная Индивидуальная Урок-сообщение Фронтальная Индивидуальная	Журналы Учебник		
61-62			4				
			2				

63-64			2	<p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p> <p>Урок-сообщение</p> <p>Фронтальная</p> <p>Индивидуальная</p>	<p>Журналы по интерьеру</p> <p>Учебник</p> <p>Образцы изделий для оформления кухни</p> <p>Учебник</p>		
-------	--	--	---	--	--	--	--

65-66			4	ая			
67-68			2				

--	--	--	--	--	--	--	--