

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа» пст. Белоборск

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Технология»

уровень обучения (класс): основное общее (5 класс)

Составитель: Павлова Т. Ю.,
Учитель технологии

пст. Белоборск

Пояснительная записка

Данная рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5 класса разработана на основе ФКГОС ООО (утверждена приказом Минобробразования России от 09.03.04 № 1312), программы основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентированы на работу по учебникам под редакцией В. Д. Симоненко (рабочая программа по направлению «Технология. Модифицированный вариант для неделимых классов (5-8 класс) и учебного плана МОУ ООШ пст. Белоборск.

Изучение технологии направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- 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; 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, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

задачи программы:

- освоение технологических знаний; основ культуры по созданию личностно 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 жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления; сенсорных и моторных навыков; умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
- воспитание патриотизма, мотивов учения и труда, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

Общая характеристика учебного предмета.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования обучающихся. По учебному плану его изучение начинается в начальной школе, продолжается на ступени основного общего образования и завершается на базовом или профильном уровне на старшей ступени общего образования.

Содержание образования по технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов

природной и социальной среды, следовательно, имеет четко выраженную практическую направленность и реализуется на основе практикоориентированных форм и методов организации занятий, составляющих не менее 70% всего учебного времени. Следовательно, основными методами обучения являются решение прикладных задач, практические и лабораторные работы, проектная деятельность.

Место учебного предмета в учебном плане

Курс «Технология» изучается в 5 классе из расчёта 2 ч в неделю (всего 70 ч) 35 учебных недель.

Содержание тем учебного предмета

Тема. Вводное занятие.

Знакомство с предметом. Инструктаж по охране труда. Экологические проблемы природы, человека, общества.

Раздел «Кулинария»

Тема. Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Составление таблицы «Значение витаминов для жизнедеятельности человека».

Тема. Блюда из овощей

Пищевая (питательная) ценность овощей. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей.

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Механическая кулинарная обработка овощей.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей.
Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Заготовка продуктов

Процессы, происходящие при солении и квашении. Роль молочной кислоты. Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах.

Засолка грибов. Виды грибов. Первичная обработка грибов. Технология горячей и холодной засолки. Пряности, употребляемые для засолки. Условия и сроки хранения.

Тема. Вязание на спицах

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ

Вязание образцов и изделий на спицах.

«Технология ведения дома»

Тема. Интерьер кухни

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Тема. Уход за одеждой, обувью.

Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей. Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки

обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Тема. Проектная работа «Художественная обработка металлов, пластмасс»

Выполнение бабочки из пластиковой бутылки, декоративного панно из проволоки.

Тема. Дизайн пришкольного участка.

Основные понятия о ландшафте. Понятие о террасах, клумбах, дорожках, переносных цветниках, миниатюрных садах, о «саде камней». Выполнение эскиза миниатюрного сада. Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветочных культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционная зависимость растений.

Календарно – тематическое планирование

№	Содержание материала	Количество часов	Сроки исполнения	Корректировка
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ.	1ч.		
2	Содержание и задачи курса.	1ч.		
Кулинария 16 часов.				
3-4	Санитария и гигиена. Требования к помещению кухни.	2ч.		
5-6	Физиология питания. Овощи в питании.	2ч.		
7-8	Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Правила ТБ.	2ч.		
9-10	Блюда из яиц. Практикум «Приготовление блюд из яиц». Правила ТБ.	2ч.		
11-14	Приготовление блюд из овощей. Правила ТБ.	4ч.		
15-16	Заготовка продуктов и способы их сохранения.	2ч.		
Рукоделие. Вязание на спицах 36 часов				
17	Вязание на спицах и мода. Материалы и инструменты. Правила ТБ.	1ч		
18	Подбор спиц в зависимости от толщины нити. Набор петель для вязания спицами.	1ч		
19-20-21-22	Лицевые и изнаночные петли и их условное обозначение на схемах вязания.	4ч		
23-24-25-26	Платочная вязка.	4ч		
27-28-	Чулочная вязка.	4ч		

29-30				
31-32-33-34	Вязание «резинки».	4ч		
35	Прибавление петель.	1ч		
36	Убавление петель.	1ч		
37	Закрытие петель.	1ч		
38-39-40-41-42-43	Выполнение образцов и изделий в технике вязания на спицах: 1) жемчужная вязка, 2) двойная жемчужная вязка, 3) шахматка, 4) оконная клетка, 5) неравномерные рубчики, 6) крупная диагональ.	6ч		
44-54	Выполнение творческого проекта «Вязание шарфа»	11ч		
Технология ведения дома 6 часа				
55	Эстетика и экология жилища.	1ч.		
56	Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение.	1ч.		
57	Практическая работа «Эскиз интерьера кухни».	1ч.		
58	Практическая работа «Выполнение эскизов прихваток».	1ч.		
59-60	Уход за одеждой и обувью.	2ч		
Творческие проектные работы 6 часов				
61-62	Познавательные сведения к творческому проекту. Организационно-подготовительный этап.	2ч		
63-64	Выбор техники выполнения изделия.	2ч		
65-66	Реклама и защита проекта.	2ч		
Дизайн пришкольного участка 4 часа				
67-68	Создание микроландшафта. Выполнение эскиза.	2ч		
69-70	Цветочные культуры для клумб.	2ч		

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Арефьев И. П. Занимательные уроки технологии для девочек./ И. П. Арефьев. – М.: Школьная пресса, 2005.

1. *Технология. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина. , В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2010.*
2. Бешенков А. К. *Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы: метод. пособие/ А. К. Бешенков, А. В. Бычков, В. М. Казакевич, С. Э. Мааркуцкая. – М.: Дрофа, 2007.*
3. Васильченко В. Е. *Секрет хранения продуктов/ В. Е. Васильченко// Школа и производство. – 1992. - №1. – с. 53.*
4. Гряникова В. М. *Просто и вкусно/ В. М. Гряникова// Школа и производство. – 1993. - №4. – с. 35.*
5. *Книга о вкусной и здоровой пище/ под ред. И. М. Скурихина. – М.: Колос, 1997.*
6. Петрукович О. А. *Проект «Озеленение пришкольной территории» / О. А. Петрукович // Школа и производство. – 2002. № 8. – с. 35.*
7. Плужеллин М. *Энциклопедия этикета. Всё о правилах хорошего тона / Миллер Плужеллин. – М.: Центрполиграф, 2005.*
8. Славская Г. Е. *Оформление усадьбы цветами / Г.Е. Славская // Школа и производство. – 1996. № 5. с. 52; № 6. –с. 76.*
9. *Самоучитель по вязанию. Вяжем легко и с удовольствием! – М.: АСТ: Астрель, 2011. – 416с.: ил.*
10. *Уроки по курсу «Технология». 5-9 классы/ под ред. Е. Н. Перова. – М.: 5 за знания, 2008.*
11. Хаханова Л. П. *Из истории интерьера жилого дома / Л. П. Хаханова // Школа и производство. – 1996. - № 1. – с. 61.*

Планируемые результаты изучения учебного предмета

В результате обучения обучающиеся

должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах и поражениях током, пищевых отравлениях;
- ассортимент вязаных изделий, материалы и инструменты, технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- виды ремонтно-отделочных работ, материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; виды санитарно-технических работ, оборудования; принципы ухода за одеждой и обувью; цели и значение семейной экономики;
- сферы современного производства, пути получения профессионального образования;
- основные методы и приемы выращивания и проектирования зеленых насаждений, историю развития «зеленого строительства», этапы и правила озеленения пришкольной территории;

должны уметь:

- рационально организовать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены, оказывать первичную помощь при ожогах, поражении электрическим током, отравлении;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд к столу; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- использовать технику выполнения петель различными способами; читать схемы;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно - технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;

- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;
- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования и о путях получения профессионального трудоустройства;

использовать знания и умения, приобретенные в практической деятельности и повседневной жизни:

- для консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;
- проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;
- выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- планирования и оформления интерьера комнаты;
- ухода за одеждой и обувью;
- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства;

использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.