

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей № 486
Выборгского района Санкт-Петербурга**



Ю.В. Васильева

Приказ № 39 от 31.08.2020г.

**Рабочая программа
по технологии (обслуживающий труд)
для 5-х классов
на 2020/2021 учебный год**

**Разработчики:
учителя технологии
Дубнова Влада Владовна
Чижевская Александра Викторовна**

Обсуждена и согласована на
методическом объединении учителей
«Здоровье»
Протокол № 1 от «27» августа 2020 г.

Принята на педагогическом совете
Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

**Санкт-Петербург
2020 год**

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общая характеристика программы курса

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся формирование 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, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания. Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Место курса в учебном плане

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классе еженедельно отводится 2 часа учебных занятий. Таким образом, обучение по данной рабочей программе в 5 классе рассчитано на 68 часов в год (при продолжительности учебного года 34 недели).

Основой учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла». Программа включает в себя также разделы «Введение», «Проектные и творческие работы». В рабочую программу внесены следующие изменения: изменена последовательность изучения разделов программы:

- 1) Введение;
- 2) Создание изделий из текстильных и поделочных материалов;
- 3) Творческие, проектные работы;
- 4) Технологии ведения дома;
- 5) Кулинария.

Каждый компонент учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Условия реализации курса, учебно-методический комплект. Ресурсное обеспечение программы.

Основная литература для учителя

1. Программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О.А. Кожинной, Вентана - Граф, 2015.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5кл: учебник /О.А.Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая-5-е изд., стереотип, М.: Дрофа, 2017.
3. Технология: Обслуживающий труд Технология: обслуживающий труд: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. О.А. Кожинной, — М.: Дрофа, 2012
4. Технология (для девочек). 5-8 классы: тесты / авт.- сост. Г. А. Гордиенко. - Волгоград: Учитель, 2010.
5. Маркуцкая С.Э. Технология: Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы / Маркуцкая С.Э. – М.: Издательство “Экзамен”, 2012. – 128с

Дополнительная литература для учителя

1. Амирова Э.К., Труханова А.Т., Сакулина О. В., Сакулин Б. С. Технология швейных изделий. — М.: Академия, 2012.
2. Банакина Л. В. Лоскутное шитьё: техника: приёмы: изделия. - М.: АСТ-Пресс Книга, 2011.
3. Визгалова Н.А. Технология швейных изделий по индивидуальным заказам: цифровая книга, 2011.
4. Кухня: планировка и оформление. — М.: Ниола-Пресс, 2009.
5. Кухня: коллекция лучших идей журнала «Квартирный ответ на квартирный вопрос». — М.: Эксмо, 2011.
6. Савостпицкий Н.А., Амирова Э.К. Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2012.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

Основная литература для учащихся:

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл. учебник /О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э.Маркуцкая-5-е изд., стереотип, - М.: Дрофа, 2017

Дополнительная литература для учащихся:

1. Технология: обслуживающий труд: Технология: обслуживающий труд: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / под ред. О.А.Кожинной

Материалы на электронных носителях и ИНТЕРНЕТ – ресурсы:

- [http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?class=5&discipline_oo=19&moduletypes \[\]=](http://fcior.edu.ru/catalog/osnovnoe_obshee?class=5&discipline_oo=19&moduletypes []=) - цифровые образовательные ресурсы ФЦИОР по технологии 5 класса
- www.km.ru/education-Учебные материалы и словари на сайте «Кирилл и Мефодий»
- Электронное приложение для 5 класса (www.drofa.ru)
- <https://sites.google.com/a/shko.la/technology/> - «технология в школе» сайт методиста Выборгского района Корсаковой Т.Н.

- Технология и ИЗО на портале "Pedsovet.su"
- <http://00149.ucoz.com/load/15> - Материалы Г. И. Матафоновой
- <http://tehnologiya.ucoz.ru> / - образовательный портал «Непрерывная подготовка учителя технологии»
- <http://00149.ucoz.com> - сайт «Технология в начальной школе»
- <http://www.it-n.ru> портал «Сеть творческих учителей»
- <http://stranamasterov.ru> / -сайт «Страна мастеров»
- <http://4mymoda.ru/blog/43220066182/Luchshie-platya-iz-raznyih-kollektsiy-Ulyanyi-Sergeenko> сайт «мир тесен» мода: модницы и модники»
- Википедия, сайты для поиска иллюстраций по вышивке, изготовлению передника, по кулинарным работам, термины по технологии

Оборудование:

- Компьютер
- Проектор
- Электро-механические швейные машины

Наглядные пособия:

1. Коллекции:

- Хлопок
- Шерсть
- Шелк
- Волокна
- Промышленных образцов тканей и ниток

2. Таблицы:

- Дефекты в изделиях и способы их устранения
- Раскрой швейных изделий
- Обработка нижнего среза юбки
- Отделка деталей изделия
- Обработка фартука
- Машинные швы
- Ручные стежки и строчки
- Обработка застежки
- Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов

3. Транспоранты:

- Конструирование и моделирование плечевых изделий

4. Образцы материалов:

- Ткани
- Отделочные материалы
- Бумаги

5. Образцы пооперационной обработки швейных изделий

6. Инструкционные карты

7. Инструкции по технике безопасности

8. Журналы мод

9. Образцы швейных изделий.

Инструменты и приспособления для работы с тканью.

№ п/п	Наименование
1.	Ножницы портновские
2.	Ножницы для обрезки ниток
3.	Сантиметровая лента
4.	Линейка закройщика
5.	Лупа текстильная
6.	Распарыватель
7.	Шпульки
8.	Иглы машинные
9.	Набор ручных игл и булавок

Формы и методы контроля достижения планируемых результатов.

Контроль знаний, умений и навыков учащихся - важнейший этап учебного процесса, выполняющий обучающую, проверочную, воспитательную и корректирующую функции. В структуре программы проверочные средства находятся в логической связи с содержанием учебного материала.

Для контроля уровня достижений учащихся используются такие виды и формы контроля как предварительный, текущий, тематический, итоговый контроль. Используются такие формы контроля как дифференцированный индивидуальный письменный опрос, тестирование, самостоятельная проверочная работа, технологический диктант.

Для текущего контроля и оценки знаний в системе уроков предусмотрены:

- 1) Устный опрос
- 2) Работа с карточками
- 3) Письменная проверка
- 4) Тестовые задания.

Виды тестовых заданий:

- задания с выбором правильного ответа (варианты готовых ответов предлагаются);
- задание открытой формы или без готового ответа (испытуемый вписывает свой вариант в отведенное для этого место);
- задание на установление соответствия, в котором элементы одного множества требуется соотнести с элементами другого;
- задания на установление правильной последовательности (алгоритма действий) операций, процесса.

- 5) Выполнение проектов.
- 6) Учебно-практические работы
- 7) Итоговый контроль:
Практическая лабораторная работа. Проверочная работа.

Требования к результатам обучения и освоения содержания

Планируемые результаты изучения предмета

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. Овладение 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. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. 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;
- 8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

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 из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 15) 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;
- 16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и картпо-операционного контроля;
- 17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 18) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 19) расчет себестоимости продукта труда.

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, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в материале;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления;
- 10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- 11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- 17) применение методов художественного проектирования одежды;
- 18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 19) 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) выбор знаковых систем и средств для кодирования информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) 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.

В результате обучения данной программе учащиеся должны овладеть:

- 1) трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- 2) умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- 3) навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- 4) ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы и темы	Количество часов		
		Всего	Теоретические	Практические
1	Введение	2	2	0
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	42	17,5	24,5
2.1	Элементы материаловедения	4	1,5	2,5
2.2	Рукоделие. Художественные ремесла	8	3,5	4,5
2.3	Элементы машиноведения	6	3,5	2,5
2.4	Конструирование и моделирование рабочей одежды	6	3	3
2.5	Технология изготовления рабочей одежды	18	6	12
3	Творческие, проектные работы	10	1,5	8,5
4	Кулинария	10	5,5	4,5
4.1	Санитария и гигиена	1	1	0
4.2	Физиология питания	1	1	0
4.3	Интерьер кухни, столовой	2	1	1
4.3	Сервировка стола	1	0,5	0,5
4.4	Технология приготовления пищи	5	2	3
	Итого	64 (4 резерв)		

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА

Введение (2 часа)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в кабинете «Технология. Обслуживающий труд». Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с кабинетом «Технология. Обслуживающий труд», его оснащением, правилами безопасной работы.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс, кабинет, выставка творческих работ учащихся, библиотечка кабинета, электронные средства обучения.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (42 часов)

Элементы материаловедения (4 часа).

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нить, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

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

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 часа).

Основные теоретические сведения. История создания швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для работы на швейной машине.

Практические работы. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов).

Основные теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Технология изготовления рабочей одежды (18 часов).

Основные теоретические сведения. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов; фартуки.

Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).

Вышивка.

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии. Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку» петельного, «козлик». Способы безузелкового закрепления рабочей нити.

Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Творческие, проектные работы (10 час).

Основные теоретические сведения. Понятие «творческий проект по технологии». Тематика творческих проектов. Этапы выполнения творческого проекта (организационно-подготовительный, конструкторско-технологический, заключительный).

Практические работы. Выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов, инструментов и оборудования. Изготовление проектной работы. Оформление отчета о проделанной работе. Оценка и защита проекта.

Варианты объектов труда. Изготовление изделий в технике ручной вышивки, лоскутного шитья.

Проект «Лоскутное шитье»

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Орнамент в декоративно-прикладном искусстве. Симметрия и асимметрия в композиции. Геометрический орнамент. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды.

Практические работы. Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги для выкраивания элементов орнамента. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Варианты объектов труда. Прихватка, салфетка, игрушка.

Кулинария (10 часов).

Санитария и гигиена (1 час).

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Практические работы. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Варианты объектов труда. Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (1 час).

Основные теоретические сведения. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы.

Интерьер кухни, столовой (2ч)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы. Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда. Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.

Технология приготовления пищи (5 часов).

Бутерброды, горячие напитки (1 часа)

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Варианты объектов труда. Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц (2 часа)

Основные теоретические сведения. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Варианты объектов труда. Яйца.

Блюда из овощей (2 часа)

Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Варианты объектов труда. Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей.

Сервировка стола (1 час).

Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

№	Темы лабораторных, практических работ	Кол-во часов	Темы проверочных работ	Кол-во часов
1.	Л.П. работа. Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение в ткани направления нитей основы и утка.	1,5	Проверочная работа № 1 по теме «Элементы материаловедения»	1
	Практическая работа № 1 «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку». Способы безузелкового закрепления рабочей нити»	1.5		
	Практическая работа № 2 «Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Заправка ткани в пальцы»	1.5		
	Практическая работа № 3 «Выполнение простейших вышивальных швов «козлик» и петельный»	1,5		
2.	Практическая работа № 4 «Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей»	1,5	Проверочная работа № 2 по теме «Элементы машиноведения»	
3.	Практическая работа № 5 «Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка»	1		1
4.	Практическая работа № 6 «Снятие мерок и запись результатов измерений»	1		
5.	Практическая работа № 7 «Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам»	1		
6.	Практическая работа № 8 «Эскизы рабочих и нарядных фартуков. Моделирование выбранной модели»	1		

7.	Практическая работа № 9 «Правила раскладки деталей выкройки на ткани и раскроя изделия»	1		
8.	Практическая работа № 10 «Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани»	1,5		
9.	Практическая работа № 11 «Выполнение ручных стежков строчек и швов»	1,5		
10.	Практическая работа № 12 «Условные обозначения и технология выполнения машинных швов»	1,5		
11.	Практическая работа № 13 «Обработка бретелей и пояса»	1,5		
12.	Практическая работа № 14 «Обработка нагрудника»	1,5		
13.	Практическая работа № 15 «Обработка нижней части фартука»	1,5	Проверочная работа № 3 по теме «Технология изготовления рабочей одежды»	1
14.	Практическая работа № 16 Способы обработки накладных карманов	1		
15.	Практическая работа № 17 «Выбор темы проекта»	1		
16.	Практическая работа № 18 «Подбор материалов, инструментов и оборудования»	1,5		
17.	Практическая работа №19. «Изготовление эскиза изделия в технике лоскутного шитья. Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Изготовление шаблонов»	2		

18	Практическая работа № 20 «Технология соединения деталей лоскутной мозаики между собой. Раскрой элементов орнамента изделия»	1		
19.	Практическая работа № 21 «Соединение лоскутной части изделия с подкладкой»	1		
20.	Практическое задание № 22 «Выполнение эскиза интерьера кухни»	1		
21.	Практическая работа № 23 «Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами»	1		
22.	Практическая работа № 24 «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	2		
23.	Практическая работа № 25 «Определение доброкачественности яиц. Технология приготовления блюд из яиц»	1		
24.	Практическая работа № 26 «Приготовление блюд из овощей»	1		
	Итого	37		3

**Лист коррекции выполнения программы по предмету технология
(обслуживающий труд)**

Период	Количество часов по плану	Количество часов по факту	Причина отставания	Способ устранения (вид коррекции – сокращение часов по разделу, использование резерва, замещение)
1 четверть				
2 четверть				
3 четверть				
4 четверть				
Год				

