

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №3 с крымскотатарским языком обучения»  
городского округа Судак

Рассмотрено и одобрено  
На заседании ШМО  
Протокол № 8  
«21» 08 2017г

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
П.С. Алиева  
«22» 08 2017г



Рабочая программа  
по технологии (обслуживающий труд)

для 5 класса

на 2017/2018 учебный год

Составитель:  
АЛИЕВА ПАКИЗЕ СЕРВЕРИЕВНА  
Учитель высшей квалификационной категории

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

### Личностные результаты:

- 1) Воспитание патриотизма, осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов Крыма; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 4) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 5) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 6) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.
- 7) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

### Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) навыки смыслового чтения;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты изучения «Технологии» в составе предметной области «Технология»:

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- 6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

## Содержание учебного предмета

### Раздел 1. Кулинария

#### Тема 1 : ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению: роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания.

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

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания

#### Тема 2: САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

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. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1.Определение набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды и кабинета.

### Тема 3: ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ

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, оборудование кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запроса и потребностей семьи и санитарно гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

### Тема 4: СЕРВИРОВКА СТОЛА. ЭТИКЕТ

Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1.Оформление стола к завтраку, складывание салфеток.

### Тема 5: БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд:

- бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром,
- с вареной или копченой колбасой, с мясными продуктами,
- окорок или жареной говядиной на хлебе, канапе.

#### Тема 6: БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Приготовление блюда из яиц.
2. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Перечень блюд:

- яичница всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные,
- яичница – глазунья,
- на сковороде с черным хлебом и ветчиной,
- омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом....

#### Тема 7 : БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначения и правила механической обработки овощей.(сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы нарезки, инструменты и приспособления, правила обработки сохраняющие цвета овощей и содержащие в них витамины. Влияние экологии окружающей среды на качество

овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Приготовление блюд из свежих овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Заправка овощей растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов. Приготовление блюд из вареных овощей. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Способы варки овощей в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов, органолептическим методом.
2. Приготовление салата из сырых овощей.
3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
4. Приготовление блюда из вареных овощей.

#### Тема 8: ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Правила сбора ягод, овощей, фруктов для закладки на хранение. Сушка продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

## Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов

### Тема1: ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных волокон.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение лицевой и изнаночной сторон,
3. Направления долевой нити в ткани.
4. Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

### Тема2 : ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РУЧНЫХ РАБОТ

Понятие о стежке, прямые стежки. Строчки, сметочная, заметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1.Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

### Тема 3: ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.



Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Замена иглы.

#### Тема 4 : КОНСТРУИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Особенности строения мужской, женской и детской фигуры. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий. 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, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

#### Тема 5 : МОДЕЛИРОВАНИЕ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Моделирование изделия.
2. Расчет количества ткани на изделие.

## Тема 6 : ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

- обработка деталей кроя;
- обработка, карманов, поясов, бретелей ;
- обметывание швов ручным и машинным способами;
- сборка изделия,
- проведение примерки, выявление и исправление дефектов,
- стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия,
- приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон.

Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

- 1.Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.
- 2.Выполнение образцов машинных швов.
- 3.Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.
- 4.Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
5. Обработка деталей кроя.
- 6.Скалывание и сметывание деталей кроя.
- 7.Проведение примерки, исправление дефектов.
- 8.Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
- 9.Влажно-тепловая обработка изделия.
- 10.Определение качества готового изделия.

### Раздел 3. Художественные ремесла

#### Тема 1: ДЕКОРАТИВНО - ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО. ВЫШИВКА

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны и Севастопольского края. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, города. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах. Традиции, обряды, семейные праздники. Отделка изделий вышивкой, изготовление сувениров к праздникам.

### Раздел 4. Технологии творческой и опытнической деятельности

#### Тема 1: ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И СОЗИДАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Темы лабораторно-практической, практической работы.

1. Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.
2. Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.
3. Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.
4. Оформление интерьера декоративными растениями.
5. Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.
6. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
7. Проекты социальной направленности.

#### Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Учебные часы
1	Вводный урок	1
2	Кулинария	8
3	Оформление интерьера	2
4	Создание изделий из текстильных материалов	32
5	Художественные ремесла	25
Итого		68

Приложение 1  
к рабочей программе по  
технологии 5 класс

Составлено на основе: примерной программы основного общего образования по Технологии (обслуживающий труд) с уче- том авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд). О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. М: Москва «Дрофа» (2014 год). Учебник: Технология. Обслуживающий труд, 5 класс.: учеб. для общеобразоват. учреждений/ О. А. Кожина, Е. Н. Ку- дакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2012. – 254, (2) с.: ил.

2 часа в неделю, 68 часов в год

№ п/п	Дата		Количество часов	Название раздела (кол-во часов), темы урока	Примечание
	План	Факт			
			<b>1</b>	<b>Вводный урок</b>	
1			1	Содержание курса. ТБ и СГТ при работе в мастерской	
			<b>8</b>	<b>Кулинария</b>	
2			1	Физиология питания Рациональное питание	
3			1	Бутерброды, горячие напитки Приготовление бутербродов и горячих напитков	
4			1	Блюда из яиц Приготовление блюд из яиц	
5			1	Блюда из сырых овощей и вареных овощей	
6			1	Приготовление блюд из овощей	
7			1	Заготовка продуктов	
8			1	Консервирование сахаром	
9			1	Проект по теме: День рождения. Сервировка стола	
			<b>2</b>	<b>Оформление интерьера</b>	
10			1	Интерьер кухни, столовой. ОБЖ Создание интерьера кухни, столовой	
11			1	Проект оформления окна кухни, столовой Декоративное оформление в интерьере	
			<b>32</b>	<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	
12			1	Материаловедение. Натуральные волокна растительного и животного происхождения	
13			1	Определение свойств нитей основы и утка	
14			1	Ручные стежки и строчки	
15			1	Изготовление образцов со строчками, выполненными	

				ручными стежками	
16			1	Машиноведение. Безопасные приемы работы на швейной машине	
17			1	Заправка верхней и нижней ниток	
18			1	Виды машин и их технические характеристики	
19			1	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям	
20			1	Снятие мерок	
21			1	Построение чертежа фартука в М 1:4	
22			1	Моделирование фартука	
23			1	Моделирование фартука	
24			1	Технология раскроя	
25			1	Раскладка выкройки на ткани и раскрой	
26			1	Подготовка деталей кроя к обработке	
27			1	Обработка деталей кроя	
28			1	Способы обработки срезов изделия	
29			1	Выполнение краевых швов	
30			1	Способы обработки карманов	
31			1	Обработка накладных карманов	
32			1	Способы обработки бретелей фартука	
33			1	Обработка бретелей фартука	
34			1	Способы обработки пояса на изделии	
35			1	Обработка пояса фартука	
36			1	Сборка изделия	
37			1	Сборка изделия	
38			1	Декоративная отделка изделия	
39			1	Декоративная отделка фартука	
40			1	Обработка срезов косынки ВТО	
41			1	Обработка косынки	
42			1	Контроль качества готового изделия	
43			1	Определение качества готового изделия	
			<b>25</b>	<b>Художественные ремесла</b>	
44			1	Декоративно-прикладное искусство	
45			1	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов	
46			1	Лоскутное шитье	
47			1	Создание шаблонов и раскрой	
48			1	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике	

49			1	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике	
50			1	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике	
51			1	Изготовление салфетки, прихватки в лоскутной технике	
52			1	История вышивки	
53			1	Виды швов ручной вышивки	
54			1	Виды швов ручной вышивки	
55			1	Виды швов ручной вышивки	
56			1	Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань	
57			1	Перевод рисунка на ткань	
58			1	Технология выполнения образца с вышивкой	
59			1	Технология выполнения образца с вышивкой	
60			1	Окончательная отделка и ВТО образца с вышивкой	
61			1	Оформление образца с вышивкой	
62			1	Оформление образца с вышивкой	
63			1	Оформление образца с вышивкой	
64			1	Критерии оценки проекта	
65			1	Защита проекта по теме: декоративно прикладное искусство	
66			1	Защита проекта по теме: декоративно прикладное искусство	
67			1	Обобщающий урок	
68			1	Обобщающий урок	

к рабочей программе  
Лист коррекции рабочей программы

№ п/п	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту