****

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по Технологии («Обслуживающий труд»), для пятых классов (девочки) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897,с изменениями, внесенными в Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования приказом Министерства образования и науки от 31.12.2015 №1577, Основной образовательной программы на 2018/2019 уч. год, в соответствии с Федеральным перечнем учебников, утвержденным приказом Министерства образовании и науки РФ от 31.03.2014 № 253 и изменениями , внесенными в Федеральный перечень приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2015г. № 57628,от 28.12.2015 г.№1529, от 26.01.2016 г. № 38.

 Рабочая программа и составлена на основании авторской программы О.А.Кожиной. (Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» /ООО «Дрофа»,2012г.)и ориентирована на использование учебникаО.А Кожиной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»: 5 класс: /учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. М.: Дрофа, 2015./

Рабочая программа к учебникам «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета«Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся. Программа содействует сохранению единого образовательного пространства России, не сковывая творческой инициативы учителей, предоставляя им широкие возможности для реализации различных подходов к построению учебного курса с учетом позиции педагога, индивидуальных способностей и потребностей учащихся, материальной базы образовательных учреждений, местных социально-экономических условий, национальных традиций и характера рынка труда.

 Программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

 Содержание рабочей программы построено с учетом возрастных, психофизических особенностей, образовательных запросов, возможностей и потребностей учащихся данного класса и целей общетехнической подготовки. С учетом уровневой специфики данного класса выстроена и система учебных занятий (уроков), спроектированы ожидаемые результаты обучения (планируемые результаты) и произведен выбор практических занятий, отвечающий интересам и психофизическим возможностям учащихся.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА:**

**Раздел 1. Кулинария:**

*Ученик научится:*

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол;
* соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:**

*Ученик научится:*

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

*Ученик получит возможность научиться:*

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

**Раздел 3.Творческий проект.**

*Ученик научится:*

* подготавливать материалы и инструменты к работе, подбирать необходимые продукты, пользоваться инструментами и приспособлениями, эскизами и заготовками, оформлять готовое блюдо, сервировать праздничный стол, осуществлять поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета, оформлять документацию к проекту, подготавливать презентацию к защите проекта;
* выбирать наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулировать определений понятий:
* соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

 *Ученик получит возможность научиться;*

* определять адекватные имеющимся организационным и материально-техническим условиям способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий, продуктов потребления;
* моделировать технические объекты и технологические процессы;
* выявлять потребности, проектировать и создавать продукты, имеющие потребительскую стоимость;
* диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**(содержание полностью соответствует содержанию авторской программы)**

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Плановые сроки прохождения** | **Скорректированные сроки прохождения** |
| **Раздел 1. Кулинария (20 часов по 2 часа в неделю)** |
| ***Тема 1.Физиология питания ( 2 ч )*** |
| 1 |  Правила ТБ в кабинете технологии. Основы физиологии питания. Процесс пищеварения. Роль витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; |  |  |
| 2 | *Практическая работа:* Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.*:* |  |  |
| ***Тема 2. Санитария и гигиена ( 2 ч )*** |
| 3 | Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.  |  |  |
| 4 | *Практическая работа:* Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. |  |  |
| ***Тема 3. Интерьер кухни, столовой ( 4 ч )*** |
| 5 | Интерьер жилых помещений и их комфортность.Современные стили в интерьере. |  |  |
| 6 | *Практическая работа* Выполнение эскиза интерьера кухни.*:* |  |  |
| 7 | Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. |  |  |
| 8 | *Практическая работа:* Выполнение эскизов прихваток, полотенец и д |  |  |
| ***Тема 4. Сервировка стола ( 2 ч )*** |
| 9 | Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Столовые приборы и эстетическое оформление стола. |  |  |
| 10 | *Практическая работа:* 1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. |  |  |
| ***Тема 5 .Бутерброды, горячие напитки ( 2 ч )*** |
| 11 | *Бутерброды.* Виды бутербродов: Требования к качеству готовых бутербродов. *Практическая работа:* Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой. |  |  |
| 12 | *Горячие напитки.* Виды горячих напитков *Практическая работа:* Приготовление горячих напитков к завтраку. |  |  |
| ***Тема 6. Блюда из яиц ( 2 ч )*** |
| 13 | Технология приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. |  |  |
| 14 | *Практическая работа:* Приготовление блюда из яиц. Яичница-глазунья. |  |  |
| ***Тема 7. Блюда из овощей ( 4 ч )*** |
| 15 | Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. *Практическая работа:* Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. |  |  |
| 16 | Механическая обработка овощей *Практическая работа:* Механическая обработка овощей. |  |  |
| 17 | Приготовление блюд из свежих овощей *Практическая работа:* Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем. |  |  |
| 18 | Приготовление блюд из вареных овощей *Практическая работа:* Винегрет зимний постный. |  |  |
| ***Тема 8. Заготовка продуктов ( 2 ч )*** |
| 19 | Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов. |  |  |
| 20 | *Практическая работа:* Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике. |  |  |
| **Итого** | **20 часов** |  |
| **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 часов по 2 часа в неделю )** |
| ***Тема 1.Рукоделие. Художественные ремесла ( 8 ч )*** |
| 21 | *Вышивка.* Знакомство с видами вышивки. |  |  |
| 22 | Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. *Практическая работа:* Зарисовка традиционных орнаментов, определениетрадиционного колорита и материалов для вышивки. |  |  |
| 23 | Построение узора в художественной отделке вышивкой. : *Практическая работа:* выполнение эскиза узора в выбранной технике. |  |  |
| 24 | Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: *Практическая работа:* Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. |  |  |
| 25 | *Узелковый батик.* Виды росписи по ткани. *Практическая работа:* эскиз панно |  |  |
| 26 | Материалы и красители. *Практическая работа:* доклад по теме урока |  |  |
| 27 | Способы завязывания узелков и складывания ткани. *Практическая работа:* выполнить различные виды узлов |  |  |
| 28 | Технология крашения. *Практическая работа:* Оформление салфеток в технике «узелковый батик». |  |  |
| ***Тема 2.*** ***Элементы материаловедения ( 4 ч )*** |
| 29 | Классификация текстильных волокон. |  |  |
| 30 | *Практическая работа:* Определение направления долевой нити в ткани. |  |  |
| 31 | Полотняное переплетение. |  |  |
| 32 | *Практическая работа:* Выполнение образца полотняного переплетения. |  |  |
| ***Тема 3.Элементы машиноведения (6 ч )*** |
| 33 | Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. |  |  |
| 34 | *Практическая работа:* Организация рабочего места для работы на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. |  |  |
| 35 | Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, |  |  |
| 36 | *Практическая работа:* , заправка верхней и нижней нитей, |  |  |
| 37 | *Практическая работа:* выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. |  |  |
| 38 | *Практическая работа:* Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. |  |  |
| ***Тема 4.Ручные работы (2 ч )*** |
| 39 | Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. |  |  |
| 40 | Выполнение ручных стежков, строчек и швов. |  |  |
| ***Тема 5.Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 ч )*** |
| 41 | Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. |  |  |
| 42 | Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. |  |  |
| 43 | Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука *Практическая работа:* Снятие мерок и запись результатов измерений. |  |  |
| 44 | Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. *Практическая работа:* Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. |  |  |
| 45 | Моделирование фартука *Практическая работа:* Моделирование фартука выбранного фасона. |  |  |
| 46 | Подготовка выкройки к раскрою. |  |  |
| ***Тема 6.Технология изготовления рабочей одежды (12 ч )*** |
| 47 | Конструкция машинного шва. |  |  |
| 48 | *Практическая работа*: работа с машинными швами. |  |  |
| 49 | Подготовка ткани к раскрою. |  |  |
| 50 | *Практическая работа:* Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани. |  |  |
| 51 | Обмеловка и раскрой ткани. |  |  |
| 52 | *Практическая работа:* Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. |  |  |
| 53 | Обработка нагрудника и нижней части |  |  |
| 54 | *Практическая работа:* Обработка деталей кроя. |  |  |
| 55 | Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. |  |  |
| 56 | *Практическая работа:* Соединение деталей изделия машинными швами. |  |  |
| 57 | Сборка изделия. Художественная отделка изделия. |  |  |
| 58 | *Практическая работа:* Влажно-тепловая обработка изделия. |  |  |
| **Итого** | **38 часов** |  |
| **Раздел 3.Творческий проект.( 10 часов по 2 часа в неделю )** |
| 59 | Блюда национальной кухни для традиционных праздников. Введение в творческий проект. Понятие о проектной деятельности. |  |  |
| 60 | Выбор темы проекта. Определение параметров изделия. |  |  |
| 61 | Конструкторский этап проектного исследования. |  |  |
| 62 | Технологический этап- разработка технологической документации. |  |  |
| 63 | Технологический этап- разработка технологической документации. |  |  |
| 64 | Изготовление проектируемого изделия |  |  |
| 65 | Изготовление проектируемого изделия |  |  |
| 66 | Изготовление проектируемого изделия |  |  |
| 67 | Экономическое и экологическое обоснование проекта. Реклама проекта Подготовка презентации. |  |  |
| 68 | Защита проекта. |  |  |
| **Итого**  | **10 часов** |  |
| **ВСЕГО** | **68 часов** |  |