

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ по учебному предмету «Технология» для 5 класса

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5 класса составлена на основании следующих документов:

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. № 1897 (в редакции от 31.12.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Примерных программ основного общего образования;
- Учебного плана МАОУ СОШ № 31 г. Ишима на 2018-2019 учебный год;
- Положения о структуре, порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных предметов, курсов и курсов внеурочной деятельности Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 31 г. Ишима», утверждённого приказом директора школы от 29.06.2018г. № 214/1-од.

Данная рабочая программа предусматривает изучение технологии в 5 классе в объеме 68 часов (2 часа в неделю).

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология».

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен :

Знать и **понимать**

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов.

Уметь

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи швейных изделий; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять рукоделия с текстильными и поделочными материалами.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен

Знать и **понимать**

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека.

Уметь

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; оказывать первую помощь при ожогах.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических

затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен :

Знать и понимать

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; Уметь

- подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены

2.Содержание учебного предмета

Кулинария (16 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

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(2ч)

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.

Блюда из яиц(2 ч)

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. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Бутерброды, горячие напитки (2ч)

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 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 круп, бобовых и макаронных изделий(2ч)

Основные теоретические сведения

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Блюда из овощей (4ч)

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 и тепловой обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола(2ч.)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Варианты объектов труда: эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Технологии ведения дома (2 ч)

Оформление интерьера (2 ч.)

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.

Элементы материаловедения(2 ч)

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 нити, 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.

Ручные работы

Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для ручных работ, подбор инструментов и материалов, выполнение ручных стежков и строчек, представление об организации рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и приспособлений для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов

Элементы машиноведения

Основные теоретические сведения

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

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

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 в 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

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, фартук, головной убор.

Рукоделие. Художественные ремесла

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Композиция, ритм, орнамент, раппорт .. Построение узора в художественной

отделке. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов. Краткие исторические сведения о рукоделии.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов. Варианты объектов труда. Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.