Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

«Вязовская основная общеобразовательная школа»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету

«Технология»

5 класс

на 2014-2015 учебный год

Составитель Прусова Н. П.,

учитель технологии

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа  разработана на основе Примерных программ по технологии Федерального Государственного образовательного стандарта общего образования, авторской программы «Технология» ориентирована на работу по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко (М.:Вентана-Граф,2011г.) и Положения о рабочей программе МБОУ «Вязовская ООШ» в соответствии с государственным федеральным стандартом.

Программа рекомендована Министерством образования и реализована  в линиях учебников по технологии, подготовленных авторским коллективом под руководством профессора В.Д.Симоненко.

**Структура документа**

Программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с примерным (в модальности «не менее») распределением учебных часов по разделам курса последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников

**Общая характеристика учебного предмета**

Программа составлена с учетом опыта трудовой и технологической деятельности, полученного учащимися при обучении в начальной школе.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является 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 ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук. В основной школе «Технология» изучается с 5-го класса.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)».

Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* культура и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор жизненных, профессиональных планов учащимися;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* проектная деятельность;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Базовыми для программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа обязательно включают в себя также разделы «Электротехнические работы», «Технологии ведения дома», «Черчение и графика», «Современное производство и профессиональное образование».

Исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, конкретный учебный материал для включения в программу должен отбираться с учетом следующих положений:

• распространенность изучаемых технологий в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

• возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;

• выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

• возможность реализации общетрудовой, политехнической и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

• возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и объекты труда. При этом предполагается, что изучение материала программы, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.**Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. Вместе с тем, методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Выполнение макетирования предваряется подбором материалов по их технологическим свойствам, цвету и фактуре поверхности, выбором художественной отделки изделия. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов, утилизацией отходов.

Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но позволяет каждому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал и свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

**Особенности реализации программы направления «Технология. Обслуживающий труд» в сельской школе**

**В сельской школе традиционно изучаются как технологии промышленного, так и сельскохозяйственного производства. Для учащихся таких школ, с учетом сезонности работ в сельском хозяйстве, создаются комбинированные программы, включающие разделы по агротехнологиям, а также базовые и инвариантные разделы по технологиям обслуживающего труда. Комплексный учебный план в конкретной школе при этом составляется с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в данном регионе.**

 В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программах понаправлению «**Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)»**  уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех составляющих минимума содержания обучения по технологии и комплексного освоения темы «Творческая, проектная деятельность» и раздела «Современное производство и профессиональное образование». Желательно, чтобы темы творческих работ и проектов учащихся сельских школ носили комбинированный характер, сочетая технологии разделов обслуживающего и сельскохозяйственного труда.

   Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса соответствуют Федеральному компоненту государственного стандарта основного общего образования.

**Цели**

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности 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 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.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности для всех направлений образовательной области «Технология» на этапе основногообщего образования являются:

Определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

Творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

Умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

Использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

Владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

Оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

**Результаты обучения**

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и содержат три компонента: знать/понимать  - перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний, уметь – владение конкретными навыками практической деятельности, а также компонент, включающий знания и умения, ориентированные на решение разнообразных жизненных задач. Результаты обучения сформулированы в требованиях в обобщенном виде и являются инвариантными по отношению к направлению технологической подготовки учащихся.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе в наиболее обобщенном виде сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для  создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными  и эстетическими свойствами;  умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**В результате освоения  ученик в 5 классе в зависимости от изучаемого раздела должен**

**Знать\понимать и уметь.**

**Растениеводство:**

***знатать/понимать*** полный технологический цикл получения двух-трех видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и в защищенном грунте; агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона;

***уметь*** разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на приусадебном или пришкольном участке; проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; выбирать покровные материалы для сооружений защищенного грунта;

***использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*** для обработки почвы и ухода за растениями; выращивания растений рассадным способом; расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы; выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов:**

**знать/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 простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов 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

**Кулинария:**

**знать/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, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и 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; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

**Технологии ведения дома:**

**знать/понимать** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-тех- нических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

**уметь** планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; 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; выполнения ремонт- но-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

**Черчение и графика:**

 **знать/понимать** технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

**уметь** выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:** для выполнения графических работ с помощью инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

**Технологии ведения дома:**

**знать/понимать** характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-тех- нических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

**уметь** планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; 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; выполнения ремонт- но-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

     Основными методами обучения являются беседа, деловая игра, практическая работа, презентация (защита проекта)

Программа реализуется: в 5 классе, в объёме 2 часа в неделю, 68 часов в год.

  В программе используются условные обозначения  Пр/р –практическая работа

**Содержание учебного предмета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Темы раздела | Кол-во часов |
| **1** | **Вводный урок** | **2** |
| **2** | **Растениеводство**Основы аграрной технологии (осенние работы)Основы аграрной технологии (весенние работы) | **12****6****6** |
| **3** | **Создание изделий из текстильных  и поделочных материалов**Швейные материалыИзготовление выкроек и раскройПошив изделия.Декоративно-прикладное творчество | **32**64148 |
| **4** | **Кулинария** | **6** |
| **5** | **Черчение и графика** | **2** |
| **6** | **Технология ведения дома** Интерьер жилого помещения. Кухня Уход за одеждой  | **6**42 |
| **7** | **Проектная деятельность** | **8** |
|  | **Итого:** | **68** |

**Вводный урок(2ч)**

**Теоретические сведения.** Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

**Практические работы.** Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

**Варианты объектов труда.** Учебник «Технология» для 5 класса (универсальная линия), библиотечка кабинета. Электронные средства обучения

**Основы аграрной технологии (осенние работы) (6 ч)**

**Теоретические сведения.** Основные задачи сельскохозяйственного производства. Отрасли сельского хозяйства: растениеводство и животноводство. Понятие «аграрные технологии». Понятие «сельскохозяйственные культуры». Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. Овощные культуры (лук репчатый, морковь и свекла столовая): сорта, семена, способ посадки, уборка урожая. Способы учета урожая. Понятие «система обработки почвы». Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная).

**Практические работы.** Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.

Уборка и учет урожая лука репчатого. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы и томаты.

**Варианты объектов труда.** Сельскохозяйственные растения. Урожай лука репчатого. Пришкольный участок.

**Основы аграрной технологии (весенние работы)** **(6 ч)**

**Теоретические сведения.** Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями. Понятия «однолетние зеленные культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар». Сроки и способы посева семян зеленных культур. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания культурных растений.

**Практические работы.** Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт. Прополка и прореживание всходов овощных растений. Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты. Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и болезней.

**Варианты объектов труда.** Рассада белокочанной и цветной капусты. Всходы овощных растений.

**Швейные материалы (6 ч)**

**Теоретические сведения.** Виды растительных волокон. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Производство тка- ни. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Определение направления долевой нити в ткани. Полотняное переплетение нитей в ткани. Определение лицевой стороны ткани. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств.

**Практические работы.** Изучение видов и свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой стороны тканей. Выбор материалов для проектного изделия.

**Варианты объектов труда.** Образцы хлопчатобумажных и льняных тканей

**Изготовление выкроек и раскрой (4 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия.

Изготовление выкройки швейного изделия копированием готовой выкройки, с помощью уменьшенного чертежа. Изготовление выкройки фартука с помощью чертежа. Способы моделирования фартука. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Понятие «декатирование». Способы раскладки выкроек на ткани в зависимости от модели, ширины ткани, вида рисунка. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

**Практические работы.** Упражнения на копирование готовых выкроек, изготовление выкройки по уменьшенному чертежу, изготовление выкройки с помощью чертежа.

Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из известных способов. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

**Варианты объектов труда.** Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью стачного шва и шва вподгибку (фартук, юбка, шорты, бермуды, лиф, купальник, платок, косынка, сумка-торба и др.) Ткань для проектного изделия

.

**Изготовление выкроек и раскрой (4 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятия «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование». Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия.

Изготовление выкройки швейного изделия копированием готовой выкройки, с помощью уменьшенного чертежа. Изготовление выкройки фартука с помощью чертежа. Способы моделирования фартука. Подготовка выкройки швейного изделия к раскрою. Способы контроля качества выкройки.

Понятия «раскрой», «выкраивание». Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Понятие «декатирование». Способы раскладки выкроек на ткани в зависимости от модели, ширины ткани, вида рисунка. Экономические требования. Припуски на швы. Способы контроля качества разметки и раскроя.

**Практические работы.** Упражнения на копирование готовых выкроек, изготовление выкройки по уменьшенному чертежу, изготовление выкройки с помощью чертежа.

Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия. Изготовление выкройки проектного швейного изделия одним из известных способов. Моделирование выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. Раскладка выкройки проектного изделия на ткани. Выкраивание проектного изделия.

**Варианты объектов труда.** Чертежи и выкройки швейных изделий, которые можно обработать с помощью стачного шва и шва вподгибку (фартук, юбка, шорты, бермуды, лиф, купальник, платок, косынка, сумка-торба и др.) Ткань для проектного изделия.

**Пошив** **изделия** **5 класс (14 ч)**

**Теоретические сведения.** Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятия «стежок», «строчка» и «шов». Виды ручных стежков и строчек. Приемы выполнения стежков. Способы контроля качества. Классификация ручных стежков.

Требования, предъявляемые к выполнению ручных работ. Ручные операции: перенос линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание детали; заметывание детали; сметывание детали. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Правила работы на швейной машине. Закрепление машинной строчки. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Регулирующие механизмы: регулятор длины стежка, клавиша шитья назад.

Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Машинные операции: обметывание деталей, застрачива- ние шва, стачивание деталей. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Правила безопасного труда при выполнении влажно-тепло- вых работ. Организация рабочего места. Оборудование для влажно-тепловой обработки. Требования, предъявляемые к выполнению влажно-тепловых работ. Состав деятельности по выполнению операций влажно-тепловой обработки: приутюжить шов, разутюжить деталь, заутюжить шов. Условное обозначение операций. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий без проведения примерки на примере базовых изделий. Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Способы сопоставления с моделью по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

**Практические работы.** Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальным колесиком, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывания срезов; сметывания, заметывания. Выполнение ручных работ на проектном изделии.

Заправка швейной машины нитками; выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка, закрепок в начале и в конце строчки.

Выполнение образцов машинного обметывания, стачивания, застрачивания. Выполнение машинных работ на проектном изделии.

Выполнение влажно-тепловой обработки образцов и проектного изделия.

Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Изготовление проектного изделия по составленному плану. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью стачного шва и шва вподгибку (фартук, юбка, шорты, бермуды, лиф, купальник, платок, косынка, сумка-торба и др.).

**Теоретические сведения.** Выполнение ручных операций: перенос линий выкройки на детали кроя копировальными стежками; выметывание; обметывание прорези петли петельными стежками; пришивание тесьмы-молнии. Способы контроля качества.

Регулирующие механизмы швейной машины: регуляторы натяжения верхней и нижней ниток. Неполадки, связанные с неправильным натяжением ниток. Причины их возникновения и способы устранения. Технология выполнения аппликации. Применение флизофикса для соединения аппликации с материалом.

Выполнение машинных операций: расстрачивание, настрачивание, обтачивание, высекание срезов детали. Способы контроля качества.

Типовая последовательность изготовления швейных изделий с проведением одной примерки на примере базовых изделий. Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. Расчет материальных затрат на изготовление изделия.

Критерии оценки изделия. Оценка проектного изделия по критериям. Выявление дефектов. Пути их устранения.

**Практические работы.** Выполнение образцов: переноса линий выкройки на детали кроя копировальными стежками; выметывания, обметывания прорези петли петельными стежками.

Устранение дефектов машинной строчки. Выполнение аппликации, образцов расстрочного, настрочного, обтачного швов, обработки срезов подкройной обтачкой.

Составление индивидуального плана изготовления проектного изделия. Изготовление проектного изделия по индивидуальному плану. Расчет материальных затрат на изготовление изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Образцы выполнения ручных и машинных операций. Швейные изделия, которые можно обработать с помощью подкройной обтачки (юбка, шорты, бермуды с цельнокроеным поясом, платье, блузка-топ и др.).

**Декоративно-прикладное творчество 5 класс (8 ч)**

**Теоретические сведения.** Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Народные промыслы России. Промыслы, распространенные в регионе проживания.

История вышивки. Вышивка в костюме и быте различных народов России. Материалы и инструменты, применяемые для вышивания. Правила безопасного труда. Организация рабочего места. Увеличение и уменьшение рисунка. Подготовка ткани к работе. Перевод рисунка на ткань с помощью копировальной бумаги. Заправка ткани в пяльцы. Подготовка ниток мулине к работе. Закрепление рабочей нитки. Технология выполнения ручных прямых, петельных, петлеобразных, косых, крестообразных стежков и швов на их основе. Окончательная обработка вышитых изделий.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий.

**Практические работы.** Выдвижение идей для выполнения творческого задания. Выполнение эскиза модели авторского декоративного изделия или выбор модели из банка идей. Освоение приемов вышивки. Изготовление рисунков для вышивки вручную и/или с помощью ПЭВМ. Выполнение образцов вышивальных швов. Изготовление декоративных изделий.

**Варианты объектов труда.** Образцы вышивки. Декоративные изделия с вышивкой: прихватки, подкладки под горячее, салфетки и игольницы.

**Кулинария(6ч)**

**Теоретические сведения.** Санитария и гигиена кухни. Правила безопасного выполнения кулинарных работ. Организация рабочего места. Понятие «микроорганизмы». Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения микроорганизмов в организм человека. Первая помощь при пищевых отравлениях. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Рациональное питание. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Виды бутербродов и способы их приготовления. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Украшение бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов к столу. Виды и пищевая ценность горячих напитков. Посуда и инвентарь для их приготовления. Технология приготовления чая, кофе, какао. Требования, предъявляемые к качеству горячих напитков.

Пищевая ценность яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц. Способы варки и жарения яиц. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из яиц. Способы окрашивания яиц.

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Сроки и условия хранения молока, молочных продуктов и блюд из них. Первичная обработка молока (кипячение, пастеризация, стерилизация). Критерии определения качества молочных продуктов. Приготовление молока из сухого и сгущенного молока. Посуда для приготовления молочных блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из молока и молочных продуктов.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии, связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.

**Практические работы.** Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Приготовление горячих напитков: заваривание чая, молотого кофе, приготовление какао. Приготовление бутербродов, блюд из яиц, молока и молочных продуктов. Сервировка стола. Подача блюд к столу. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Варианты объектов труда.** Чай, кофе, какао. Бутерброды. Блюда из яиц. Блюда из молока и молочных продуктов.

**Черчение и графика (2ч)**

**Теоретические сведения.** Способы графического изображения изделия. Понятия «эскиз», «чертеж», «технический рисунок». Виды чертежей. Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Масштаб. Организация рабочего места и правила безопасного выполнения чертежных работ.

**Практические работы.** Изучение графической документации. Выполнение эскиза, чертежа и технического рисунка детали или изделия.

**Варианты объектов труда.** Эскизы, чертежи и технические рисунки

**Интерьер жилого помещения. Кухня (4 ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие «интерьер». Оборудование кухни. Планировка кухни. Функциональные зоны кухни. Создание интерьера кухни. Санитарно-гигиенические работы на кухне. Кухонная утварь и уход за ней. Правила безопасного труда при использовании электронагревательных приборов, бытовой техники, газовых плит, при работе с горячей жидкостью. Применение бытовой техники для мытья посуды и уборки помещений. Правила безопасного пользования бытовой техникой.

**Практические работы.** Планировка кухни. Ознакомление с устройством и принципом действия электробытовых приборов. Подбор бытовой техники для кухни с учетом потребностей семьи. Генеральная уборка кухни.

**Варианты объектов труда.** Школьный кабинет. Кухонные посуда и инвентарь. Бытовая техника. План кухни.

**Уход за одеждой (2ч)**

**Теоретические сведения.** Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Значение символов на ярлыках одежды из натуральных тканей. Ремонт одежды. Применение бытовой техники для ухода за одеждой.

**Практические работы.** Выбор вида ухода за проектным изделием. Ремонт одежды.

**Варианты объектов труда.** Ярлыки от одежды из хлопчатобумажных и льняных тканей. Образцы ремонта одежды

**Проектная деятельность (8ч)**

**Теоретические сведения.** Понятие учебного творческого проекта по технологии. Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных или поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, их содержание. Анализ изделий из банка объектов для творческих проектов. Требования к готовому изделию.

**Практические работы.** Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей. Выбор модели проектного изделия. Подбор материалов, инструментов и приспособлений, технологии выполнения. Выбор формы, цвета, размера изделия. Изготовление проектного изделия. Контроль процесса и качества изготовления изделия. Презентация творческого проекта.

**Варианты объектов труда.** Творческие проекты, например: приспособление для съема яблок; подставка под горячее; подсвечник; обнова к лету и др.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урокап/п | Тема  раздела  урока | Кол-во часов | Домашнеезадание | Дата |
|  | **Раздел 1.Вводный урок** | **2** |  |  |
| 12 | Вводный урокП/р. Знакомство с кабинетом | 11 |  |  |
|  | **Раздел 2.Основы аграрной технологии   (осенний период) (6ч)** | **6** |  |  |
| 3 | Многообразие сельскохозяйственных растений  | 1 |  |  |
| 4 | П/р. Экскурсия на пришкольный участок. Т.Б | 1 |  |  |
| 5 | Лук репчатый, морковь и свекла столовая. | 1 |  |  |
| 6 | П/р. Технология уборки лука репчатого, моркови и свеклы столовой. Т.Б | 1 |  |  |
| 7 | Состав и свойства почвы, типы почв. Т.Б | 1 |  |  |
| 8 | П/р. Обработка почвы под овощные растения. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Раздел 3 .Создание изделий из текстильных  и поделочных материалов  (32ч)** | 32 |  |  |
|  | **Швейные материалы** | **6** |  |  |
| 9 | Текстильные волокна. Ткани из хлопчатобумажных и льняных волокон.  | 1 |  |  |
| 10 | П/р. Определение вида ткани | 1 |  |  |
| 11 | Технология изготовления ткани | 1 |  |  |
| 12 | П/р. Определение направления долевой нити в ткани | 1 |  |  |
| 13 | Проектирование швейных изделий | 1 |  |  |
| 14 | П/р. Выбор модели проектного швейного изделия | 1 |  |  |
|  |  **Изготовление выкроек и раскрой** | **4** |  |  |
| 15 | Изготовление выкроек. Т.Б | 1 |  |  |
| 16 | П/р. Снятие мерок и изготовление выкроек.  | 1 |  |  |
| 17 | Раскрой швейного изделия. Т.Б | 1 |  |  |
| 18 | П/р. Раскрой швейного изделия. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Пошив изделия** | **14** |  |  |
| 19 | Ручные работы. Т.Б | 1 |  |  |
| 20 | П/р. Изготовление образцов ручных работ.  | 1 |  |  |
| 21 | Швейная машина. Т.Б | 1 |  |  |
| 22 | П/р. Работа на швейной машине. Т.Б | 1 |  |  |
| 23 | Основные операции при машинной обработке изделия | 1 |  |  |
| 24 | П/р. Изготовление образцов машинных швов. Т.Б | 1 |  |  |
| 25 | Машинные швы. Т.Б | 1 |  |  |
| 26 | П/р. Изготовление образцов машинных швов. Т.Б | 1 |  |  |
| 27 | Влажно-тепловая обработка ткани. Т.Б | 1 |  |  |
| 28 | П/р. Проведение влажно-тепловых работ | 1 |  |  |
| 29 | Последовательность и технология изготовления швейных изделийПодготовка детали кроя к смётыванию Т.Б | 1 |  |  |
| 30 | П/р. Обработка накладного кармана. Т.БСоединение кармана с основной деталью фартука | 1 |  |  |
| 31 | Обработка нижних и боковых срезов фартука. Обработка пояса. Т.Б | 1 |  |  |
| 32 | П/р. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Отделка фартука. Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Декоративно-прикладное творчество** | **8** |  |  |
| 33 | Основные приёмы ручной вышивки. Т.Б | 1 |  |  |
| 34 | П/р. Выполнение образцов вышивальных швов.Шов «назад иголку» Т.Б | 1 |  |  |
| 35 | Выполнение образцов вышивальных швовП/р. Стебельчатый шов Т.Б | 1 |  |  |
| 36 | Выполнение образцов вышивальных швовП/р. Петельный шов Т.Б | 1 |  |  |
| 37 | Выполнение образцов вышивальных швовП/р. Тамбурный шов Т.Б | 1 |  |  |
| 38 | Выполнение образцов вышивальных швовП/р. Шов «петля в прикреп» Т.Б | 1 |  |  |
| 39-40 | Выполнение вышивки для прихватки Т.Б | 2 |  |  |
|  | **Раздел 4. Кулинария (6ч)** | **6** |  |  |
| 41 | Санитария и гигиена кухни.Приготовление бутербродов  и горячих напитков Т.Б | 1 |  |  |
| 42 | П/р. Приготовление бутербродов  и горячих напитков  | 1 |  |  |
| 43 | Блюда из яиц. Т.Б | 1 |  |  |
| 44 | П/р. Блюда из яиц | 1 |  |  |
| 4546 | Блюда из молока и молочных продуктов П/р. Блюда из молока и молочных продуктов. Т.Б | 11 |  |  |
|  | **Раздел 5. Черчение и графика (**2ч) | **2** |  |  |
| 47 | Изучение графической документации. Т.Б | 1 |  |  |
| 48 | П/р. Выполнение эскиза, чертежа и технического рисунка детали или изделия.  | 1 |  |  |
|  | **Раздел 6.Технология ведения дома (4ч)** | **4** |  |  |
|  | **Уход за одеждой** | 2 |  |  |
| 49 | Уход за одеждой Т.Б | 1 |  |  |
| 50 | П/р. Уход за одеждой Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Интерьер жилого помещения** | 2 |  |  |
| 51 | Интерьер жилого помещения  | 1 |  |  |
| 52 | П/р. Уход за кухней Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Раздел 7. Проектная деятельность (8 ч)** | **8** |  |  |
| 53 | Что такое творческий проект? Этапы выполнения проекта. | 1 |  |  |
| 54 | Выдвижение идей для выполнения учебного проектаП/р. Подготовительный этап. Т.Б | 1 |  |  |
| 55 | Анализ моделей-аналогов из банка идей | 1 |  |  |
| 56 | П/р. Технологический этап. Т.Б | 1 |  |  |
| 57 | Аналитический этап | 1 |  |  |
| 58 | П/р. Работа над творческим проектом. Т.Б | 1 |  |  |
| 59 | Контроль процесса и качества изготовления изделия.  | 1 |  |  |
| 60 | П/р. Презентация творческого проекта Т.Б | 1 |  |  |
|  | **Раздел 8.Основы аграрной технологии (весенние работы)** (**6ч)** | **6** |  |  |
| 61 | Подготовка семян к посеву. Т.Б | 1 |  |  |
| 62 | П/р. Подготовка семян к посеву.  | 1 |  |  |
| 63 | Выращивание овощных культур. Т.Б | 1 |  |  |
| 64 | П/р. Прополка и прореживание всходов овощных растений. Т.Б | 1 |  |  |
| 65 | Внесение удобрений под овощные растения Т.БЗащита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. | 1 |  |  |
| 66 | П/р. Подкормка растений. Защита растений от вредителей. Т.Б | 1 |  |  |
| 67 | Основы цветоводства. Т.Б | 1 |  |  |
| 68 | П/р. Посев семян календулы, бархатцев, георгинов в открытый грунт на клумбы. Т.Б | 1 |  |  |

**Информационное учебно-методическое обеспечение программы**

5 класс. Технология. Учебник для 5 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко.М. «Вентана-Граф.»,2011год.

Программы общеобразовательных учреждений. Технология трудовое обучение 1-4, 5-11 классы. «Просвещение» 2008.Под ред. В.Д.Симоненко, Ю.Л.Хатунцев

Технология. Программы начального и основного общего образования.Москва.»Вентана –Граф» 2010.

Авторы: В.Н. Правдюк, Симоненко В.Д, Синица Н.В.

Сборник нормативных документов. Технология. Федеральный компонент государственного стандарта. Федеральный базисный учебный план и примерные  учебные планы. Примерные программы по технологии. Москва дрофа 2008

Технология. Поурочные  планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко. Вариант для девочек 5класс.автор-составитель Г.П.Попова. Волгоград 2009