

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3 - 7
2. Учебно-тематическое планирование	7 - 14
3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение	15-16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

1. Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 05 марта 2004 г. № 1089.

2. Учебного плана МБОУ «Билиар-Озерская СОШ» на 2013-2014 учебный год.

3. Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», рекомендованными письмом Минобрнауки РФ от 07.07.2005г. № 03-1263;

4. Программы общеобразовательных учреждений «Технология. 5 – 11 классы» / под ред. Ю.Л. Хотунцева, В. Д. Симоненко. 8-е изд. с изменениями – М.: Просвещение, 2010.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5 КЛАССЕ:

³⁵₁₇**освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

³⁵₁₇**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;

³⁵₁₇**развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

³⁵₁₇**воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

³⁵₁₇**получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5 КЛАССЕ:

- а) научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, умения, полученные на уроках,
- б) формировать эстетический вкус,
- в) прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры, аккуратности;
- г) развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- д) развивать логическое мышление и творческие способности;
- е) воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- ж) овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- з) использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» увеличено количество часов 42 часа. Из них в разделе «Рукоделие. Художественные ремесла» 4 часов: вышивка, ручные швы, затем отдельно выведена тема «Вышивка», которая изучается в рамках проекта видов рукоделия - 8 часов. В разделе «Технология изготовления швейных изделий» количество часов увеличено за счет резервного времени - 20 часов. Так как изделие изучается и разрабатывается по творческому проекту.

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Рабочая программа учебного предмета «Технология» составлена в соответствии с количеством часов, указанных в рабочем учебном плане МБОУ «Билияр-Озерская СОШ» на 2013/2014 учебный год. Предмет изучается в 5 классе в объеме 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учащиеся должны знать:

- ³⁵₁₇ общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- ³⁵₁₇ виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- ³⁵₁₇ правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- ³⁵₁₇ способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- ³⁵₁₇ виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

- ³⁵₁₇ правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
- ³⁵₁₇ технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
- ³⁵₁₇ виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- ³⁵₁₇ эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
- ³⁵₁₇ назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом.

Учащиеся должны уметь:

- ³⁵₁₇ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- ³⁵₁₇ определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- ³⁵₁₇ включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
- ³⁵₁₇ переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, подготавливать пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы;
- ³⁵₁₇ читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
- ³⁵₁₇ выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечивать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Должны владеть:

ценностно-смысловой, коммуникативной, культурно-эстетической, личностно - саморазвивающей, рефлексивной компетенциями.

Учащиеся должны быть способны решать следующие жизненно-практические задачи:

- вести экологически здоровый образ жизни;
- использовать ПЭВМ для решения технологических, конструкторских, экономических задач, как источник информации;
- планировать и оформлять интерьер комнаты;
- проводить уборку квартиры;
- ухаживать за одеждой и обувью;
- соблюдать гигиену;
- выражать уважение и заботу к членам семьи;
- принимать гостей и правильно вести себя в гостях; проектировать и изготавливать полезные изделия из конструкторских и поделочных материалов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5 КЛАССЕ

№п/п	Тема	Количество часов	Кол-во контрольных работ
1	Технология приготовления пищи	16	1
2	Технология ведения дома. Эстетика и экология жилища	4	0
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Материаловедение Выполнение ручных швов Машиноведение Конструирование и моделирование простейших видов швейных изделий. Проектирование и технология изготовления швейных изделий.	42 4 4 6 8 20	1
4	Творческие, проектные работы Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вышивка	8	1
ИТОГО:		70	3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

№ п/п	Авторы, составители	Название учебного издания	Год издания	Издательство
1	Синицина Н.В., В.Д.Симоненко	Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений	2012	М.: Вентана-Граф
2	Маркуцкая С.Э.	Технология: обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы (Серия «Учебно-методический комплект»)	2006	М.: Издательство «Экзамен»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5 КЛАССЕ

№ п/п	Тема урока	Кол-во уроков	Тип урока	Требования к уровню подготовки обучающихся	Вид контроля	ЭОР, ЦОР	Дата проведения урока	
							План	Факт
1	2	3	4	5	7	8	9	
1-2	Кулинария. Вводное занятие. Правила безопасной работы. Правила поведения в кабинете технологии. Оказание первой помощи при ожогах.	16 2	Б ес ед а	<i>Знать:</i> правила поведения в кабинете, организацию труда. <i>Уметь:</i> соблюдать правила гигиены.	Компьютерная презентация «Правила безопасной работы», http://school-collection.edu.ru/ , http://school-collection.edu.ru/	06.09		
3-4	Физиология питания. Здоровое питание. Пищевые продукты как источник витаминов. Профилактика пищевых отравлений.	2	У р о к из уче ни я но в ог о	<i>Знать:</i> о процессе пищеварения, классификацию витаминов и их роль в обмене веществ. <i>Уметь:</i> сохранять витамины при обработке	Компьютерная презентация «Витамины», http://school-collection.edu.ru/ , http://school-collection.edu.ru/	13.09		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Для реализации учебного процесса необходимы технические средства: компьютер, мультимедийный проектор, проекционный экран.

Библиотечный фонд:

Основной

1. Крупская Ю.В., Симоненко В.Д. О программе по технологии для 5-7 классов. // Школа и производство, 2005. - № 3. – С. 6-17.
2. Пичугина Г.В. Компетентностный подход в технологическом образовании. // Школа и производство, 2006. - № 1. – С. 10-15.
3. Стандарт основного общего образования по технологии. // Школа и производство, 2004. - № 4. – С. 10-15.
4. Программы общеобразовательных учреждений «Технология. 5 – 11 классы» / под ред. Ю.Л. Хотунцева, В. Д. Симоненко. 8-е изд. с изменениями – М.: Просвещение, 2010.
5. Хромов А.А., Хромов А.И. Методическая система обучения школьников проектной деятельности. // Школа и производство, 2008. - № 8. – С. 10-15.
6. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, таблицах, рисунках. 5-9 классы. Обслуживающий труд - М.: Издательство «Экзамен» 2008, (Серия «Учебно-методический комплект»)
7. Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии / Сост. В.М.Казакевич, А.В.Марченко. – М.: Дрофа, 2000.

Дополнительный

(для учащихся)

1. Лабзина А.Я., Васильченко Е.В. Занятия по трудовому обучению, 5 класс М.: Просвещение, 1996.
2. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1997. – 96с.
3. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Девичьи хлопоты. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 2000. – 80с.
4. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Дружные спицы. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1998. – 72с.
5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1998. – 110с.

6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первокласная повариха. (Серия «Заботы маленькой хозяйки»). – М.: Издательство ЭКСМО-Пресс, 1997. – 96с.
7. Чернякова В.Н. Технология обработки ткани, 5 класс. М., Просвещение, 2000.

Цифровые образовательные ресурсы:

- 1.** Цифровые образовательные ресурсы - <http://school-collection.edu.ru/>
- 2.** Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов - <http://school-collection.edu.ru/>
- 3.** e-КМ-Школа - <http://km.edu.tatar.ru/>
- 4.** Открытый класс. Сетевые педагогические сообщества - <https://edu.tatar.ru/page2595.htm/links/www.openclass.ru/node/55070>