**Комитет по народному образованию Администрации Солнечногорского муниципального района Московской области**

**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**Поваровская средняя школа**

**Т.672-375 141540 , Московская область**

 **Солнечногорский район, п.Поварово**

**«РАССМОТРЕНО» «УТВЕРЖДАЮ»**

**на заседании ШМО директор школы Андрияшина Н.Н.**

**«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2008года «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2008года**

**№ протокола № приказа**

**подпись руководителя ШМО**

**«СОГЛАСОВАНО»**

**Подпись заместителя директора по УВР**

 **/Анисимова И.А./**

|  |
| --- |
|  |

**Рабочая программа**

**по технологии**

**для 5 класса**

**на 2011-2012 уч. год**

**Составлена на основе авторской программы ХохловойМ.В., Самородского П.С, Синицы Н. В., Симоненко В. Д.**

**« Программы начального и основного общего образования.-М.: Вентана-Граф, 2008.**

 **Разработана учителем технологии**

 **Щукиной Т.Н.**

**2011 год.**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

 Настоящая программа по технологии является интегрированной и включает в себя преподавание самостоятельных дисциплин: сельскохозяйственного труда и обслуживающего труда. т.е. учебный предмет построен по модульному принципу.

 Рабочая программа по обслуживающему труду составлена на основе базовой авторской программы Хохловой М. В., Самородского П. С.,Синицы Н. В., Симоненко В. Д. « Программы начального и основного общего образования.- М.: Вентана-граф, 2008. Она рассчитана на 70 уч. часов по 2 часа в неделю. Программа изменена в отношении С/х трудов: т. к. размеры участка большие, то на этот раздел отведено на 2 часа больше, чем запланировано в авторской программе за счет темы : черчение и графика. На кулинарию отведено тоже больше на 2 часа, за счет сокращения вводного урока и одного часа на проектную деятельность.В программу включены резервные часы для повторения. Содержание программы направлено на развитие творческих способностей учащихся на базе изучения основ традиционной русской культуры.

**Актуальность** курса

Изучение новой интегративной образовательной области «Технология», включающей базовые (наиболее распространенные и перспективные) технологии и предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов под руководством учителя и при наличии адекватной учебно-материальной базы, позволит молодежи приобрести общетрудовые и частично специальные знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям. Данные цели могут быть достигнуты, если необходимое внимание будет уделено политехническому, экономическому и экологическому аспектам деятельности, ознакомлению с информационными и высокими технологиями, качественному выполнению работ и готовности к самообразованию, восстановлению и сохранению семейных, национальных традиций и общечеловеческих ценностей.

**Цели** программы:

- подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях современного мира;

- формирование у учащихся качеств творчески думающей, активно действующей и легко адаптирующейся личности, которые необходимы для деятельности в новых социально-экономических условиях;

- формирование знаний и умений использования средств и путей преобразования материалов, энергии и информации в конечный потребительский продукт или услуги в условиях ограниченности ресурсов и свободы выбора;

- подготовка учащихся к осознанному профессиональному самоопределению и гуманному достижению жизненных целей;

- формирование творческого отношения к качественному осуществлению трудовой деятельности;

- развитие разносторонних качеств личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

**Задачи** программы:

- привить элементарные знания и умения по техническому творчеству;

- ознакомить с основами современного производства и сферы услуг;

- развить самостоятельность и способность учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- развить эстетическое чувство и художественную инициативу ребенка. Использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации.

- развивать знания о растениях своего района.

- обеспечить учащихся возможностями самопознания, изучением мира профессий, выполнением профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

- воспитать трудолюбие, предприимчивость, коллективизм, человечность, обязательность, ответственность, порядочность;

- совершенствовать практические умения и навыки учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, заготовке и хранении продуктов, уходе за жилищем;

- ознакомить с различными видами декоративно-приклад­ного искусства, народного творчества и ремесел;

- развить художественную инициативу;

- воспитать привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;

- воспитать уважения к народным обычаям и традициям;

- ознакомить учащихся с профессиями по обработке тканей и пищевых продуктов, с профессией дизайнера.

-формировать трудовые навыки.

**Принципы**, которые положены в основу программы:

- весь мир, состоящий из взаимосвязанных между собой веществ, энергии и информации, обладает всеобщим свойством системности;

- человек – элемент системы «природа – человек – техника»;

- творчество – элемент общей культуры человека и общества;

- способность к творческой деятельности, выработке нестандартных, оригинальных решений присуща каждому человеку;

- творчество – совокупность приемов, методов, действий по анализу и синтезу предметов материального и духовного мира от осознания проблемы и потребности до реализации идеи в проекте и реальном изделии;

- результат творчества – продует, который имеет функцию товара и может быть объектом купли-продажи;

- результаты творческой деятельности несут в себе как положительные, так и отрицательные последствия для человека, общества и природы.

Программа направлена на общеобразовательный уровень обучения.

Большой объем учебного материала, заложенный в програм­ме этого раздела, предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения проектов. Творческая деятельность школьников помогает им в усвоении учебного материала и орга­низации досуга. Работа, которая требует больших затрат време­ни, может быть выполнена в домашней обстановке, тем самым закладываются возможности для общения детей и родителей на качественно ином уровне — взаимопонимания и взаимоуваже­ния.

При изучении раздела «Культура дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов» учителю необходимо постоян­но уделять внимание экологическим вопросам, формировать у учащихся систему экологических знаний о взаимодействии при­роды, общества и человека, об экологических проблемах и спо­собах их разрешения, о негативных последствиях влияния тру­довой деятельности человека на окружающую среду и здоровье.

Одним из ведущих подразделов программы является «Кули­нария», которая включает в себя обучение навыкам приготовле­ния пищи наиболее простыми способами, а также ознакомление с основами физиологии питания, техно­логией приготовления различных блюд, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

При изуче­нии раздела «декоративно-прикладное творчество» учащиеся знакомятся с творчеством народных умельцев своего края, области, села, с материалами и инструментами, применяемыми в традиционных художественных ремеслах, со способами оформления интерьера кухни, столовой, жилой ком­наты, с ролью комнатных растений и способами их размещения в интерьере, учатся вышивать несложные узоры, вязать крюч­ком, изготавливать изделия в технике лоскутной пластики.

Работе на швейной машине в данной программе отводится значительно больше учебного времени, чем прежде, так как овладение навыками этой работы — обязательное условие даль­нейшего успешного выполнения программы, залог высокого качества швейных изделий.

Знания основных видов и свойств тканей, получаемые школь­никами при изучении подраздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» необходимы при конструкторской разработке моделей и изго­товлении швейных изделий. На занятиях по конструированию учащиеся учатся читать и строить чертеж, пользоваться чертежными инструментами, знакомятся с особенностями строения женской и детской фигуры, правилами снятия мерок и их ус­ловными обозначениями.

На занятиях по моделированию учащиеся узнают о различ­ных способах разработки моделей, видах отделки швейных изде­лий, творчески применяя знания, полученные ими на занятиях по рукоделию. При этом следует учитывать художественные осо­бенности национальной одежды: колорит и рисунок тканей и отделок.

Прежде чем приступить к изготовлению изделия, учащиеся выполняют практические работы на лоскутах ткани, отрабаты­вая технику выполнения швов и отдельных технологических опе­раций.

Самое серьезное внимание следует уделять соблюдению уча­щимися правил санитарии и гигиены, безопасным приемам труда с оборудованием и инструментами.

На занятиях по сельскохозяйственному труду учащиеся получают основные знания и практические умения по выращиванию в нашем районе овощных, полевых, цветочно-декоративных культур, знакомятся с различными сельскохозяйственными профессиями. Работа учащихся на учебно-опытном участке проводится при строгом соблюдении правил безопасности труда.

Планируемые результаты

К концу 6 класса учащиеся должны знать:

- пра­вила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;

- общие сведения о значении минеральных солей и микроэле­ментов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значе­нии, питательной ценности и химическом составе молока;

- спо­собы определения качества молока, способы сохранения свеже­го молока, технологию приготовления молочных супов и каш;

- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;

- правила варки крупяных каш различной консистенции, осо­бенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изде­лий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;

- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;

- виды и кулинарные свойства крахмала, технологию при­готовления компотов и киселей; правила сервировки стола к ужину;

- общие сведения о процессах, происходящих при солении и квашении овощей, технологию квашения капусты, засолки огур­цов, помидоров, грибов, зелени, мочения яблок;

- способы получения натуральных волокон животного проис­хождения, получение нитей из этих волокон в условиях пря­дильного производства и в домашних условиях, свойства нату­ральных волокон животного происхождения, нитей и тканей на их основе, саржевые и атласные переплетения;

- композицию, ритм, орнамент, раппорт в вышивке, холод­ные, теплые, хроматические и ахроматические цвета, способы увеличения и уменьшения рисунка;

- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки юбки;

- основные требования по уходу за одеждой и обувью;

- санитарно-гигиенические требования к предметам и сред­ствам ухода за волосами; требования к прическе.

- значение овощеводства;

- задачи весенней и осенней обработки почвы.

К концу 6 класса учащиеся должны уметь:

- работать с бытовыми электроприборами, с моющими и чис­тящими химическими веществами, мыть посуду, применять мо­ющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;

- варить бобовые и макаронные изделия;

- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;

- готовить ужин, сервировать стол к ужину, принимать гостей;

- регулировать качество машинной строчки, устанавливать иглу в швейную машину, подбирать иглу и нить в зависимости от вида ткани, определять неполадки швейной машины, вызван­ные неправильной установкой иглы, чистить и смазывать швей­ную машину;

- подбирать ткань и отделку для изготовления юбки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи конической и клиньевой юбок, моделировать конические и клиньевые юбки, подготавливать выкройки юбок к раскрою.

- убирать урожай семян и овощей;

- ухаживать за растениями;

- организовывать общественно - полезный труд.

**СОДЕРЖАНИЕ ИЗУЧАЕМОГО КУРСА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**6 класс**

**(70 час, 2 часа в неделю)**

# Основы аграрной технологии (осенние работы)(10 часов)

Осенние работы в овощеводстве. Уборка и учет урожая. Виды овощных культур. Осенняя обработка почвы.

**Кулинария (8 часов)**

Физиология питания. Блюда из молока, рыбы.. Блюда из круп. Блюда из макаронных изделий. Приготовление блинов, оладий. Заготовка продуктов. Сервировка стола к ужину. Элементы этикета.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.-26 ч**

*Швейные материалы 2ч-*Производство тканей натуральных из сырья животного происхождения. Свойства тканей. Строение тканей. Лабораторно-практическая работа «Определение свойств тканей».

*Изготовление выкроек и раскрой*. 4ч- изготовление выкройки в М1:1. моделирование конической юбки.

*Пошив изделия 12 ч.* ***–*** правила работы на машине, обработка застежки- молнии. Аппликация.

*Декоративно-прикладное творчество 8 ч*- Цветоведение. Способы увеличения и уменьшения рисунка. Изготовление образцов счетных швов. Вышивка по контуру. Оформление швейного изделия вышивкой. Изготовление сувенира.

 **Технология ведения дома-4 ч**

Ремонт одежды. Уход за одеждой и обувью. Правила ремонта жилых помещений.

**Проектная деятельность- 8 ч**

Изготовление проектного изделия и защита творческого проекта.

# Основы аграрной технологии (весенние работы) (10часов).

####  Весенние работы в овощеводстве. Особенности весенней обработки почвы. Способы посадки овощных культур.

 **Учебно-тематическое планирование**

## ТЕХНОЛОГИЯ

**6 класс**

**(70 часов, 2 часа в неделю)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Тема урока | **Количество учебных часов** | **Виды контроля. Измерители.** | **Сроки проведения** |
| **теория** | **практика** |
|  | **1 четверть** |  |  |  |  |  |
|   | ***Растениеводство( осенние работы)-10 ч*** | ***3ч*** | ***7 ч*** |  |  |  |
| 1 | Вводное занятие. Понятие сорт, селекция. Требования к качеству сортов. | 2 |  | Фронтальный опрос |  |  |
| 2 | Виды овощей семейства пасленовых. Уборка картофеля |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 3 | Получение семян овощных культур. Изучение сортов белокочанной капусты. | 1 | 1 | Практическая работа |  |  |
| 4 | Виды овощей семейства « тыквенные».Сбор урожая тыквы, кабачков, патиссонов. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 5 | Определение средней массы выращенных овощей. Подготовка участка под посадку капусты. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
|  | ***Кулинария - 8ч*** | ***3 ч*** | ***5 ч*** |  |  |  |
| 6 | Значение овощей в питании человека. Виды тепловой обработки овощей. | 2 |  | Контрольные вопросы по пройденной теме. |  |  |
| 7 | Технология приготовления салатов и винегретов. Требования к качеству готовых блюд. | 1 | 1 | Практическая работа |  |  |
| 8 | Пищевая ценность рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 9 | Пищевая ценность круп и макаронных изделий. Технология приготовления макарон с сыром. |  | 2 | Практическая работ. Тестирование |  |  |
|  | ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.-28 ч*** | ***7ч*** | ***21ч*** |  |  |  |
|  |  ***Швейные материалы-2ч*** |  |  |  |  |  |
| 10 | Волокна животного происхождения. Способы их получения и определения. | 1 | 1 | Практическая работа |  |  |
|  | ***Изготовление выкроек и раскрой-4 ч*** |  |  |  |  |  |
| 11 | Правила снятия мерок для построения конической юбки. Построение чертежа Практическая работа  | 1 | 1 | Практическая работа |  |  |
| 12 | Моделирование конической юбки. Подготовка выкройки к раскрою | 1 | 1 | Практическая работа |  |  |
|  | ***Пошив изделия – 14 ч*** |  |  |  |  |  |
| 13 | Практическая работа : выполнение машинных швов. Устранение дефектов машинной строчки. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 14 | Раскрой изделия. Правила раскроя. | 1 | 1 | Практическая работа |  |  |
| 15 | Обработка деталей кроя. Обработка боковых срезов юбки. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 16 | Практическая работа : пришивание тесьмы- молнии. Способы контроля качества работы. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 17 | Обработка пояса. Технология выполнения аппликации. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 18 | Выявления дефектов изделия. Пути устранения дефектов. | 1 | 1 | Практическая работа |  |  |
| 19 | Окончательная обработка изделия. Способы контроля качества готового изделия. | 1 | 1 | Практическая работа.Тестирование |  |  |
|  | ***Декоративно-прикладное творчество-8 ч*** |  |  |  |  |  |
| 20 | Народная вышивка счетными швами. Подготовка к вышивке. | 1 | 1 | Индивидуальная работа. |  |  |
| 21 | Приемы выполнения счетных швов. Выполнение эскизов счетного шва. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 22 | Освоение приемов вышивки. Изготовление салфетки. |  | 2 | Практическая работа |  |  |
| 23 | Изготовление декоративного изделия. Контроль качества готового изделия. |  | 2 | Контроль качества готового изделия. |  |  |
|  | ***Технология ведения дома-4ч*** | ***3*** | ***1*** |  |  |
| 24 | Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Уход за обувью. | 2 |  | Фронтальный опрос |  |
| 25 | Виды ремонта жилых помещений. | 1 | 1 | Фронтальный опрос.  |  |
|  | ***Проектная деятельность-8 ч*** | ***3*** | ***5*** |  |  |
| 26 | Алгоритм проектной деятельности. Выдвижение идей для выполнения проекта. | 2 |  | Контрольные вопросы по пройденной теме. |  |
| 27 | Изготовление проектного изделия. Контроль качества. |  | 2 | Практическая работа |  |
| 28 | Продолжение изготовления проектного изделия. Требования к готовому изделию. |  | 2 | Практическая работа |  |
| 29 |  Окончательная отделка творческого проекта. Презентация творческого проекта. | 1 | 1 | Защита творческого проекта. Ответы на контрольные вопросы. |  |
|  | ***Растениеводство ( весенние работы) 10 ч*** | ***1*** | ***9*** |  |  |
| 30 | Особенности выращивания рассады овощных культур. Технология пикировки сеянцев. | 1 | 1 | Индивидуальная работа |  |
| 31 | Особенности выращивания огурцов и томатов в парниках Пикировка сеянцев томата и капусты. |  | 2 | Практическая работа |  |
| 32 | Выращивание капусты белокочанной. Посадка рассады капусты в открытый грунт. |  | 2 | Практическая работа |  |
| 33 | Посадка рассады огурца в грунт пленочной теплицы. Защита культурных растений от сорняков. |  | 2 | Практическая работа |  |
| 34 | Посев семян огурца в открытый грунт. Прополка. Рыхление. |  | 2 | Практическая работа. Контрольные вопросы. |  |
| 35. | Резервные часы | 2 |  |  |  |
|  | ***Всего:70 ч*** | ***22ч*** | ***48*** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Количество часов** | **Форма контроля** |
| **четверть** | **Кол-во недель** | **Кол-во часов в неделю** | **Всего часов** | **№ недели** | **тест** | **зачет** | **Лабор. работа** | **Практич. работа** |
| **1** | **9** | **2** | **18** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **2** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **3** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **4** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **5** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **6** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **7** | **+** |  |  |  |
|  |  |  |  | **8** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **9** |  |  |  | **+** |
| **2** | **7** | **2** | **14** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **2** |  |  | **+** |  |
|  |  |  |  | **3** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **4** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **5** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **6** | **+** |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **7** |  |  |  | **+** |
| **3** | **10** | **2** | **20** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **1** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **2** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **3** |  | **+** |  |  |
|  |  |  |  | **4** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **5** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **6** | **+** |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **7** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **8** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **9** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **10** |  |  |  |  |
| **4** | **9** | **2** | **18** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **1** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **2** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **3** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **4** |  | **+** |  |  |
|  |  |  |  | **5** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **6** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **7** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **8** |  |  |  | **+** |
|  |  |  |  | **9** |  |  |  | **+** |
| **год** | **35** | **2** | **70** |  | **3** | **2** | **1** | **20** |

#### **Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

1.Хохлова М. В. и др. Программы начального и основного общего образования. Москва. Издательский центр « Вентана- Граф» 2008 г.

2. Павлова М.Б., Сасова И.А., Гуревич М.И. Технология: Учебное пособие для учащихся 6 класса общеобразовательных учреждений / Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Граф, 2004.

3. Хотунцев Ю.Л., Симоненко В.Д. Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы. – М.: Просвещение, 2005.

3. Морозова Л.Н., Кравченко Н.Г., Павлова О.В. Технология. Проектная деятельность. 5-11 классы. – Волгоград: Учитель, 2007.

4. Павлова М.Б. и др. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003.

5. Ибренко И.Г. Технология. Русские традиции при изготовлении различных изделий. Конспекты занятий. 6-8 классы. – Волгоград: Учитель, 2007.

6. Соколова В.А. Технология. Конструирование и моделирование женской одежды. 6 класс. Учебно-методическое пособие. – М.: Дрофа, 2006.