Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Сут-Хольскогокожууна Республика Тыва

«Ак-Дашская средняя общеобразовательная школа»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Рассмотрено  На заседании ШМО  РуководительМО:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Ч.А.Монгуш/  Протокол № 1  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. | «Согласовано»  ЗД по УВР:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Е.К.Донгак/  «29» августа 2014 г. | Принят  на педсовете учителей  Протокол №1  29 августа 2014 г. | «Утверждаю»  Директор школы:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_  /В.Д.Ооржак/  Приказ дир. школы №110  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2014 г. |

Рабочая программа

Предмет: технология (Обслуживающий труд)

Класс: 5-8

на 2014-2015 учебный год.

Составила: Чечена Александровна Монгуш,

учитель технологии 2

квалификационной категории

*(Ф.И.О учителя-составителя программы,   
квалификационная категория)*

С.Ак-Даш, 2014

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии (обслуживающий труд) для 6 класса разработана на основе:

1. Примерной программой начального и основного общего образования основного общего по направлению «Технология. Обслуживающий труд», составленной на основе государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой и учебники под редакцией В.Д. Симоненко, издательский центр «Вентана-Граф» (М.,2010г).
2. Требований государственного стандарта начального общего , основного общего и старшего (полного) общего образования. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03..2004 года №1089.;
3. Учебника В.Д Симоненко. Технология. Обслуживающий труд: учебник для 6 класса общеобразовательных учреждений под редакцией В.Д.Симоненко
4. Положения о разработке и утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модуле) МБОУ Сут-хольского кожууна Республики Тыва «Ак-Дашская СОШ». Приказ №132/1 от 26.06.2015 год;
5. Учебного плана МБОУ Сут-Хольского кожууна Республики тыва «ак-Дашская СОШ» на 2015-2016 учебный год. Приказ № 132 от26.06.2015 год;
6. Годового календарного графика МБОУ Сут-хольского кожууна Республики Тыва «Ак-Дашская СОШ» на 2015-2016 учебный год.приказ № \_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 год.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение **следующих целей**:

**Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

* **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.

**Общая характеристика предмета**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение 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 учащимися жизненных, профессиональных планов;
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* Проектная деятельность;
* История, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

**Основная форма обучения** – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетным **методами** являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий.

При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

По учебному плану школы на изучение предмета в 6 классе **отводится 2 часа в неделю, 70 часов в год .**

**Структура курса.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **тема** | **Количество часов** |
| 1 | Вводный урок | 1 |
| 2 | Сельскохозяйственный труд | 6 |
| 3 | Кулинария | 18 |
| 4 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов | 32 |
| 5 | Технология ведения дома | 6 |
| 6 | Проектирование и изготовление изделий | 7 |
|  | итого | 70 |

**В результате изучения** курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные и общетехнические знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями лесной, деревообрабатывающей, металлургической, пищевой и легкой промышленности. В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

**Место предмета в базисном учебном плане.** Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245ч для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», в том числе: в 5, 6 и 7классах по 70ч, из расчета 2 ч в неделю, в 8 классе -35 ч.

**Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.**

**В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:**

**Знать/понимать** основные технологические понятия; назначение технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

**Уметь** рационально организовать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продуктов; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия; находить и устранять допущенные дефекты, проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 5 класс - 70 часов

*Вводный урок(2 часа)*

*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, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

*Осенние сельскохозяйственные работы (3 часа)*

По местному условию в программе включены раздел по сельскохозяйственному труду. Чтобы реализовать обязательный минимум содержания по этим разделам, необходимо наличие учебно-материальной базы для практической деятельности школьников. Школьный учебно-опытный участок является основной базой для практической работы учащихся.

В результате изучения этого раздела ученик должен:

*Знать/понимать* полный технологический цикл получения 2-3 видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и сортов сельскохозяйственных культур своего региона.

*Уметь*разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на пришкольном участке.

*Использовать* приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обработки почвы и уход за растениями; выращивания растений рассадным способом; выбора средств защиты растений от вредителей и болезней.

*Физиология питания (4час)*

*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.

*Технология приготовления пищи (8 часов)*

*Блюда из овощей 4 часа*

*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 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. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

*Варианты объектов труда*

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

*Блюда из яиц 2 часа*

*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 2 часа*

*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 эскизов 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.

*Сервировка стола (2 часа)*

*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.

*Элементы материаловедения (2 часа)*

*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 (5 часа)*

*Основные теоретические сведения*

Приемы выполнения ручных стежков и строчек, технические условия. 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. Организация рабочего места при выполнении ВТО, терминология, применяемая при выполнении утюжильных работ.

*Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек. Пришивание пуговиц, крючков, кнопок. Безопасные приемы труда при ручных работах и работе с утюгом.

*Варианты объектов труда*

Образцы ручных работ.

*Элементы машиноведения (4 часов)*

*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 (6 часов)*

*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 (12 часов)*

*Основные теоретические сведения*

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*

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 строчек и швов, фартук, головной убор.

*Технологии ведения дома (4 часа)*

*Эстетика и экология жилища*

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.

*Уход за одеждой (2 часа)*

*Основные теоретические сведения*

Виды ремонта одежды.

*Практические работы*

Штопка, наложение различных видов заплат, ремонт распоровшихся швов.

*Варианты объектов труда*

Образы заплат.

Творческие, проектные работы (8 часов)

*Творческий проект (8 часов)*

*Основные теоретические сведения*

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы*

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ОСНОВНОЙ ШКОЛЫ**

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

**Знать/понимать:** основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

**Уметь:** рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности.

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:** получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:

**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.

**Технология 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-технических 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-гигиенические средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

Программа разработана в соответствии с программой начального и основного общего образования основного общего по направлению «Технология. Обслуживающий труд», Министерство образования, науки и молодежной политики РТ «Примерные учебные программы для 5-9 классов. Технология» составленной на основе государственного стандарта основного общего образования и в соответствии с авторской общеобразовательной программой и учебники под редакцией В.Д. Симоненко, издательский центр «Вентана-Граф» (М.,2010г).

В основной школе учебный предмет «Технология» изучается в 5-8 классах данной ступени обучения. Отсутствие технологии в федеральном компоненте по новому базисному учебному плану в 9 классе не позволяет обеспечить преемственность перехода учащихся от основного к профильному, профессиональному, обучению, трудовой деятельности и непрерывному самообразованию.

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

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Независимо от изучаемых технологий содержание программ по всем направлениям общеобразовательной области «Технология» предусматривает включение 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 учащимися жизненных, профессиональных планов;
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* Проектная деятельность;
* История, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.
* Осенние и весенние сельскохозяйственные работы.

Все разделы программ содержат основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда (в обобщенном виде). При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться необходимым минимумом теоретических сведений.

Кроме того программой предусмотрено вводный урок и раздел «Проектирование и изготовление изделий». Этот раздел может изучаться в конце года, или его часы могу быть соединены с часами того раздела, в рамках которого будет выполняться учебный творческий проект.

**Основная форма обучения** – учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетным **методами** являются упражнения, учебно-практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих проектов и заданий. Соответствующая тема по учебному плану программы дается в конце каждого года обучения. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они предлагают в качестве творческой идеи.

При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим, экологическим и эргономическим требованиям. Учащиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и быта народов России, экономическими требованиями: рациональное расходование материалов, утилизация отходов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В результате изучения курса технологии в основной школе учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные и общетехнические знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства; знакомятся с основными профессиями лесной, деревообрабатывающей, металлургической, пищевой и легкой промышленности. В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение **следующих целей**:

* **Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **Овладение** обще трудовыми 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.

**Задачи обучения:**

**1. Приобретение знаний** о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их размещения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

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

**3.Овладения** способами деятельностей;

**4.Освоение** компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально трудовой, личностно-саморазвивающейся.

**Место предмета в базисном учебном плане.**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит на этапе основного общего образования 245ч для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология», в том числе: в 5, 6 и 7 классах по 70ч, из расчета 2 ч в неделю 1 час в 8 классе -35 ч. (требования заполнения журнала на 2 часа, а проведения занятий 1 час в неделю).

**Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса (базовый уровень)**

**Перечень знаний и умений, формируемых у школьников 5 класса**

**Должны знать:**

* Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
* Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
* Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
* Правила санитарии гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонными оборудованием и горячими жидкостями;
* Технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, измерение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способов кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей;
* Способы определения свежести яиц и их хранения, использование яиц в кулинарии;
* Виды бутербродов и горячих напитков, технологию приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
* Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проектов по созданию интерьера различных жилых помещений;
* Культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
* Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
* Виды продуктов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
* Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
* Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
* Правила заправки изделия и пяльцы, виды простейших ручных швов;
* Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий;
* Правила снятия мерок для построения чертежа и условные обозначения;
* Понятия о композиции в одежде, виды отделки в швейных изделиях, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою;
* Технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытыми срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей;
* Гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

**Должны уметь;**

* Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
* Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку всех овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
* Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, 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;
* Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы;
* Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы;
* Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачнеойвзаутюку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом, правила обработки накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и подстрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия, ремонтировать одежду заплатами

**СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 5 класс - 70 часов**

***Вводный урок(2 часа)***

***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, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

***Осенние сельскохозяйственные работы (3 часа)***

По местному условию в программе включены раздел по сельскохозяйственному труду. Чтобы реализовать обязательный минимум содержания по этим разделам, необходимо наличие учебно-материальной базы для практической деятельности школьников. Школьный учебно-опытный участок является основной базой для практической работы учащихся.

В результате изучения этого раздела ученик должен:

***Знать/понимать*** полный технологический цикл получения 2-3 видов наиболее распространенной растениеводческой продукции своего региона, в том числе рассадным способом и сортов сельскохозяйственных культур своего региона.

***Уметь***разрабатывать и представлять в виде рисунка, эскиза план размещения культур на пришкольном участке.

***Использовать*** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для обработки почвы и уход за растениями; выращивания растений рассадным способом; выбора средств защиты растений от вредителей и болезней.

***Физиология питания (4час)***

*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.

***Технология приготовления пищи (8 часов)***

***Блюда из овощей 4 часа***

*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 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. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

*Варианты объектов труда*

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

***Блюда из яиц 2 часа***

*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 2 часа***

*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 эскизов 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.

***Сервировка стола (2 часа)***

*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.

***Элементы материаловедения (2 часа)***

*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 (5 часа)***

*Основные теоретические сведения*

Приемы выполнения ручных стежков и строчек, технические условия. 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. Организация рабочего места при выполнении ВТО, терминология, применяемая при выполнении утюжильных работ.

*Практические работы*

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек. Пришивание пуговиц, крючков, кнопок. Безопасные приемы труда при ручных работах и работе с утюгом.

*Варианты объектов труда*

Образцы ручных работ.

***Элементы машиноведения (4 часов)***

*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 (6 часов)***

*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 (12 часов)***

*Основные теоретические сведения*

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*

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 строчек и швов, фартук, головной убор.

***Технологии ведения дома (4 часа)***

*Эстетика и экология жилища*

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.

***Уход за одеждой (2 часа)***

*Основные теоретические сведения*

Виды ремонта одежды.

*Практические работы*

Штопка, наложение различных видов заплат, ремонт распоровшихся швов.

*Варианты объектов труда*

Образы заплат.

**Творческие, проектные работы (8 часов)**

***Творческий проект (8 часов)***

*Основные теоретические сведения Примерные темы*

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Отделка швейного изделия вышивкой.

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | **Кол-во** | **Дата проведения** | | **Тип урока** | **Требования к уровню подготовки учащихся** | **Домашнее**  **Задание** |
| **план** | **Факт.** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1-2 | Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте  Вводное занятие. | | | | 2 | | | | | 03.09  05.09 | | | | | | | | | |  | | | Новыйматериал (объяснение) | | **Знать** правила ТБ.  Уметь использовать их на практике | | | | Знать ПБ и ОТна уроках технологии  Подготовить инструменты | |
| **Осенняя сельскохозяйственная работа 3ч** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Уборка и учет урожая овощных культур | | | | 1 | | | | | | | 10. 09 | | | | | | | |  | | | Практикум | | **Знать:**  -основные направления растениеводства. Направления в регионе, в ЛПХ своего села и на ПШУ | | | | Рецепт квашение исоление овощей  ИК | |
| 4 | Подготовка урожая к хранению, сбор семян | | | | 1 | | | | | | | 12. 09 | | | | | | | |  | | | Практикум | | **Знать:**  \_ Понятие об урожайности рационального труда | | | | Рецепт салатов из овощей  ИК | |
| 5 | Обработка почв.  Осенние, весенние сельскохозяйственные работы | | | | 1 | | | | | | | 17.09 | | | | | | | |  | | | Практикум | | **Знать** о луковичном размножении (П).  **Уметь**  **-**перечислять виды луковичных растений(Р);  -соблюдать приемы посадок луковиц и ухаживать за ними (П) | | | | Рецепт приготовление пищи по схему: 1,блюдо  (по выбору). | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Физиология питание4 часа** | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6-7 | Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах | | | | | 2 | | | | | | | 19.09,  24.09. | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Знать** правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи | | § 25 с.121-123 | | |
| 8 | Физиологияпитания | | | | | 1 | | | | | | | 26.09 | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Иметь представление**  о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека | | Приготовить набор продуктов для пр. работы. | | |
| 9 | Контрольная работа | | | | | 1 | | | | | | | 01.10  , | | | |  | | | | | |  | | | |  | |  | | |
| **Кулинария: Технология приготовления пищи (8 часов)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10-11 | | Правила первичной обработки овощей. Технология приготовления | | | | | 2 | | | | | | 03.1008.10  ,. | | | |  | | | | Комбинированный | | | | | | **Иметь представление:**  -о правилах первичной обработки всех видов овощей,  -пищевой ценности ,способах использования ,рецептуре овощных блюд | | Принести набор овощей для винегрета | | |
| 12-13 | | Способы и формы нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей | | | | | 2 | | | | | | 10.1015.10. | | | |  | | | | Практическаяработа | | | | | | **Знать** правила нарезкиовощей:  **Уметь:**  -выполнять правила нарезки  овощей;  -готовить и украшать салат | | §30 с. 144 | | |
| 14-15 | | | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения. | | | | | 2 | | | | | | 17.10,22.10  . | | | |  | | | Комбинированный | | | | | | | **Знать** технологию приготовления блюд из яиц  **Уметь** определять свежесть яиц. | Приготовить набор продуктов для выполнения пр. работы «бутерброды и горячие напитки» | | |
|  | | | |
| 16 | | | | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков и завтраку | | | | 1 | | | | | | 24.10 | | | |  | | | Комбинированный | | | | | | **Иметь представление**  О разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях | | § 32,33 стр. 153, 155 | | |
| 17 | | | | Контрольное тестирование | | | | 1 | | | | | | 29.10 | | | |  | | |  | | | | | |  | |  | | |
| **Сервировка стола(2 часа**) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18-19 | | | | Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков. Сервировка стола и этикет за столом | | | | 2 | | 31.10  12.11, | | | | | | | | |  | | | Комбинированный | | | | | **Иметь представление**  О правилах подачигорячих напитков, столовых приборах, правилах этикета и пользования ими  **Соблюдать** правила застолом  **Уметь** накрывать стол | | § 34-35 Ответить на вопросы после графы | | |
| **Заготовкапродуктов (2 часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20-21 | | | | Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения | | | | 2 | | 14.11  19.11. | | | | | | | | |  | | | Комбинированный | | | | | **Знать:**  -способы заготовок продуктов;  -правила сбора урожая и лекарственных трав;  -условия и сроки хранения заготовок | | Принести рецепты для соления и квашения | | |
| **Элементы материаловедения 2 часа. Ручные работы5** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | Классификация текстильных волокон. Краткие сведения о хлопчатобумажных и льняных тканях. | | | | 1 | | | | | | | 21.11 | | | | |  | | | | | | Комбинированный. Лабораторнаяработа | | | | **Иметь представление**  о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. | | §1.с.5-6-читать; ответить на вопросы 1-3 на с.8  Составить коллекцию образцов из х/б и льняных тканей | |
| 23 | Получениеткани | | | | 1 | | | | | | | 26.11 | | | | |  | | | | | | Комбинированный.  Компьютерный | | | |  | | Зарисовать полотняное переплетение и прикрепить переплетение из цветной бумаги.  §2.с. 8-11 | | |
| 24 | §3. Организация рабочего места для выполнения ручных работ. Инструменты и приспособления ручных работ. Инструменты и приспособления | | | | 1 | | | | | | | 28.11 | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Знать:**  -виды декоративно-прикладного искусства**;**  **-**Соблюдение правил при выполнении ручных работ | | Укомплектовать рабочее место необ.инструментами и приспособлениями для руч. Раб.§3. | | |
| 25 | §4.  Технологиявыполненияручныхработ | | | | 1 | | | | | | | 03.12.. | | | | |  | | | | | | Беседа, работа с книгой | | | | **Знать :**  **-**стежок, строчка, длина стежка.  **Уметь** выполнять ручные работы | | §4.Выполнить образцы и прикрепить в альбом и подписать их.  Подготовить сообщение: «Советы по глажке» | | |
| 25 | § 9. Значениевлажно-тепловойобработки | | | | 1 | | | | | | | 05.12 | | | | |  | | | | | | Кобинированный.  Работа с книгой | | | | **Знать**. Значениевлажно-тепловойобработки | | §6 Ответитьнавопросы | | |
| 27 | § 10. Организация рабочего места для выполнения ВТО работ | | | | 1 | | | | | | | 10.12 | | | | |  | | | | | | Беседа.  Практикум.  Инструктаж. | | | | Уметь организовать рабочее место при выполнении ВТО | | Сам. Раб-ть по тексту§9 | | |
| 28 | Контрольная работа | | | | 1 | | | | | | | .12.12 | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |  | | |
| **Элементы машиноведения 4 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина и ее характеристика.  Организация рабочего места для машинных работ и ТБ работы на швейной машине | | | | 1 | | | | | | | 17.12 | | | | |  | | | | | | Комбинированный  Практикум | | | | **Иметь представление** о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов.  **Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ  **Уметь** организовать рабочее место и знать правила ТБ | | Повторить ТБ при работе швейной машиной | | |
| 30 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | | | | 1 | | | | | | | 19.12 | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Уметь** готовить швейную машину к работе | | Потренироваться | | |
| 31 | Выполнение машинных строчек по намеченным линиям. Регулировка стежка. | | | | 1 | | | | | | | 24.12 | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Уметь:**  **-**управлять швейной машиной;  -строчить по прямой и кривой линиям;  -делать закрепки и поворачивать шов | | Выполнять образцы | | |
| 32 | Контрольная работа | | | | 1 | | | | | | | 26.12 | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |  | | |
|  | **Конструирование и моделирование рабочей одежды (6 часов)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | Фартуки в национальном костюме.  Виды рабочей одежды и требования к ней | | | | 1 | | | | | | | 14.01 | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Иметь представление**  О рабочей одежде и требованиях к ней | | §10 учебник на стр 45-47 | | |
| 34 | Фигура человека и ее измерение. Правила снятие мерок | | | | 1 | | | | | | | 16.01. | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Знать** правила снятия мерок.  **Уметь** их использовать | | Практиковаться в снятии мерок с членов семьи | | |
| 35 | Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Типы линий. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе | | | | 1 | | | | | | | 21.01. | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Иметь представление** о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе | | Нарисовать несколько моделей фартука на поясе. | | |
| 36 | Построение чертежа выкройки фартука в масштабе  Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам | | | | 1 | | | | | | | 23.01. | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Уметь** строить чертеж по описанию  **Уметь** читать чертеж | | Сделать письменный анализ выбранного образца фартука и сравнения  Произвести моделирование выкройки фартука с нагрудником | | |
| 37 | Виды отделки швейных изделий. Выбор моделирование. Подготовкавыкройки к раскрою | | | | 1 | | | | | | | 28.01. | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Иметь** представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования  **Уметь** вносить модельные изменения в выкройку | | Подобрать материал к сообщению «Подготовки ткани к раскрою» | | |
| 38 | Тестирование | | | | 1 | | | | | | | 30.01. | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |  | | |
|  | **Технология выполненеия рабочей одежды 12 часов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 39 | Инструктаж по ТБ работы с тканями. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани. Способырациональнойраскладки. Подготовкаткани к раскрою | | | | 1 | | | | | | | 04.02. | | | | |  | | | | | | Комбинированный.  Практическаяработа | | | | **Иметь представление** о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки.  **Знать** правила ТБ.  **Уметь** находить лицевую сторону ткани | | Зарисовать раскладку деталей выкройки фартука с нагрудником | | |
| 40-41 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков строчек сточек и швов | | | | 2 | | | | | | | 06.0211.02,  . | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Знать** область применения прямых стежков**.**  **Уметь**выполнятьпрямыестежки | | Укомплектовать рабочее место необходимыми инструментами и приспособлениями в соответствии с ПТБ | | |
| 42-43 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани | | | | 2 | | | | | | | 13.0218.02 | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Иметь представление** о способах переноса линий и точек на ткани.  **Уметь**имипользоваться | | Вопросы на стр 25 учеб. | | |
| 44-45 | Краевые и соединительные швы. Конструкция машинного шва. Условныеобозначениявыполнения | | | | 2 | | | | | | | 20.0225.02, | | | | |  | | | | | | Комбинированный. Практическаяработа | | | | **Иметь** представление о конструкции машинных швов  Уметь читать графические схемы швов и выполнять их | | Прикрепить швы в альбом и описать их | | |
| 46-47 | Обработка нагрудника и нижней части фартука | | | | 2 | | | | | | | 27.0204.03. | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Иметь представление** о способах обработки нагрудника и нижней части фартука | | стр65-78 | | |
| 48 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | | | | 1 | | | | | | | 06.03. | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Иметь представление** о методах обработки карманов, бретелей, пояса.  **Уметь**ихиспользовать | | стр 72-73 | | |
| 49 | Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ | | | | 1 | | | | | | | 11.03., | | | | |  | | | | | | Практическаяработа | | | | **Знать:**  **-по**следовательность сборки фартука;  -правила ТБ утюжильных работ;  -критерииоценкикачестваизделия | | Стр 74-78 | | |
| 50 | Контрольная работа | | | | 1 | | | | | | | 13.03. | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |  | | |
|  | **Знакомство с туинским костюмом 4 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 51-52 | История создания тувинского костюма Детский костюм. | | | | 2 | | | | | | | 18.03.20.03. | | | | |  | | | | | | Комбинированныйурок | | | | **Знать:**  Историю национальной одежды и их символики;  Моделинациональнойодежды | | Найти  рисунки моделей  нац. костюма | | |
| 53-54 | Выполнение эскизов детских костюмов, головных уборов и обуви. | | | | 2 | | | | | | | 01.04,03.04. | | | | |  | | | | | | Практическая работа | | | | **Иметь представление** конструирования национальной одежды | | Рисунки тывнац.головных уборов | | |
| **Технология ведения дома 4 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 55-56 | Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение | | | | 2 | | | | | | | 08.0410.04. | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | **Иметь представление:**  **-** о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой;  - оборудования и его влияние на человека | | Разработать схему интерьера кухни п.37-38 | | |
| 57 | Интерьер кухни, украшение ее изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток | | | | 1 | | | | | | | 15.04. | | | | |  | | | | | | Комбинированный. Практическоезадание | | | | **Иметь** представление о возможностях отделки и декоративного убранства кухни.  Уметьвыполнятьэскизыизделий | | Стр.170-171 | | |
| 58 | Практическая работа | | | | 1 | | | | | | | 17.04. | | | | |  | | | | | |  | | | |  | |  | | |
| **Творческиепроектныеработы(8часов)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59-60 | | | | Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта | | | | | 2 | 22.04,24.04. | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | | **Уметь:**  -выбирать посильную и необходимую работу;  -аргументированно защишать свой выбор;  -делать эскизы и подбирать материалы для выполнения | | | | Принести материалы для практические работы | |
| 61-62 | | | | Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта | | | | | 2 | 29.0406.05., | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | | **Уметь:**  -пользоваться необходимой литературой;  -подбирать все необходимое для выполнения идеи | | | | Сделать творческие проекты письменно | |
| 63-64 | | | | Технологический этап выполнения творческого проекта) | | | | | 2 | 08.0513.05. | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | | **Уметь** конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы | | | | Закончить проекты | |
| 65- | | | | Заключительный  этап (оценка проделанной работы и защита проекта  Участие конкурсах) | | | | | 1 | 15. 05  . | | | | |  | | | | | | Комбинированный | | | | | **Уметь** оценивать выполненную  работу и защищать ее | | | | Подготовить к защите  Проекта | |
| 66 | | | | Контрольная работа | | | | | 1 | 20.05 | | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | |  | |
|  | | | | **Весенние сельскохозяйственные работы 5 часа** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 67 | | | | Посев рассады овощей. | | | | | 1 | | 22.05. | | | | |  | | | | | | | | Практикум | | **Знать**  и соблюдать правила сбора и сушки семян цветочных культур | | | | Рецепт приготовление 2 блюда ИК (по выбору) | |
| 68-70 | | | | Весенняя перекопка  грядок с внесением сухих  удобрений. | | | | | 2 | | 27.0529.05 | | | | |  | | | | | | | | Практикум | | **Уметь:**  -рассказать о микроэлементах: (азот, фосфор, калий), микроэлементах (Р);  -правильноприменятьудобрения (П) | | | | Определить название  комнатных растений кабинета | |

**Содержание обучения, перечень практических работ по предмету. 5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема практических работ | Количество часов | Дата проведения |
| 1 | Вводный урок | 1 |  |
| 2 | Уборка и учет урожая овощных культур | 1 | 10.09.2014 |
| 3 | Подготовка урожая к хранению, сбор семян | 2 | 12,17.09.2014 |
| 4 | Организация рабочего места для выполнения ВТО |  |  |
| 5 | Организация рабочего места для машинных работ и ТБ на швейной машине | 1 | 17.12.2014 |
| 6 | Подготовка швейной машины к работе: намотка нити на шпульку и заправка нитей | 1 | 19.12.2014 |
| 7 | Выполнение машинных строчек | 1 | 24.12.2014 |
| 8 | Построения чертежа выкройки фартука в масштабе | 1 | 23.01.2015 |
| 9 | Построения чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам |  |  |
| 10 | Подготовка ткани к раскрою |  |  |
| 11 | Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, сточек и швов | 2 | 06-11.02.2015 |
| 12 | Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткани | 2 | 13-18.02.2015 |
| 13 | Обработка нагрудника и нижней части фартука | 1 | 06.03.2015 |
| 14 | Обработка накладных карманов, бретелей и пояса | 1 | 11.03.2015 |
| 15 | Сборка и отделка изделия. Влажно - тепловая обработка изделия | 1 | 11.03.2015 |
| 16 | Выполнения эскизов детских костюмов, головных уборов и обуви | 2 | 0103.04.2015 |
| 17 | Выполнения эскизов прихваток |  |  |
| 18 | Способы и нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. | 2 | 10,15.10.2014 |

**Содержание контрольных работ, требования к подготовке учащихся к предмету 5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Тема контрольных работ** | **Количество часов** | **Дата проведения** |
| 1 | Кулинария | 1 | 29 октябрь |
| 2 | Элементы материаловедения , ручные работы. | 1 | 26 декабрь |
| 3 | Машиноведение | 1 | 13 март |
| 4 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 1 | 20 апрель |

**Список учебно-методической литературы.**

1.Программы начального и основного общего образования. В.Д Симоненко. Москва. Издательский центр «Вентана-Графа» 2010;

2.Программы общеобразовательных учреждений «Трудовое обучение для сельских школ» технология 1-4 клаас; 5-9 классы; 10-11 классы Москва «Просвещение» 1998 г;

3.Примерные учебные программы для 5-9 классов.Министерство образования. Науки и молодежной политики РТ. Интститут развития национальной школы. Э.Х.Намчал. Кызыл -2010

4.Технология Проектна деятельность учащихся 5-11 классыО.В. Павлова. Волгоград. Издательство «Учитель» 2008 г;

5.Технология. 5класс: Поурочные планы по учебнику В.Д.Симоненко. Волгоград. Издательство «Учитель»;