Министерство образования Республики Саха (Якутия)

Муниципальное казенное учреждение «Муниципальный орган управления образования»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бордонская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО:	СОГЛАСОВАНО:	УТВЕРЖДЕНО:
на заседании МС	заместитель директора по УВР	директор школы
протокол № 1	_____ (Спирова Л.Н.)	_____ (Григорьев В.Г.)
от «29» августа 2016 г.	«29» августа 2016 г.	«29» августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ

на 2016 - 2017 учебный год

Ступень обучения (класс) _____5 класс_____

(основное общее, среднее (полное) общее образование с указанием классов)

Количество часов: 5 класс по 68ч (2 ч в неделю)

Уровень _____базовый_____

(базовый, профильный)

Учитель _____Харайданова Тина Владимировна_____

Программа разработана на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования (2016 г.) «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс, авторы: М.В. Хохлов, П.С. Самородский, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.

Сборник «Программы начального и основного общего образования» Технология. Обслуживающий труд.

Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2016 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе государственной программы для общеобразовательных школ. «Технология (трудовое обучение)» в 5 классах, авторы: Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко. Сборник «Программы общеобразовательных учреждений» Технология 5-11 классы. Рекомендовано Министерством образования РФ. Москва «Просвещение», 2016 г.

Для обеспечения смыслового единства содержания обучения по технологии в 5 классе выделены базовые технологии и виды деятельности, которые задают основные разделы содержания - это технология обработки ткани, кулинария, культура дома, элементы материаловедения, элементы машиноведения, информационные технологии, основы проектирования распределены по основным разделам, согласуясь по смыслу с соответствующими базовыми технологиями, видами деятельности, предметами и средствами труда. При изучении предмета «Технология» учащиеся должны знать:

-правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

-общие сведения о процессе пищеварения, о роли витаминов в обмене веществ;способы определения свежести продуктов, технологию обработки продуктов, условия и сроки хранения продуктов, правила заготовки;

-правила безопасной работы с ручными инструментами и на машине;

-правила заправки пялец в ткани, виды ручных швов и знать различные виды декоративно-прикладного искусства, народного творчества и ремесел;

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

Учащиеся должны уметь:

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

- работать с кухонными инструментами, определять качество продуктов, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из овощей, нарезать хлеб для бутербродов, сервировать стол;

-разрабатывать интерьер кухни, оформлять кухню изделиями собственного изготовления, читать и строить чертеж фартука, снимать мерки.

Целью обучения по данной программе является подготовка учащихся к самостоятельно работе в виде выполнения проектов. Это помогает им в усвоении учебного материала и организацию досуга, тем самым закладываются возможности для общения детей и родителей. В ходе изучения информационных технологий учащиеся 5 классов знакомятся с общими принципами и способами поиска, хранения информации.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ В 5 КЛАССЕ

№п/п	Содержание темы, разделы	Кол-во часов	
		примерная программа	рабочая программа

1.	Вводный урок.	1	1
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	38	38
2.1.	Швейные материалы	4	4
2.2.	Бытовая швейная машина	4	4
2.3.	Конструирование и моделирование	4	4
2.4.	Раскройные работы	2	2
2.5.	Технология швейных работ	12	12
2.6.	Декоративно- прикладное искусство	12	12
2.6.1.	Лоскутная техника	6	6
2.6.2.	Вышивка	6	6
3.	Кулинария.	18	16
3.1.	Культура питания	1	1
3.2.	Технология приготовления блюд	11	10
3.3.	Домашние заготовки	2	1
3.4.	Творческое задание	4	4
4.	Черчение и графика	2	2
5.	Технология ведения дома	4	4
6.	Проектирование и изготовление изделий.	7	7
	Итого	70	68

Содержание обучения

Распределение тем содержания программы по классам проведено с учетом психофизиологических возможностей учащихся того или иного возраста и соответствующего уровня их образовательной подготовки.

Перечень практических работ, требования к подготовке по предмету в полном объеме совпадают с примерной программой по предмету.

Список учебно- методической литературы

1. «Технология» 5 кл. под ред.В.Д. Симоненко изд. « Вентана- Граф». М:2016.
2. «Поурочные планы по учебнику» для преподавателей 5 кл. под ред. В.Д. Симоненко «Учитель».В :2010.
3. «Рукоделие» популярная энциклопедия под ред. И.А. Андреевой. М.: 1993.
4. « Лоскутное шитье» Д.В.Берди, Р.Риколфи «Мир книги», перевод 2002.
5. «Школа юного дизайнера» О.В.Горянова. Р-Д «Феникс»: 2005.
6. «Экономика без тайн» И.В. Липсиц. М: 2003.
7. «Швейное дело» Г.Г.Мозговая. М: «Легкая индустрия»:1998.

8. «Самоделки из текстильных материалов» Г.И. Перевертень.М: «Просвещение» 1990.
9. «Необходимый имидж» сестры Сорины.М: «ГНОМ и Д» 2000.
10. « Бисер» Т.М.Баскова. М: «Парирет» 2009.

Календарно-тематическое планирование

№п/п уроков	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Дата проведения		Оборудование урока
			план	факт	
	1.Вводный урок.	**1**			
1	Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьной мастерской.	1	02.09		Учебник, рабочая тет-радь
	2.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	**38**			
	2.1.Швейные материалы	*4*			

2 3	Виды растительных волокон. Производство ткани.	1 1	07.09 09.09		Пособия коллекций
4 5	Виды переплетения нитей в тканях. Определение долевой нити в ткани. Практическая работа№1	1 1	14.09 16.09		ткань ножницы альбом
	2.2.Бытовая швейная машина.	*4*			
6 7	История создания швейной машины. Назначение и устройство бытовой швейной машины. Практическая работа №2	1 1	21.09 23.09		ИКТ-презентация Шв.машиа, плакаты
8 9	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек. Практическая работа №3.	1 1	28.09 30.09		Шв.машина, ткань, нит-ки
	2.3.Конструирование и моделирование	*4*			
10 11	Мерки, необходимые для построения основы чертежа фартука. Снятие мерок с фигуры. Практическая работа №4 Последовательность построения чертежа фартука.	1 1	05.10 07.10		Рабочая тетрадь, см.лента, карандаш

12 13	Способы моделирования выкроек. Изготовление выкройки фартука. Практическая работа№5	1 1	12.10 14.10		Цв. бумага, ножни-цы,рисунки карандаш
	2.4.Раскройные работы	*2*			
14 15	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой. Практическая работа №6	1 1	19.10 21.10		Ткань, выкрой-ка,ножницы
	2.5.Технология швейных работ	12			
	2.5.1.Техника безопасности при выполнении швейных работ	2			
16 17	Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Правила безопасного труда при выполнении влажно- тепловых работ	1 1	26.10 28.10		Плакаты, рабочая тет-радь
	2.5.2.Технология швейных работ	*10*			
18 19	Виды ручных стежков и строчек. Выполнение ручных стежков и строчек. Практическая работа №7	1 1	02.11 04.11		Плакаты, инструменты, ткань образцы

20 21	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Практическая работа №8 Технология выполнения машинных операций. Изготовление образцов машинных швов. Практическая работа №9	1 1	11.11 16.11		Рабочая тетрадь,инструменты,детали кроя
22 23	Обработка накладного кармана. Практическая работа №10 Соединение кармана с нижней частью фартука. Практическая работа №11	1 1	18.11 23.11		Швейная машина,нитки,детали фартука, инструменты.
24 25	Обработка нижнего и боковых частей фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Практическая работа №12 Обработка пояса. Практическая работа №13	1 1	25.11 30.11		Швейная машина,нитки,детали фартука, инструменты.
26 27	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа №14 Варианты отделки фартука.	1 1	02.12 07.12		детали фартука, инструменты.
	2.4.Декоративно- прикладное творчество.	*12*			
	2.4.1.Лоскутная техника	*6*			

28 29	История лоскутной техники. Материалы и инструменты для лоскутной техники.	1 1	09.12 14.12		Учебник, рабочая тетрадь
30 31	Шаблоны для раскроя элементов орнамента. Практическая работа№15 Разработка эскиза декоративного лоскутного изделия. Практическая работа№16	1 1	16.12 21.12		Образцы тканей, инструменты Шаблоны
32 33	Раскрой деталей и соединение их между собой. Практическая работа№17 Технология изготовления изделия в технике лоскутного шитья. Практическая работа №18	1 1	23.12 28.12		Образцы тканей, инструменты Шаблоны
	2.4.2.Вышивка	*6*			
34 35	История вышивки. Подготовка ткани, инструментов и материалов к вышивке.	1 1	11.01 13.01		Нитки мулине, ткань, инструменты

36 37	Технология выполнения простейших швов. Практическая работа№19 Отделка швейных изделий вышивкой.	1 1	18.01 20.01		Нитки-мулине, ткань, инструменты образцы готовых изделий.
38 39	Технологическая последовательность создания декоративного изделия, оформленного вышивкой. Практическая работа№20 Этапы работы над творческим заданием. Практическая работа№21	1 1	25.01 27.01		Нитки-мулине, ткань, инструменты образцы готовых изделий.
	3. Кулинария.	**16**			
	3.1.Культура питания	*1*			
40	Культура питания. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи.	1	01.02		Плакаты, инструкции.
	3.2.Технология приготовления блюд	*10*			
41 42	Общие сведения о питании, процессе пищеварения, усвояемости пищи. Значение овощей в питании человека. Определение доброкачественности продуктов по внешнему виду. Практическая работа№22	1 1	03.02 08.02		Рабочая тетрадь, набор овощей,

43 44	Первичная обработка овощей. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ. Блюда из сырых и вареных овощей. Виды нарезки овощей.	1 1	10.02 15.02		Рабочая тетрадь, набор овощей,плакаты.
45 46	Приготовление блюд из свежих овощей. Салаты. Практическая работа№23 Тепловая обработка овощей. Правила техники безопасности при пользовании электронагревательными приборами.	1 1	17.02 22.02		Рабочая тетрадь, набор овощей, посуда.
47 48	Приготовление блюд из вареных овощей. Винегрет. Практическая работа№24 Блюда из яиц. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Практическая работа №25	1 1	01.03 03.03		Плакат, продукты, посуда Рабочая тетрадь,набор овощей, посуда.
49 50	Виды бутербродов и способы их приготовления. Практическая работа №26 Горячие напитки. Технология приготовления чая, кофе, какао. Практическая работа№27	1 1	08.03 10.03		Продукты, посуда, при-способления.
	3.3.Домашние заготовки	*1*			

51	Подготовка продуктов к замораживанию в морозильной камере холодильника.	1	15.03		Холодильник. ягоды.
	3.4.Творческое задание	*4*			
52 53	Особенности сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами, салфеткой.	1 1	17.03 22.03		Продукты, салфетки, посуда
54 55	Меню завтрака. Расчет количества и состав продуктов. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа №28	1 1	24.03 05.04		Продукты, посуда, скатерть, салфетки, столовый сервиз.
	Черчение и графика.	**2**			
56 57	Понятие «эскиз», «чертеж». Материалы, инструменты, приспособления для выполнения эскизов, чертежей. Выполнение чертежных и графических работ. Практическая работа №29	1 1	07.04 12.04		Бумага А4, чертежные инструменты
,	**Технология ведения дома.**	**4**			

58 59	Уход за одеждой и обувью. Выведение пятен. Ознакомление с условными обозначениями и символами, встречающимися на ярлыках одежды.	1 1	14.04 19.04		Учебник, рабочая тетрадь Ярлыки от одежды.
60 61	Интерьер кухни и столовой. Требования, предъявляемые к кухне и столовой. Разработка плана кухни. Практическая работа№30	1 1	21.04 26.04		Журналы, рабочая тетрадь, ичертежные нструменты.
	Проектирование и изготовление изделий	**7**			
62	Поисковый этап работы над проектом. Практическая работа№31	1	28.04		Рабочая тетрадь
63 64	Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Анализ моделей-аналогов из банка идей.	1 1	02.05 05.05		Рабочая тетрадь

65 66	Выбор модели проектного швейного изделия (фартук; изделие, выполненное в лоск0,утной технике; изделие с вышивкой). Выполнение технологического этапа работы над проектом. Практическая работа№32	1 1	12.05 16.05		Рабочая тетрадь, журналы, инструменты, виды тканей, схемы вышивок.
67 68	Аналитический этап работы проекта. Защита проекта.	1 1	19.05 23.05		
	Итого:	**68**			

.