

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Республики Марий Эл
Отдел образования Администрации Моркинского муниципального района
МОУ "Кумужьяльская основная общеобразовательная школа"

РАССМОТРЕНО
на заседании методического
совета руководитель МО



Декина Г.П.

Протокол №1 от «30» 08
2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УВР



Ахметова А.И.

Приказ № от «30» 08. 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МОУ
"Кумужьяльская основная
общеобразовательная школа"



Семенова Г.В.

Приказ №31 от «31» 08 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета технология
для обучающихся 5 кл.(8 вид обучения)

Осипсола, 2023г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная модифицированная рабочая программа по технологии рассчитана на изучение предмета в 5 классе на общеобразовательном уровне в объеме 140 часов (4 часа в неделю) и составлена на основе следующих документов:

- ✓ Федеральный компонент государственных образовательных стандартов основного общего образования.
- ✓ Примерные программы основного общего образования по образовательной области «Технология. Технология ведения дома».
- ✓ Примерные программы основного общего образования по образовательной области «Технология. Сельскохозяйственный труд» (агротехнология).
- ✓ Рабочая программа по технологии 5- 8 классов по учебникам под редакцией В.Д.Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2011).
- ✓ Программа по технологии для 5 класса. Авторы: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Издательство: М.:Вентана-Граф, 2014 г.

Основная цель обучения технологии в 5 классе – формирование знаний с агротехникой выращивания овощных и цветочно – декоративных культур, развитие самостоятельности, творческих способностей, организации проектной деятельности; совершенствование практических умений и навыков самообслуживания и экономного ведения хозяйства; воспитание эстетического вкуса, нравственных качеств личности путем знакомства с различными видами декоративно-прикладного творчества и традициями русского народа; подготовка к осознанному выбору профессии.

Основные задачи обучения технологии в 5 классе:

- научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, умения, полученные на уроках;
- воспитать трудолюбие, внимательность, чувство ответственности;
- формировать эстетический вкус;
- прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры;
- развивать логическое мышление и творческие способности.

С учетом материально – технических возможностей школы, материальных возможностей учащихся, социальной востребованности были внесены следующие изменения:

- в разделе «Кулинария» удалены практические работы.

Учащиеся должен знать:

Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека.

Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации.

Различные виды сельскохозяйственных работ, подготовка почвы, правила сбора семян, хранения овощей.

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ.

Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.

Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Возможности лоскутной технике, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной технике.

Правила заправки изделия в пальцы, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения.

Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

Обрабатывать почву орудиями ручного труда, собирать урожай, семена.

Работать с кухонным оборудованием, инструментами. Горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с

поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной техники к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой, использовать подкладочные материалы.

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

**Календарно – тематическое планирование по технологии в 5 классе
(КОРРЕКЦИЯ).**

№№пп	Разделы и темы по курсу	Колич. час.	Дата	Примечание
I	Растениеводство. Выращивание овощных и цветочно – декоративных культур. осенний период	31		
1.	Первичный инструктаж по технике безопасности.	1		
2-5	Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни	4		
5-11	Лук репчатый, морковь, свекла столовая.	6		
11-17	Обработка почвы под овощные культуры.	6		
17-23	Вводный урок. Творческая проектная деятельность.	4		
24-28	Интерьер кухни, столовой.	4		
28-32	Бытовые электроприборы.	4		
32-34	Творческий проект «Планирование кухни, столовой».	2		
II	Кулинария.	24		
1	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания	4		
2,3	Бутерброды и горячие напитки.	4		
4 -6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	6		
7-9	Блюда из овощей и фруктов.	6		
10- 11	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.	2		
12,13	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	2		
III.	Создание изделий из текстильных материалов.	12		
1.	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	2		
2.	Конструирование швейных изделий.	2		
3.	Бытовая швейная машина. Подготовка швейной машины к работе.	2		
4.	Швейные машинные работы. Влажно – тепловая обработка ткани.	2		
5,6.	Технология изготовления швейных изделий.	2		
IV	Исследовательская и созидательная деятельность.	2		
V	Художественные ремесла.	19		
1	Декоративно – прикладное искусство.	3		
2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства.	2		
3	Лоскутное шитье	4		
4	Вышивка. Инструменты и материалы и приспособления. Организация рабочего места.	4		
5	Выполнение простейших ручных швов.	4		
6	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни - столовой»	2		
VI	Растениеводство. Выращивание цветочно – декоративных и овощных культур. Весенний период.	12		
1	Выращивание овощных культур.	4		
2	Внесение удобрений под овощные культуры.	4		
3	Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней.	4		
V	Вышивка и плетение бисером	32		
1	Плетение бусы	8		

