

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10
с углубленным изучением отдельных предметов
имени академика Ю.А.Овчинникова»

Рассмотрено
на заседании кафедры
Протокол № 1
«29» августа 2016 г.

Согласовано
заместитель директора
МБОУ СОШ №10
И.А.Крюкова



Утверждаю
И.о. директора МБОУ СОШ №10
Т.И. Васильева
приказ № _____ от 1.09.2016



Рабочая программа педагога

Технология

наименование учебного предмета (курса)

5А класс

(класс)

01.09.2016 г. – 31.05.2017 г.
(срок реализации программы)

Якимова Е.Ю.
(Ф.И.О. учителя)

Пояснительная записка

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, физики, химии и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Главной целью предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это приобретение жизненно важных умений.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

Место в учебном плане

Рабочая программа рассчитана на объём 68 часов в учебном году, что соответствует содержанию образования в рамках программы по технологии в объёме 2 учебных часа в неделю.

Календарно-тематическое планирование

№	Тема урока	Часов
1	Инструктаж по ТБ. Содержание курса «Технология».	2
2	Волокна. Виды волокон. Производство нитей, пряжи.	2
3	Производство ткани. Практическая работа	2
4	Свойства тканей. Безопасные приемы труда. Виды швейных машин.	2
5	Заправка верхней и нижней нитей. Намотка на шпульку.	2
6	Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям	2
7	Виды рабочей одежды. Фигура человека и ее измерение. Снятие мерок.	2
8	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4. Расчет конструкции по формулам.	2
9	Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам	2
10	Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к	2

	раскрою	
11	Строчки, выполненные прямыми стежками. Правила ТБ .	2
12	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука. Подготовка деталей.	2
13	Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука.	2
14	Обработка нагрудника швом в подгибку с закрытым срезом	2
15	Обработка бретелей и пояса.	2
16	Обработка нижней части фартука швом в подгибку.	2
17	Инструктаж по ТБ. Соединение нагрудника и нижней части фартука.	2
18	Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.	2
19	Традиционные виды рукоделия и ДПИ.	2
20	Организация рабочего места для ручного шитья. Подготовка к вышивке.	2
21	Технология отделки швейных изделий вышивкой.	2
22	Окончательная отделка вышитых изделий. ВТО вышитых изделий.	2
23	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	2
24	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.	2
25	Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горячих напитков.	2
26	Строение яиц. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.	2
27	Виды овощей. Приготовление блюд из сырых овощей.	2
28	Технология приготовления блюд из вареных овощей.	2
29	Сервировка стола. Составление меню на завтрак.	2
30	Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства.	2
31	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним.	2
32	Выполнение эскиза интерьера кухни.	2
33	Знакомство с творческим проектом.	2
34	Защита проекта	2
	Итого	68