**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основании Положения о рабочей программе, разработанного в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009г. № 373, «Требования к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей» утверждённых на заседании Научно методического совета по дополнительному образованию детей Минобразования России от 03.06.2006г., Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Уставом МАОУ «Ивановская СОШ».

Рабочая программа составлена на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования»» М. «Вентана – Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд» в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденным приказом Минобразования России «Об утверждении федерального компонента государственных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования» от 5 марта 2004 г. № 1089

В учебном плане на изучение предмета отведено 2часа в неделю. Всего – 68 часов

*Рабочая программа направлена на достижение следующих целей:*

-освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;

-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.

Программа предусматривает формирование общеучебных умений и навыков у обучающихся, универсальных способов деятельности и ключевых компетенции.

*Приоритетные виды общеучебной деятельности:*

-определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов.

-комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

-творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

*Планируемые результаты:*

*Личностные:* Планировать предстоящую деятельность, положительно относиться к труду, принимать помощь одноклассников, чувствовать уверенность в себе, верить в свои возможности, чувствовать удовлетворение от сделанного, бережно относиться к результатам своего труда и труда одноклассников, изготавливать изделия по плану и по образцу, определять и объяснять свои чувства и ощущения.

*Метапредметные:* Наблюдать, сравнивать и анализировать явления природы. Анализировать особенности, выделять известное и неизвестное. Осуществлять самоконтроль качества выполненной работы. Анализировать и читать графические изображения, осознавать и формулировать усвоенное. Наблюдать, сравнивать, сопоставлять изученные материалы, анализировать особенности изделий, воплощать идею в материале. Определять особенности, выполнять работу по образцу, планировать последовательность практических действий для реализации замысла. *Предметные:* Знание техники безопасности на уроках технологии. Знание условий, необходимых для роста и развития культурных растений. Санитарно- гигиенические требования при приготовлении пищи. Понятия пищевой ценности продуктов, технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки. Состав пищи. Значение молока и молочных продуктов, круп и макаронных изделий. Состав теста и способы его приготовления. Подбирать инструменты и оборудование для разделки продукта, определять свежесть органолептическим методом, выполнять первичную и тепловую обработку продуктов. Определять готовность блюда, условия и сроки хранения. Знание машинных швов. Устранение дефектов машинных швов. Производить мелкий ремонт одежды. Иметь представление о лесной и деревообрабатывающей промышленности, о производстве и применении пиломатериалов. Выполнять резку тонколистового металла. Подбирать соответствующие инструменты и приспособления. Изготавливать простые изделия из металла. Знать историю развития графики. Читать чертежи деталей и сборочный чертёж. Освоить несложные способы выполнения лоскутной техники. Освоить вышивку гладью. Использовать бросовые материалы для поделок. Уметь разрабатывать и выполнять проекты.

**Учебно- тематический план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование разделов | Кол.часов | В том числе | | |
| Лаборат. работ | Практич. работ | Контрольн. работ |
| 1 | Технология сельскохозяйственного производства. Осенний период. | 5 |  |  |  |
| 2 | Технология обработки пищевых продуктов. | 6 |  |  |  |
| 3 | Культура дома | 4 |  |  |  |
| 4 | Машиноведение | 3 |  |  |  |
| 5 | Технология обработки конструкционных материалов. | 14 |  |  |  |
| 6 | Графика | 4 |  |  |  |
| 7 | Художественная обработка материалов | 12 |  |  |  |
| 8 | Проект. | 8 |  |  |  |
| 9 | Технология сельскохозяйственного производства. Весенний период. | 10 |  |  |  |
|  | ИТОГО | 68 |  |  |  |

**Содержание учебного предмета.**

*Технология сельскохозяйственного производства. Осенний период.*

Техника безопасности на уроках технологии. Двулетние овощные культуры. Условия, необходимые для роста и развития культурных растений.

*Технология обработки пищевых продуктов*

Санитарно- гигиенические требования и правила безопасности труда. Состав пищи. Молоко и молочные продукты.

Крупы и макаронные изделия. Виды теста.

*Культура дома*

Планировка квартиры. Косметика. Ремонт одежды.

*Машиноведение*

Уход за швейной машиной. Машинные швы. Устранение дефектов машинных швов.

*Технология обработки конструкционных материалов:*

*Технология обработки металла, древесины*

Лесная и деревообрабатывающая промышленность. Производство и применение пиломатериалов. Резка тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Изготовление изделий из металла.

*Технология обработки швейных изделий*

Материаловедение. Работа на швейной машине. Конструирование и моделирование. Технология изготовления швейных изделий.

*Графика*

История развития графики. Чертежи деталей и сборочный чертёж. Назначение и использование эскизных чертежей.

*Художественная обработка материалов*

Изучение и освоение лоскутной техники. Выполнение изделий со сложным орнаментом. Вышивка гладью. Использование бросовых материалов.

*Проект*

Знакомство с учебными творческими проектами. Разработки и выполнения проектов

*Технология сельскохозяйственного производства (10 ч)*

Агротехника двулетних овощных культур. Способы внесения удобрений. Подготовка семян к посеву и посадке. Защита от болезней и вредителей.

**Требования к уровню подготовки обучающихся.**

*Личностные результаты:*Планировать предстоящую деятельность, положительно относиться к труду, принимать помощь одноклассников, чувствовать уверенность в себе, верить в свои возможности, чувствовать удовлетворение от сделанного, бережно относиться к результатам своего труда и труда одноклассников, изготавливать изделия по плану и по образцу, определять и объяснять свои чувства и ощущения.

*Метапредметные результаты:*Наблюдать, сравнивать и анализировать явления природы. Анализировать особенности, выделять известное и неизвестное. Осуществлять самоконтроль качества выполненной работы. Анализировать и читать графические изображения, осознавать и формулировать усвоенное. Наблюдать, сравнивать, сопоставлять изученные материалы, анализировать особенности изделий, воплощать идею в материале. Определять особенности, выполнять работу по образцу, планировать последовательность практических действий для реализации замысла.

*Предметные результаты:* Уметь организовать рабочее место, использовать формы и образы природы в создании предметной среды. Бережно и экономно использовать материалы, соблюдать этапы работы. Уметь определять особенности конструкций, подбирать соответствующие материалы и инструменты. Моделировать несложные изделия по образцу и рисунку. Знать правила пользования ножницами. Уметь обрабатывать материал, соединять детали и выполнять отделку изделия. Знать виды условных графических изображений.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока | *Название раздела.*  Тема урока. | дата | Виды деятельности | коррекция |
| **16 ур.** | **1 четверть** |  |  |  |
| 1  2-3  4-5  6  7  8-9  10  11  12  13  14-15  16 | *Технология сельскохозяйственного производства. Осенний период.*  *(5 ч)*  Техника безопасности на уроках технологии.  Двулетние овощные культуры.  Условия, необходимые для роста и развития культурных растений.  *Технология обработки пищевых продуктов (6 ч)*  Санитарно- гигиенические требования и правила безопасности труда.  Состав пищи.  Молоко и молочные продукты.  Крупы и макаронные изделия.  Виды теста.  *Культура дома (4 ч)*  Планировка квартиры.  Косметика.  Ремонт одежды.  *Машиноведение (3 ч)*  Уход за швейной машиной. |  | -Соблюдение техники безопасности. Знакомство с технологией выращивания двулетних овощных культур. Знакомство с основными понятиями раздела.  -Соблюдение техники безопасности на уроках, понимать значение молочных продуктов и мучных изделий в питании, технологию приготовления некоторых блюд. Исследование и изучение конструктивных особенностей, приёмов работы с приспособлениями и инструментами  Знакомство с понятиями дизайна, планировки квартиры, правилами гигиены и ухода за одеждой.  Знакомство с швейной машинкой и правила ухода за ней. |  |
| **14 ур.** | **2 четверть** |  |  |  |
| 17  18  19  20-21  22-23  24-25  26  27-28  29-30 | Машинные швы.  Устранение дефектов машинных швов.  *Технология обработки конструкционных материалов:*  *Технология обработки металла, древесины (7 ч)*  Лесная и деревообрабатывающая промышленность.  Производство и применение пиломатериалов.  Резка тонколистового металла. Инструменты и приспособления.  Изготовление изделий из металла.  *Технология обработки швейных изделий (5 ч)*  Материаловедение.  Работа на швейной машине.  Конструирование и моделирование.  Технология изготовления швейных изделий. |  | Исследование и изучение материалов: их видов, свойств, конструктивных особенностей. Соблюдение техники безопасности труда, знакомство с этапами создания изделий, свойства материалов, выполнение несложные операции. |  |
| **20 ур.** | **3 четверть** |  |  |  |
| 31  32-33  34  35-36  37-41  42-44  45-50 | *Графика (4 ч)*  История развития графики.  Чертежи деталей и сборочный чертёж.  Назначение и использование эскизных чертежей.  *Художественная обработка материалов(16 ч)*  Изучение и освоение лоскутной техники.  Выполнение изделий со сложным орнаментом.  Вышивка гладью.  Использование бросовых материалов. |  | Использование в работе геометрических знаний. Чтение чертежей.  Соблюдение техники безопасности труда, знакомство с этапами создания изделий, свойства материалов, выполнение несложные операции. |  |
| **18 ур.** | **4 четверть** |  |  |  |
| 51-52  53-58  59-62  63-64  65-66  67-68 | *Проект (8 ч)*  Знакомство с учебными творческими проектами.  Разработки и выполнения проектов  *Технология сельскохозяйственного производства (10 ч)*  Агротехника двулетних овощных культур.  Способы внесения удобрений.  Подготовка семян к посеву и посадке.  Защита от болезней и вредителей. |  | Знакомство с основными компонентами проекта и этапами проектирования; использование ресурсов компьютера при работе над проектом.  Соблюдение техники безопасности на уроках технологии. Организация рабочего места, анализ и оценивание результатов труда. |  |

**Материально-техническое обеспечение.**

1) Картон цветной, белый; бумага белая, цветная.

2) Скульптурный пластилин;

3) Текстиль, иглы, ножницы;

4) МРЗ «100 шедевров классики для детей», «Мировая инструментальная музыка», «Лучшие детские песни» .

5) Магнитофон;

6) Компьютер.

7) Мультимедийный проектор.

8) Интерактивная доска.

9) Телевизор.

**Список литературы.**

1. Учебники по технологии:1, 2, 3, 4класс ( авт. Е.А.Лутцева).

2. Мелик-Пашаев А. А. Педагогика искусства и творческие способности. М.: Знание, 2002.

3. Технология: Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы. Под редакцией В.Д. Симоненко. М.: «Вентана-Граф», 2004г.

4. Дидактический материал по трудовому обучению «Кулинарные работы и обработка ткани» Книга для учителя. Под редакцией Е.В. Старикова и Г.А. Корчагина. М.: «Просвещение», 2006г.

5. Поурочные планы по учебнику «Технология 5 класс» В.Д. Симоненко. Под редакцией Н.Б. Голондарева. Волгоград. «Учитель АСТ», 2003 г.

6. Искусство в жизни детей. Опыт художественных занятий с младшими школьниками. Книга для учителя.