**Рабочая программа по технологии**

**5- 6 класс**

Данная рабочая программа разработана в соответствии со следующими нормативными и распорядительными документами:

* Приказ Министерства образования РФ от 5 марта 2004 г. N 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования», с изменениями и дополнениями, внесёнными приказами Министерства образования России от 9 марта 2004 года № 1312, [от 20 августа 2008 г. № 241](http://www.edu.ru/db-mon/mo/Data/d_08/m241.html), [от 30 августа 2010 г. № 889](http://www.edu.ru/db-mon/mo/Data/d_10/m889.html), от 3 июня 2011 г. № 1994, от 31 января 2012. № 69, от 1 февраля 2012 г. № 74 (вступает в силу с 1 сентября 2012 г.).
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»
* Программа разработана на основе ФГОС ООО (второго поколения) (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 6 октября 2009 года № 373); по Программе основного общего образования5-9 классы. Авторы В.Д. Симоненко, А.Т. Тищенко, Н.В. Синица
* Основной образовательной программы основного общего образования МАОУ «Бизинская СОШ»

**Цели и задачи курса:**

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

 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.

**Раздел 1.Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностные**

* Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Овладение установками, нормами и правилами организации труда
* Осознание необходимости общественно-полезного труда
* Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам

**Метапредметные**

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
* Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук

Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов

* познавательно-трудовой деятельности
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП

**Коммуникативные**

* + - * Формирование рабочей группы для выполнения проекта
			* Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда
			* Разработка вариантов рекламных образцов

**Предметные**

* + - * Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
			* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
			* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда
			* Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
			* Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»
			* Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

**Познавательные**

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов

**Раздел2. Содержание учебного предмета «Технология»**

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из трех направлений: "Технология. Технический труд", "Технология. Обслуживающий труд" и "Технология. Сельскохозяйственный труд".

Базовым для направления "Технология. Технический труд" является [раздел](#Par2640) "Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов", для направления "Технология. Обслуживающий труд" - разделы ["Создание изделий](#Par2653) из текстильных и поделочных материалов", ["Кулинария",](#Par2669) для направления "Технология. Сельскохозяйственный труд" - разделы . С учетом сезонности работ в сельском хозяйстве базовые разделы направления "Технология. Сельскохозяйственный труд" дополняются необходимыми разделами одного из направлений: "Технология. Технический труд", "Технология. Обслуживающий труд".

С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий в содержание образовательной программы были добавлены часы по направлению «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии – растениеводство), за счет сокращения часов по направлению «Технология ведения дома». Комплексный учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ. В связи с перераспределением времени между указанными разделами уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

**5 класс**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

Кулинария

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Растениеводство

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. ЧТЕНИЕ ПОЧВЕННЫХ КАРТ. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. МАШИНЫ, МЕХАНИЗМЫ И НАВЕСНЫЕ ОРУДИЯ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПОЧВЫ.

Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. ПОДДЕРЖАНИЕ МИКРОКЛИМАТА. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. РАЗВИТИЕ РАСТЕНИЕВОДСТВА В РЕГИОНЕ. Правила безопасного труда в растениеводстве. РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ РАСТЕНИЕВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ И ПЛАНИРУЕМОГО ДОХОДА. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

**6 класс**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

**Кулинария**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

**Растениеводство**

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Характеристика основных типов почв. ЧТЕНИЕ ПОЧВЕННЫХ КАРТ. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. МАШИНЫ, МЕХАНИЗМЫ И НАВЕСНЫЕ ОРУДИЯ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ПОЧВЫ.

Использование органических и минеральных удобрений, нетоксичных средств защиты растений от болезней и вредителей.

Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая.

Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом.

Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. ПОДДЕРЖАНИЕ МИКРОКЛИМАТА. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. РАЗВИТИЕ РАСТЕНИЕВОДСТВА В РЕГИОНЕ. Правила безопасного труда в растениеводстве. РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ РАСТЕНИЕВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ И ПЛАНИРУЕМОГО ДОХОДА. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с выращиванием растений.

**Раздел 3. Тематическое планирование учебного предмета «Технология»**

**5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Кол-во часов** |
| Вводный урок | 1 |
| **Растениеводство** | **17** |
| Основы аграрной технологии (осенние работы) | 8 |
| Основы аграрной технологии (весенние работы) | 9 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **31** |
| Ручные работы  | 2 |
| Материаловедение | 2 |
| Машиноведение | 4 |
| Проектирование и изготовление изделий  | 20 |
| **Рукоделие** | **12** |
| **Кулинария** | **8** |
| **итого** | **68** |

**6 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
|
| Вводный урок | 1 |
| **Растениеводство** | **17** |
| Основы аграрной технологии (осенние работы) | 8 |
| Основы аграрной технологии (весенние работы) | 9 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **30** |
| Ручные работы  | 2 |
| Материаловедение | 2 |
| Машиноведение | 4 |
| Проектирование и изготовление изделий  | 22 |
| **Рукоделие** | **8** |
| **Кулинария** | **8** |
| **Уход за одеждой** | **2** |
| **Личная гигиена**  | **1** |
| **Проектная деятельность** | **1** |
| **Итого:**  | **68** |