

II – NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

1. Cấu trúc chương trình

Chương trình Kỹ thuật 5 được bố trí dạy mỗi tuần 1 tiết, cả năm học là 35 tiết, gồm 3 chương :

4

<i>Chương 3. Lắp ghép mô hình kỹ thuật</i>	<i>14 tiết</i>
Bài 16. Lắp xe cần cẩu	2 tiết
Bài 17. Lắp xe ben	3 tiết
Bài 18. Lắp máy bay trực thăng	3 tiết
Bài 19. Lắp rô-bốt	3 tiết
Bài 20. Lắp ghép mô hình tự chọn	3 tiết

Chương 1. Kỹ thuật phục vụ – 14 tiết, được chia làm hai phần :

– Kỹ thuật khâu, thêu, gồm 2 bài học và được thực hiện trong 4 tiết.

– Nấu ăn, gồm 7 bài học và được thực hiện trong 10 tiết, trong đó có 1 bài học 3 tiết dành cho ôn tập và kiểm tra cuối chương dưới hình thức cắt, khâu, thêu hoặc nấu ăn tự chọn.

Nội dung chủ yếu của chương 1 là kỹ thuật đính khuy, thêu trang trí và một số công việc nấu ăn đơn giản trong gia đình.

Chương 2. Kỹ thuật nuôi gà – 7 tiết, được chia làm 6 bài học.

Nội dung chủ yếu của chương 2 là một số kiến thức đơn giản, tối thiểu trong quy trình kỹ thuật nuôi gà như thức ăn nuôi gà, nuôi dưỡng, chăm sóc, vệ sinh phòng bệnh cho gà.

Chương 3. Lắp ghép mô hình kỹ thuật – 14 tiết :

Nội dung chủ yếu của chương 3 là lắp ghép một số mô hình kỹ thuật theo hướng dẫn của giáo viên (GV) và một số mô hình HS tự chọn.

2. Nội dung chương trình chi tiết

Chương 1. Kỹ thuật phục vụ	14 tiết
Bài 1. Đính khuy hai lỗ	2 tiết
Bài 2. Thêu dấu nhân	2 tiết
Bài 3. Một số dụng cụ nấu ăn và ăn uống trong gia đình	1 tiết
Bài 4. Chuẩn bị nấu ăn	1 tiết
Bài 5. Nấu cơm	2 tiết
Bài 6. Luộc rau	1 tiết
Bài 7. Bày, dọn bữa ăn trong gia đình	1 tiết
Bài 8. Rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống	1 tiết
Bài 9. Cắt, khâu, thêu hoặc nấu ăn tự chọn	3 tiết
Chương 2. Kỹ thuật nuôi gà	7 tiết
Bài 10. Lợi ích của việc nuôi gà	1 tiết
Bài 11. Một số giống gà được nuôi nhiều ở nước ta	1 tiết
Bài 12. Thức ăn nuôi gà	2 tiết
Bài 13. Nuôi dưỡng gà	1 tiết
Bài 14. Chăm sóc gà	1 tiết
Bài 15. Vệ sinh phòng bệnh cho gà	1 tiết