




РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
учителей технологического
цикла
протокол № 1
от «30» августа 2021 г.


А.С. Одегов

СОГЛАСОВАНО
зам. директора
по УВР


И. В. Яковлева
«26» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «СОШ
«Мастерград»


/  /
О. А. Казакова
«27» августа 2021 г.

РАССМОТРЕНО
На заседании
педагогического совета
протокол №1
от «30» августа 2021 г.

**Рабочая программа по технологии (девочки)
основное общее образование
5 класс**

на 2021/2022 учебный год

Пояснительная записка к рабочей программе по технологии в 5 классе.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией.

В основе настоящей рабочей программы лежат следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.
3. Примерная основная образовательная программа основного общего образования одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15).

Цель курса - 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;

Задачи обучения:

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

УМК: Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица. В.Д. Симоненко. М.: Вентана - Граф, 2013.

Количество часов.

Программа реализуется в 5 классе в объеме 34 часа.

Преподавание технологии ведется по модульной технологии согласно Положению. Деятельность учащихся на каждом модуле оценивается отдельно. Годовая отметка выставляется по трем отметкам.

Возможно проведение учебных занятий в дистанционном режиме. При проведении дистанционных занятий используются образовательные платформы РЭШ, Эпос, видеоматериалы с применением Zoom, Youtube, видеоуроки.

Планируемые результаты.

Метапредметные.

Личностные УУД:

- самопознание;
- самооценка;
- личная ответственность;
- адекватное реагирование на трудности

Регулятивные УУД:

- принятие учебной цели;
- выбор способов деятельности;
- планирование организации контроля труда;

- организация рабочего места;
- выполнение правил гигиены учебного труда

Познавательные УУД:

- сравнение;
- анализ;
- систематизация;
- мыслительный эксперимент;
- практическая работа;
- усвоение информации с помощью компьютера;
- работа со справочной литературой;
- работа с дополнительной литературой

Коммуникативные УУД:

- умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
 - умение выделять главное, из прочитанного;
 - слушать и слышать собеседника, учителя;
- задавать вопросы на понимание, обобщение.

Предметные результаты

Учащиеся научатся:

- Распознавать виды, назначение материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Художественные ремесла»
- Оценивать свои способности и готовность к труду
- Осознавать ответственность за качество результатов труда
- Подбирать материалы, инструменты и оборудование с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
- Соблюдать нормы и правила безопасности, правила санитарии и гигиены
- Контролировать промежуточный и конечный результат труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
- Определять необходимую точность движений при выполнении различных технологических операций
- Соблюдать требуемую величину усилий, прикладываемую к инструментам с учетом технологических требований
- Сочетать образное и логическое мышление в процессе проектной деятельности
- Основам дизайнерского проектирования

- Эстетическому и рациональному оснащению рабочего места с учетом требований эргономики

- Работать в группе при проектной деятельности
- Публичной презентации и защите проектов, изделий, продуктов труда
- Разрабатывать варианты рекламных образцов

В результате изучения технологии обучающиеся **ознакомятся:**

- основами черчения, графики и дизайна;
- творческой, проектно-исследовательской деятельностью;
- методами обеспечения безопасности труда;

овладеют:

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты;
- практические работы;
- творческие работы;
- творческие проектные работы;

Содержание программы.

Модуль 1. Оформление интерьера.

Содержание предмета. ТБ

Основные теоретические сведения

Содержание предмета. Техника безопасности. Цели и задачи предмета.

Этапы творческого проекта.

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение мини проектов.

Интерьер и планировка кухни.

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Практические работы

Выполнение набросков планировки кухни.

Стили в интерьере.

Основные теоретические сведения

Краткая информация о стилях интерьера в жилых помещениях.

Основы композиции, цветоведения.

Основные теоретические сведения

Изучение основных законов композиции. Изучение основных и дополнительных цветов, гармония цвета, контраст, нюанс. Символика цвета.

Комнатные растения.

Основные теоретические сведения

Виды и свойства растений значение их в интерьере. Правила расстановки растений.

Бытовые электроприборы на кухне.

Основные теоретические сведения

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Творческий проект «Кухня моей мечты».

Основные теоретические сведения

Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Модуль 2. Кулинария.

Техника безопасности.

Кулинария. Санитария и гигиена.

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание.

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш

различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из фруктов и овощей.

Основные теоретические сведения

Виды фруктов и овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки фруктов. Виды салатов, закусок. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов, закусок, десертов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных запеченных фруктов. Запекание и определение их готовности.

Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование для кухни: электрические плиты, вытяжки, холодильник, микроволновая печь, кухонный комбайн, электрический чайник.

Тематическое планирование

№ п/п	Раздел, Тема урока	Колич ество часов	Контроль ные работы
	Модуль 1. Оформление интерьера.		
1-2.	Содержание предмета. Техника безопасности.	2	
3-4.	Этапы творческого проекта.	2	
5-6.	Интерьер и планировка кухни.	2	
7-8.	Стили в интерьере кухни.	2	

9.	Основы композиции, цветоведения.	1	
10.	Комнатные растения в интерьере.	1	
11.	Бытовые электроприборы на кухне .	1	
12-17.	Творческий проект «Кухня моей мечты».	6	
	Модуль 2. Кулинария.		
18.	Техника безопасности.	1	
19-20.	Кулинария. Санитария и гигиена на кухне.	2	
21-22.	Здоровое питание.	2	
23-24.	Бутерброды, горячие напитки.	2	
25-26.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц.	4	
27-28.	Блюда из фруктов и овощей.	2	
29-34.	Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье».	4	
Итого		34	

Требования к оценке знаний, умений и навыков учащихся.

Оценка устного ответа.

Оценка 5 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Оценка 4 ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка 3 ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

Оценка 2 ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка практических работ.

Оценка 5 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески.

Оценка 4 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

Оценка 3 ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено в срок.

Оценка 2 ставится в том случае, если учащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценка самостоятельных письменных работ.

Оценка 5 ставится, если учащийся:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка 4 ставится, если учащийся выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка 3 ставится, если учащийся правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка 2 ставится, если учащийся:

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.