Специализированное структурное образовательное подразделение Посольства России в Венгрии-общеобразовательная школа при Посольстве РФ в Венгрии

Рассмотрено:
на заседании МО учителей эстетико-оздоровительного цикла
Протокол № 1 от 30.08. 2021г.
руководитель МО
____ Сафронова Г.Н.

Согласовано:

зам. руководителя по УВР
____ Матвиенко Е.В.
от «31» августа 2021г.

Утверждено:

Руководитель СП
____ Аксёнов А.М.
Распоряжение № 19 о/ш
от «01» сентября 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Класс (уровень), на котором изучается учебный курс	5 класс (основное общее образование)
Предметная область	Технология
Учебный предмет	Технология
Учебный год	2021 – 2022
Количество часов в год	68
Количество часов в неделю	2
Программу составил(а)	

Ф.И.О. педагогического работника: Сафронова Г.Н.
Квалификационная категория: соответствие занимаемой должности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по Технологии (девочки) на 2021/22 учебный год для обучающихся 5 класса разработана на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Минпросвещения от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения до 1 сентября 2021 года);
- приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (распространяется на правоотношения с 1 сентября 2021 года);
- приказа Минобрнауки от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении ФГОС основного общего образования»;
- приказа Минобразования РФ от 5 марта 2004 г. N 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
- приказа Минпросвещения от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».
- приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
- учебного плана основного общего образования школы на 2021 – 2022 учебный год;

– УМК Программой: курс «Технология» В.Д.Симоненко. Ю.Л.Хотынцева.– Программы общеобразовательных учреждений основного общего образования 5-8 кл. и ориентирована на работу с обучающимися 5 классов.

-Для реализации программы используются пособия из УМК:

1) для педагога: «Технология» 5. класс, авторы В.Д. Симоненко, издательство «Вента-Граф», 2015год; "Технология" 1О. В. Крупской, Н. И. Лебедевой, Л. В. Литиковой, В. Д. Симоненко (М: Вентана-Граф, 2013) Электронное пособие "Тематическое планирование. Технология. 5-11 классы (по программе В. Д. Симоненко)" серии "Образовательные программы и стандарты" создано в помощь учителям технологии и руководителям образовательных учреждений.

2) для обучающихся: учебник: «Технология» 5. класс, авторы В.Д. Симоненко, издательство «Вентана-Граф», 2015год;

Рабочая программа сохраняет авторскую концепцию.

На изучение данного предмета отводится 68 часов в неделю.
Текущий контроль и промежуточная аттестация учащихся проводится в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации общеобразовательной школы при Посольстве России в Венгрии.

Цели и задачи

Изучение курса «Технология»» в основной общей школе *направлено* на достижение познавательных и социокультурных целей.
Познавательные цели: освоение технологических знаний на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно и общественно значимых продуктов труда
Социокультурные цели: формирование коммуникативной компетенции обучающихся, навыков технологической культуры как показателя общей культуры человека.

Задачи учебного предмета

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- изучение элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел.1. Вводный урок. Техника безопасности (2 часа)
Основные требования к новому предмету, правила Техники безопасности на уроках технологии, требования к интерьеру: эргономические , эстетические. Изучения инструктажа. Изучение правила эксплуатации и безопасных приемов работы с электроприборами.
Практическая проверка знаний ТБ и Правил внутреннего распорядка на уроках технологии
Раздел.2. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (30 часов)
Технологии создания изделий **ДПИ** (бумагопластика, декоративные изделия из различных поделочных и природных материалов);
Декоративная композиция. Разновидности декора.
Рукоделие. Художественные ремесла. История и современность.
Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.Вышивка. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой.
Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.
Технология создания изделий из текстильных материалов.
Элементы материаловедения
Свойства текстильных материалов.
Классификация текстильных волокон..
Лицевая и изнаночная стороны ткани.
Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства текстильных материалов.
Лоскутная техника. Аппликация из ткани.
Варианты объектов труда : по выбору обучающихся
.
Раздел 3. «Технологии домашнего хозяйства» (6 часов)
Интерьер кухни, столовой
Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.
Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.
Электротехника. Бытовые электроприборы
Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Изучение безопасных приёмов работы и изучение правил эксплуатации бытовых электроприборов.

Раздел 4. «Кулинария» (20 часов)
Санитария и гигиена на кухне

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Бутерброды и горячие напитки

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.

Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача
бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Технология заваривания, подача чая. Технология приготовления кофе, подача напитка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, при пускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).

Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Приготовление завтрака.

Раздел 5. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (10 часов)

Исследовательская и созидательная деятельность

Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Защита проекта. Практические работы.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	**Разделы программы**	**Количество часов**	**Количество часов**	**Практическая**

		по программе	с учетом изменений	часть
1	Вводный урок. Техника безопасности	2	2	1
2	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	30	28	18
3	«Технологии домашнего хозяйства»	6	6	3
4	«Кулинария»	20	20	10
5	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	10	10	6
Итого:		68	66	38

Формулировка названий разделов и тем соответствует авторской программе.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

ФГОС *основного общего образования* устанавливает требования к результатам освоения учебного предмета: личностным, метапредметным, предметным.

1.Личностные результаты:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

2. Метапредметные результаты:

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и

декоративно-прикладного искусства.

 Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

 Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.

 Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

 Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

 Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

 Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

 Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

3. Предметные результаты освоения учебного предмета

Тематический блок/модуль	Планируемые предметные результаты	
	Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
Вводный урок. Техника безопасности **«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**	• правилам техники безопасности на уроках технологии • отличать природный мир от рукотворного; • определять понятия «технология»; • формулировать цели и задачи технологии; • выполнять не менее трех видов работ с поделочными и материалами;	• безопасным приемами работы с оборудованием, используемым для работы при создании изделий из поделочных и текстильных материалов; • безопасным приемам работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими • инструментами, горячими жидкостями. • осуществлять выбор товара в модельной ситуации; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; различать основные технологические понятия и

	• овладеет навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; • составлять памятку, инструкцию; • осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции;	характеристики; • различать основные стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;
	• основным навыкам	
	• ведения домашнего хозяйства,	
«Технологии домашнего хозяйства»	• основным технологическим понятиям и характеристикам ;	• различать национальные традиции, связь архитектуры с природой; интерьер жилых помещений и их комфортность; современные стили в интерьере. • разработать эскизы планировки жилого помещения и бытовых приборов;
«Кулинария»	• основам теоретических сведений общих правил безопасных приемов труда, санитарии и гигиены • технологии приготовления блюд и напитков; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов;	• специальным и общетехническим знаниям и умениям в области технологии обработки пищевых продуктов; • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; • овладению методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
«Технологии творческой и опытнической	• основам проектной деятельности;	

деятельности»		