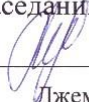


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и науки Карачаево-Черкесской Республики
Управление образования мэрии муниципального образования г.
Черкесска
МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска


РАССМОТРЕНО

На заседании ШМО


Джемакулова А. Р.
Протокол №1
от «29» августа 2023г.

СОГЛАСОВАНО

зав.структурным
подразделением


Колиева С.А.
от «29» августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ
«Центр образования
№11»


Ляшова Е. В.
Приказ № 419
от «01» сентября 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного курса «Технология»

для обучающихся на дому

5 класса

Черкесск 2023

I. Пояснительная записка

Предлагаемая рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе Закона «Об образовании в РФ», Приказа Минобрнауки РФ «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию в образовательном процессе», Федерального компонента Государственного стандарта начального общего, основного среднего и среднего (полного) общего образования (Приказ Министерства образования РФ от 05.03.2004 г. №1089), требований к обязательному минимуму содержания образования в средней школе (при учебной нагрузке 2 часа в неделю), Учебным планом МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска, в соответствии с обязательным минимумом содержания основного общего образования.

Программа предназначена для учащихся 5 класса с ограниченными возможностями здоровья (индивидуальное домашнее обучение). Рабочая программа рассчитана на 8 часов из расчёта 50% учебной нагрузки в год (0,25 часа в неделю). Срок реализации программы - 1 год, количество уроков в году – 8. Начало занятий с 16.09.

Занятия проводятся на дому по 1 астрономическому часу. По согласованию с родителями учащейся, занятия проводятся на 3-й неделе в пятницу каждого месяца.

В рамках данной программы осуществляется начальный этап подготовки обучающихся, их знакомство с миром труда и профессионального самоопределения, в ходе которого они получают первоначальные представления о культуре труда, трудовые навыки обслуживания себя, отработки коммуникативных навыков и адаптации в социуме.

На уроках учащиеся знакомятся с различными предметами труда, инструментами и приемами обработки материалов. Здесь закладывается база, основа для дальнейшего углубления и расширения политехнического кругозора детей. Учащиеся получают первоначальные знания об окружающем их социальном и предметном мире, у них формируется трудолюбие, познавательный компонент, они получают навыки культуры труда, развивают творческое воображение, получают тактильные подкрепления к теоретическим навыкам, формируется самостоятельность. Одной из задач предмета «Технология» является воспитание внимательности, самостоятельности, чувства ответственности. Программа способствует развитию кругозора, мышления учащихся, мелкой моторики рук детей, их дизайнерских, конструкторских и творческих способностей.

Программа обучения направлена на решение следующих задач:

- Формирование начальных общетрудовых и специальных умений в сфере ручного и автоматизированного труда, основ трудовой и экологической культуры;
- Воспитание трудолюбия и навыков культуры труда;
- Развитие пространственных представлений, дизайнерских, конструкторских, творческих способностей и технологического мышления учащихся.

В процессе решения этих задач предполагается создание посильных объектов труда, полезных в жизни ребенка и взрослого (быт, досуг, праздники). При обработке материалов на разных этапах деятельности привлекается не только ручной, но и автоматизированный труд, происходит знакомство с новейшими достижениями в области обработки материалов и технологии изготовления изделий и компьютерной грамотности.

Программа включает 4 раздела (введение, создание изделий из текстильных и поделочных материалов, технологию ведения дома, в т.ч. художественные ремёсла и кулинария, проектная деятельность) Обязательным условием составления документов является акцентирование на приёмах безопасного труда, энергосберегающих технологиях. Кроме этого на уроках неоднократно предлагается ознакомиться со сведениями по правилам безопасного труда при работе с бытовой техникой, а также как вести себя в случае экстремальных ситуаций.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Занятия по кулинарии способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьёзных заболеваний, связанных с

нарушением обмена веществ.

В разделе «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» учащиеся знакомятся со свойствами текстильных материалов. Получают сведения о производстве и свойствах волокон растительного происхождения, сравнивают тактильно волокна и ткани, знакомятся с ткацкими переплетениями, изучают элементы материаловедения, знакомятся с видами декоративно-прикладного промысла «Изонить». Большое внимание в программе отведено воспитанию художественного вкуса и решению дизайнерской задачи. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования. «Технологии ведения дома» включают в себя и вопросы обустройства жилища, уход и ремонт одежды. В разделе «Кулинария» учащиеся познают базовые положения по физиологии питания, узнают о способах определения качества продуктов питания.

На уроках технологии обращается особое внимание на формирование универсальных учебных действий, что является возможным при индивидуальных занятиях.

Предлагаемое содержание программы является оптимальным при сокращении учебной нагрузки до 25% учебного времени.

II. Содержание программы. Учебно-тематический план

Тема	Кол-во часов
1. Введение . Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	4
2. Технологии ведения дома	2
3. Проектная деятельность	2

IV. Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Тема и тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результаты)	Вид контроля. Измерители	Элементы дополнительного содержания	Домашнее задание	Дата	
							По плану	фактически
Раздел 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (4 часа)								
1.1 Элементы материаловедения и машиноведения 2 часа								
1-2	Введение. Классификация текстильных волокон . Ткацкие переплетения. Натуральные волокна в современном мире. <i>Комбинированный</i>	Знакомство с целями и задачами курса "Технология". Санитарно-гигиенические требования. Инструктаж по ТБ. Натуральные растительные волокна.	Знать правила безопасного поведения и труда (ТБ) в кабинете и дома Иметь представление о происхождении волокон, понимать разницу между нитями основы и утка	Беседа, практическая работа на уроке	Знакомство с учебно-методическим комплектом Коллекции тканей	Повторить общие правила по ТБ Найти иллюстрации к теме из Интернет-ресурса		
1.2 Художественные ремёсла (2 часа)								
3	Изонить. Заполнение окружности угла <i>Комбинированный</i>	Правила безопасного труда при выполнении ручных работ, инструменты и материалы. Работа с измерительными инструментами. Выполнение приёмов ручного шитья Порядок заполнения окружности, применение простых элементов в панно.	Знать требования действующих инструкций в кабинете, организовать рабочее место, уметь соблюдать правила безопасного труда. Знать технику заполнения угла и окружности	Беседа Контроль за действиями	Коллекции работ учащихся, Интернет-ресурсы Коллекции и пособия в кабинете	Разработать пиктограмму по ТБ, доделать образец		
4	Выполнение творческой работы <i>Комбинированный</i>	Знакомство с проектной деятельностью. Материалы, инструменты, приспособления	Знать порядок выполнения творческой работы и проекта Уметь применять знания на практике, подбирать ткань, инструменты и приспособления	Контроль за действиями, качество образца	Презентация проектных работ учащихся	Работать над проектом		

Раздел 2. Технологии ведения дома (3 часа)									
5	Санитарное состояние кухни. Дизайн кухни. Приготовление блюд из овощей и фруктов. <i>Комбинированный</i>	О правилах уборки кухонного помещения, применение средств бытовой химии. Познакомить с понятиями «оборудование», «инвентарь», «приспособление» на кухне. Общие сведения о питании, витаминах, сроках хранения продуктов. Первичная обработка овощей и фруктов.		Знать о правилах уборки на кухне. Иметь представление о рациональном размещении оборудования на кухне. Уметь применять их на практике Знать о витаминах, о первичной и тепловой обработке овощей и фруктов правилах сохранения витаминов в процессе приготовления блюд.	Беседа, практическое занятие	Каталоги мебели из Интернет-ресурсов Полиграфические издания	Оформить тетрадь иллюстрациям и к теме Приготовить блюдо из овощей		
6	Сведения о блюдах из яиц. Сервировка стола к завтраку	Основные признаки доброкачественности продуктов. Схема сервировки стола. Правила этикета	Знать способы определения качества продуктов. Уметь контролировать сроки годности продукта в магазине на практике Знать порядок сервировки стола к завтраку. Уметь применять знания по сервировке	Беседа, практическое занятие	Учебники, полиграфические издания, Интернет-ресурсы	Сервировать завтрак			
Раздел 4. Проектная деятельность (2 часа)									
7	Виды и структура проектов. Аналитический этап. <i>Урок усвоения новых знаний</i>	Виды проектов. Последовательность выполнения проектной работы, критерии оценки, определение социальной значимости работы.	Знать виды и структуру проекта, правила защиты. Уметь оценивать свои силы, применять знания при выполнении проектной работы.	Беседа	Знакомство с библиотекой проектов	узнать в литературе или интернете сроки годности продуктов, вписать в таблицу			
8	Заключительный этап	Выводы о проделанной работе. Создание презентации Требования к оформлению	Знать правила обобщения и подведения итогов. Уметь представлять работу и защищать проект	Контроль за действиями					

IV. Требования к уровню подготовки учащихся

Все без исключения учащиеся обучаются правилам сбережения своего здоровья и жизни при выполнении технологических операций, а также при возникновении экстремальных ситуаций.

При обучении в рамках программы перед учащимися ставятся задачи **ЗНАТЬ/ПОНИМАТЬ** свойства объекта изучения, **УМЕТЬ** применять свои знания и навыки на практике

- Знать о получении волокон растительного происхождения
- сравнивать свойства волокон
- ухаживать за одеждой из разных волокон в соответствии с требованиями маркировки
- знать технологию ручных швейных работ
- иметь представление об использовании компьютерных технологий для выполнения проектной деятельности
- знать основы дизайна кухни
- знать общие сведения о питании и приготовлении пищи
- органолептическим способом оценивать качество готовых блюд
- знать о способах определения качества продуктов питания
- иметь представления о сроках годности продуктов и готовых блюд

V. Перечень учебно-методических средств обучения

1. **Крупская Ю.В.**, Лебедева Н.И., Литикова Л.В. И др. под ред. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Вентана-Граф., 2009. – 208 с.: ил.
2. **Латохина Л.И.** Оздоровительные минутки. Простая и эффективная гимнастика для детей и взрослых / Л.И. Латохина — М.: АСТ: Астрель, 2009.-158, (2) с.: ил.
3. **Богданов В.В.** Попова С.Н. Истории обыкновенных вещей.- М.:Педагогика-Пресс,1992.- 208 с.: ил.
4. **Эмили Пост.** Этикет / Перевод с английского языка Гурвица М.М. - М.: Международная академическая компания «Наука», 1996.- 616 с.: ил.
5. **Л. Лобарёва.** Его величество этикет. Этикет как слагаемое имиджа.- М.: 163 с.: ил.