

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

индивидуального обучения на дому по учебному
предмету «Профильный труд» (5 класс)

1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

1.1. Учебная нагрузка

№ п/п	Наименование предмета	Класс	Количество часов в неделю	Количество часов за год
1.			2	68

1.2. Недельное расписание уроков

№ урока	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота
1.						
2.					технология	
3.						
4.			технология			
5.						
6.						

1.3. Учебно-методический комплект:

1.

Авторы учебника	Название учебника	Уровень обучения (базовый/углубленный)	Издательство
М.В.Казакевич, Г.В. Пичугина и др.	Технология 5 класс.	Базовый	Просвещение

1.4. Дополнительная литература:

1. Технология. Примерные рабочие программы.

2. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020.

3. Технология. Методическое пособие. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М. : Просвещение, 2020.

4. Синеца Н.В., Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие - М.: Вентана-Граф, 2016. Электронные образовательные ресурсы:

1.5. Электронные образовательные ресурсы:

1. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://window.edu.ru>

2. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>

3. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
4. Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://katalog.iot.ru>
5. Сайт «Сеть творческих учителей»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://www.it-n.ru>
6. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: (Электронный документ). Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА

2.1. Личностные результаты:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и чувство ответственности за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности

2.2. Метапредметные результаты (УУД):

Регулятивные УУД:

- умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

Познавательные УУД:

- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

Коммуникативные УУД:

- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;

- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

2.3. Предметные результаты

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой проектной деятельности Составлять план своей творческой деятельности. Определять особенности рекламы новых товаров. Примерно оценивать уровень новизны тех товаров и услуг, которые предлагаются в торговой сети

МОДУЛЬ 2. Производство Различать объекты природы и техносферы. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производства материальных и нематериальных благ.

МОДУЛЬ 3. Технология Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Характеризовать вид производства и технологии.

МОДУЛЬ 4. Техника Пользоваться некоторыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами.

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов Анализировать свойства и предназначение различных веществ и материалов. Оценивать свойства и предназначение конструкционных материалов. Анализировать свойства текстильных материалов. Учитывать свойства материалов при выполнении задания.

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов Составлять режим питания. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Оценивать качество плодоовощной продукции. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов. Подготавливать овощи к процессу приготовления пищи – выполнять основные этапы механической кулинарной обработки.

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии Разделять разные виды энергии

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации Разбираться в видах информации.

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства Определять полезные свойства культурных растений. Классифицировать культурные растения по группам.

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства Внимательно относиться к животным и вести за ними наблюдения, чтобы выявлять тех животных, которые нуждаются в помощи. Анализировать и классифицировать технологии преобразования и использования животных. Разбираться в том, как свойства личности человека влияют на его поступки.

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

№ п/п	Название раздела	Количество часов
1.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	8
2.	Производство	2
3.	Технология	2

4.	Техника	4
5.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	36
6.	Технологии обработки пищевых продуктов	2
7.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
8.	Технологии получения, обработки и использования информации	4
9.	Технологии растениеводства	4
10.	Технологии животноводства	2
11.	Социальные технологии	2
Итого		68

3.1КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Период проведения	Тема урока
1	02.09	Вводное занятие. Меры безопасности в быту.
2	7.09	Познание и преобразование внешнего мира — основные виды человеческой деятельности.
3	9.09	Как человек познает и преобразует мир. Понятие технология. Технологический процесс.
4	14.09	Алгоритмы и первоначальные представления о технологии. Свойства алгоритмов, основное свойство алгоритма, исполнители алгоритмов (человек, робот).
5.	16.09	Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта
6.	21.09	Реклама. Понятие о технологической документации.
7.	23.09	Составляющие технологии: этапы, операции действия.
8.	28.09	Сырьё и материалы как основы производства.
9	30.09	Древесина и её свойства. Лиственные и хвойные породы древесины.
10	5.10	Основные свойства древесины. Инструменты для работы с деревом. Столярный верстак.
11	7.10	Металлы и их свойства. Чёрные и цветные металлы Свойства металлов.
12	12.10	Инструменты для работы с металлами. Слесарный верстак.
13	14.10	Действия при работе с тонколистовым металлом.
14	19.10	Пластмассы и их свойства. Различные виды пластмасс. Использование пластмасс в промышленности и быту.
15	21.10	Действия при работе с бумагой Инструменты работы с бумагой: ножницы, нож, клей.

16	26.10	Основные ручные инструменты. Практическая деятельность: создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги
17	28.10	Изучение волокон растительного происхождения. Характеристика и свойства
18	9.11	Производство текстильных материалов
19	11.11	Понятие о пряже и прядении
20	16.11	Свойства тканей из натуральных растительных волокон
21	18.11	Понятие о машине и механизме.
22	23.11	Подготовка швейной машины к работе
23	25.11	Приемы работы на швейной машине
24	30.11	Приемы работы на швейной машине
25	2.12	Швейные машинные работы.
26	7.12	Швейные машинные работы.
27	9.12	Конструирование швейных изделий
28	14.12	Конструирование швейных изделий
29	16.12	Построение чертежа швейного изделия.
30	21.12	Построение чертежа швейного изделия.
31	23.12	Раскладка выкройки на ткани. Припуски на швы
32	28.12	Выкраивание деталей швейного изделия
33	11.01	Инструменты и приспособления для ручных работ
34	13.01	Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя; временное соединение деталей
35	18.01	Основные операции при ручных работах: обмётывание

36	20.01	Основные операции при ручных работах: временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).
37	25.01	Операции влажно-тепловой обработки Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ.
38	27.01	Основные операции влажно-тепловой обработки. Правила безопасной работы утюгом.
39	1.02	История создания изделий из лоскутов.
40	3.02	Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.
41	8.02	Понятие о стёжке (выстёгивании).
42	10.02	Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.
43	15.02	Виды обработки срезов лоскутного изделия.
44	17.02	Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.
45	22.02	Физиология питания.
46	24.02	Бытовые электроприборы и инструменты на кухне
47	1.03	Бутерброды
48	3.03	Горячие напитки
49	8.03	Технология приготовления блюд из макаронных изделий
50	10.03	Технология приготовления блюд из круп, бобовых изделий
51	15.03	Пищевая ценность овощей и фруктов

52	17.03	Значение и виды тепловой обработки овощей
53	22.03	Значение яиц в питании человека
54	5.04	Технология приготовления блюд из яиц
55	7.04	Сервировка стола к завтраку
56	12.04	Правила поведения за столом
57	14.04	Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Цветовое решение кухни.
58	18.04	Проектирование кухни
59	21.04	Санитарные нормы и правила в быту.
60	26.04	Санитария и гигиена на кухне.
61	28.04	Мелкий ремонт одежды. Аппликация
62	3.05	Пришивание пуговиц
63	5.05	Уход за обувью. Хранение меховых изделий
64	10.05	Уход за текстильными изделиями.
65	12.05	Уход за домашними животными
66	17.05	Виды уборки помещения.
67	19.05	Информационная безопасность
68	24.05	Советы по Интернету.