

**Рабочая программа по учебному предмету**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

**5 класс**

**основного общего образования**

**на 2020-2021 учебный год**

Составитель рабочей программы

Хамидова Анна Александровна,

учитель филиала МАОУ «Киевская СОШ»

 «Карабашская СОШ»,

**Год составления 2020**

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5 классе:**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

***Личностные результаты изучения*** предмета «Технология»:

У обучающихся будут сформированы:

* познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
* желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* трудолюбие и ответственность 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;
* умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
* осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* технико-технологическое и экономическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

***Метапредметные результаты*** изучения предмета «Технология»:

У обучающихся будут сформированы:

* умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
* умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
* самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
* способность моделировать планируемые процессы и объекты;
* умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
* способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
* умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
* умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
* умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
* способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

***Предметные результаты*** изучения предмета «Технология»:

**В познавательной сфере** у обучающихся будут сформированы:

* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы
* и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
* ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
* использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
* владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* владение методами творческой деятельности;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у обучающихся будут сформированы:

* способности планировать технологический процесс и процесс труда;
* умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
* умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
* умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
* умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
* умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
* умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
* умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
* умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
* навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
* навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
* навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
* умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных
* измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
* знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
* умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере** у обучающихся будут сформированы:

* готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
* навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
* навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути
* получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* навыки согласования своих возможностей и потребностей;
* ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
* проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
* экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере** у обучающихся будут сформированы:

* умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
* владение методами моделирования и конструирования;
* навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
* умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
* композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере** у обучающихся будут сформированы:

* умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
* способность бесконфликтного общения;
* навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
* способность к коллективному решению творческих задач;
* желание и готовность прийти на помощь товарищу;
* умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере** у обучающихся будут сформированы:

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
* развитие глазомера;
* развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Содержание предмета «Технология» 5 класс (68 часов)**

**Модуль 1. «Производство» (3 часа)**

Техносфера. Потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

*Практическая работа.*Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов.

**Модуль 2. «Методы и средства творческой проектной деятельности» (4 часа)**

Проектная деятельность. Понятие творчества. Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы проекта в модельной ситуации.

*Практическая работа.* Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования

**Модуль 3. «Технология» (3 часа)**

Понятие технологии. Классификация производств и технологий.

*Практическая работа.*Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Составление иллюстрированных проектных обзоров производств и технологий. Иллюстрированный обзор производств Тюменской области.

**Модуль 4. «Техника» (6 часа)**

Понятие техники. Инструменты, механизмы и технические устройства. Введение в робототехнику. Конструирование робототехнических устройств.

*Практическая работа.* Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Ознакомление с имеющимися в кабинетах видами техники. Упражнения по пользованию инструментами. Сборка простых роботов.

**Модуль 5. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (22 часа)**

Конструкционные материалы. Свойства конструкционных материалов. Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов. Текстильные материалы. Свойства текстильных материалов. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой швейного изделия. Выкраивание деталей швейного изделия. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. Инструменты и приспособления. Обмётывание. Замётывание. Операции влажно-тепловой обработки. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Технологии лоскутного шитья. Техники лоскутного шитья и его история. Традиционные узоры. Прямые, петлеобразные и косые стежки. Технологии аппликации. Петельные и потайные стежки. Технологии стёжки. Прямые ручные стежки. Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Двойная подгибка.

*Практическая работа.* Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы. Определение назначения материала в зависимости от его свойств. Определение направления долевой нити в ткани. Выкраивание деталей для образца швов. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Проведение влажно-тепловых работ. Изготовление образца.

Лоскутного узора (лоскутный верх). Изготовление образца лоскутного узора (аппликация). Изготовление образца лоскутного узора (стёжка). Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

Чтение графического изображения изделия. Знакомство с графическими редакторами (2-D графика). Построение простых 2-D моделей.

**Модуль 6. «Технологии обработки пищевых продуктов» (10 часов)**

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология варки. Блюда из яиц. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Правила этикета. Сервировка стола к завтраку.

*Практическая работа.*Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

**Модуль 7. «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (2 часа)**

Понятие энергии. Виды энергии. Накопление механической энергии.

*Практическая работа.*Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Изготовление игрушки «Йо-йо».

**Модуль 8. «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 часа)**

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

*Практическая работа.*Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

**Модуль 9. «Технологии растениеводства» (8 часов)**

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Вегетативное размножение растений. Понятие полевого опыта. Выращивание комнатных растений. Пересадка и перевалка.

*Практическая работа.*Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Ознакомление с профессиями в сфере сельского хозяйства.

**Модуль 10. «Технологии животноводства» (2 часа)**

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека.

Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

*Практическая работа.*Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

**Модуль 11. «Социальные технологии» (4 часа)**

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

*Практическая работа.*Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
| **теория** | **практика** |
| **Модуль 1. «Производство» (3 часа)** |
| 1-2 | Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера) | 2 |  |
| 3 | Производство и труд как его основа. Современные средства труда.П.р. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств. |  | 1 |
| **Модуль 2. «Методы и средства творческой проектной деятельности» (4 часа)** |
| 4-5 | Проектная деятельность. Творческая деятельность. | 2 |  |
| 6-7 | П.р. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования (мини-проект «Мой торт») |  | 2 |
| **Модуль 3. «Технология» (3 часа)** |
| 8 | Сущность технологии в производстве. Виды технологий. | 1 |  |
| 9-10 | Характеристика технологии и технологическая документация. **Р.К.** Иллюстрированный обзор производств Тюменской области. | 1 | 1 |
| **Модуль 4. «Техника» (6 часов)** |
| 11-12 | Техника и ее классификация | 2 |  |
| 13-14 | Рабочие органы техникиП.р. Ознакомление с имеющимися в кабинетах видами техники | 1 | 1 |
| 15-16 | Конструирование и моделирование техники. Робототехника. П.р. Сборка простых роботов. |  | 2 |
| **Модуль 5. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (22 часа)** |
| 17-18 | Виды конструкционных материалов. Механические свойства конструкционных материалов.П.р. Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы. Определение назначения материала в зависимости от его свойств. | 1 | 1 |
| 19 | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. | 1 |  |
| 20-21 | Классификация текстильных во­локон.П.р. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. | 1 | 1 |
| 22 | Ткацкие переплетения.П.р. Определение направления долевой нити в ткани. Ручное ткачество | 1 |  |
| 23 | Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов. | 1 |  |
| 24-25 | Чертёж, эскиз и технический рисунок. П.р. Чтение графического изображения изделия. Знакомство с графическими редакторами (2-D графика). Построение простых 2-D моделей.  |  | 2 |
| 26-27 | Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.П.р. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | 1 | 1 |
| 28-29-30 | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машиныП.р. Упражнение на швейной машине. | 1 | 2 |
| 31-32-33 | Основные операции при машинной обработке изделияП.р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану | 1 | 2 |
| 34-35 | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.П.р. Проведение влажно-тепловых работ. | 1 | 1 |
| 36-37-38 | Подготовка ткани и ниток к вышивке.П.р Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. | 1 | 2 |
| **Модуль 6. «Технологии обработки пищевых продуктов» (10 часов)** |
| 39-40 | Кулинария. Основы рационального питания П.р. Составление меню завтрака. | 1 | 1 |
| 41-42 | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.П.р. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью | 1 | 1 |
| 43 | П.р. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий.  |  | 1 |
| 44 |  Блюда из яиц.П.р. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. |  | 1 |
| 45-46 | Технологии обработки овощей и фруктов. Тепловая обработка овощей. | 2 |  |
| 47-48 | Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Технология сервировки стола. Правила этикета.П.р. Сервировка праздничного стола. | 1 | 1 |
| **Модуль 7. «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (2 часа)** |
| 49 | Работа и энергия. Виды энергии  | 1 |  |
| 50 | Механическая энергияП.р. Изготовление игрушки «йо-йо». |  | 1 |
| **Модуль 8. «Технологии получения, обработки и использования информации» (4 часа)** |
| 51-52 | Информация и ее виды.П.р. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. | 1 | 1 |
| 53-54 | Способы отображения информацииП.р. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации | 1 | 1 |
| **Модуль 9. «Технологии растениеводства» (8 часов)** |
| 55-56 | Общая характеристика и классификация культурных растений. Общая технология выращивания культурных растений.П.р. Определение основных групп культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений. | 1 | 1 |
| 57 | Технологии использования дикорастущих растенийП.р. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. |  | 1 |
| 58-59-60 | Знакомство с профессиями в сфере сельского хозяйства.Сетевой урок в ГАП ОУ ТО «Агротехнологический колледж». |  | 3 |
| 61-62 | Виды сельскохозяйственной техники.Сетевой урок в ПАО «Гагаринскремтехпред» в с. Беркут. |  | 2 |
| **Модуль 10. «Технологии животноводства» (2 часа)** |
| 63-64 | Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.П.р. Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. | 1 | 1 |
| **Модуль 11. «Социальные технологии» (4 часа)** |
| 65-66 | Сущность и особенности социальных технологий. Содержание социальных технологий.П.р. Тесты по оценке свойств личности. | 1 | 1 |
| 67-68 | Потребности людей. П.р. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. | 1 | 1 |
| **Итого** | **32** | **36** |