

**Рабочая программа**

по учебному предмету

ТЕХНОЛОГИЯ

5 класс

Разработчики

Учитель технологии филиала

МАОУ «Киевская СОШ»

«Памятнинская СОШ имени

Героя Советского Союза Н.И.Кузнецова»

Плесовских Т.Б.

**2020 - 2021 учебный год**

с. Киева**Планируемые личностные и метапредметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Планируемые результаты** | |
| Личностные | Метапредметные |
| 5класс | |
| Обучающийся получит возможность для формирования следующих личностных УУД:  • проявлению познавательного интереса и творческой активность в области предметной технологической деятельности;  • формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;  • самооценке своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;  • умению планировать образовательную и профессиональную карьеры;  • осознанию необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  • бережному отношению к природным и хозяйственным ресурсам;  • технико-технологическому и экономическому мышлению и их использованию при организации своей деятельности.  • трудолюбию и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;  • развитие готовности к самостоятельным действиям; реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;  • формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; | • умению планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  • умению творчески подходить к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;  • самостоятельности в учебной и познавательно-трудовой деятельности;  • умению аргументировать свои решения и формулировать выводы;  • умению выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;  • умению соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;  • умению 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.  • умению выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  • способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;  • формированию способность моделировать планируемые процессы и объекты;  • формированию умения организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;  • способности оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям  и принципам. |

В таблице 2 представлены планируемые предметные результаты по учебному предмету «технология».

*Таблица 2*

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета, курса**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Планируемые результаты** | | |
| **Предметные** | | |
| **Выпускник научится** | | **Выпускник получит возможность научиться** |
| **5класс** | | |
| •владению алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;  •ориентированию 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;  •ориентироваться в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;  •навыком рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;  •владению методами творческой деятельности;  •применению элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.  •способности планировать технологический процесс и процесс труда;  •умению организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;  •умению проводить подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;  •умению подбирать инструменты, приспособления и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;  •умению овладения методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;  •умению анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;  •умению обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;  •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;  •умению 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;  •ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;  •осознание ответственности за качество результатов труда;  •проявлению экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;  •разбираться в таких понятиях как экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств. •умению проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;  •навыкам применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;  •умению сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;  •композиционное мышление.  •действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;  •удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;  •способность к коллективному решению творческих задач;  •желание и готовность прийти на помощь товарищу;  •умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.  •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;  •сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности. | •использованию общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;  •владению кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;  •осуществлять общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);  •осуществлять исследовательские и проектные действия;  •осуществлению поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета.  •осуществлять поиск подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;  •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;  •документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.  •применять знания в безопасные приёмы труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;  •разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;  •чётко формулировать свои возможности и потребности;  •оценивать свои способности к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;  •давать оценку ответственному отношению к качеству процесса и результатов труда  •владение методами моделирования и конструирования;  •формированию нравственно-эстетической ориентации;  •формированию реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;  •гражданской идентичности (знанию своей этнической принадлежности, освоению национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительному принятию своей этнической идентичности);  •установлению рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;  •сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;  •аргументированию своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;  •способность бесконфликтного общения;  •использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;  •выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;  •уметь вести дискуссию, диалог. | |

**Содержание программы**

**Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (4 часа)**

*Потребности и технологии*. Развитие потребностей и развитие технологий.

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий.

*Практическая работа*. Изучение потребностей человека.

*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.

**Раздел 2. Исследовательская и созидательная деятельность (Творческий проект) (2часа)**

*Творческий проект и этапы его выполнения.* Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Принципы организации рекламы.

Виды рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

**Раздел 3. Конструирование и моделирование (14 часа)**

*Понятие о механизме и машине*. Подготовка швейной машины к работе

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине.

*Практические работы*. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

*Самостоятельная работа*. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни

*Понятие о чертеже, выкройке*, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты

и приспособления для изготовления выкройки. Правила безопасного пользования ножницами.

*Практическая работа:* Подготовка выкройки к раскрою.

*Творчество и проектная деятельность. Проект «Моделирование швейного изделия.»*

**Раздел 4. Материальные технологии (26 часов)**

*Понятие о ткани.* Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие

о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения. Текстильные материалы растительного происхождения

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

*Раскрой швейного изделия.* Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Правила безопасного обращения с иглами и булавками.

*Практическая работа.* Выкраивание деталей для изделия.

*Швейные ручные работы.* Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие

о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: обмётывание, замётывание

(с открытым и закрытым срезами).

*Практическая работа.* Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ.

*Лоскутное шитьё.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Виды обработки срезов лоскутного изделия.

*Практическая работа.* Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.

*Творчество и проектная деятельность. Проект «Создание изделий из текстильных материалов»*

**Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (14 часов)**

*Понятие «кулинария».* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу. Безопасные приёмы работы на кухне. Физиология питания. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Технологии приготовления: бутербродов и горячие напитки, блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, блюда из яиц. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.

*Практические работы.* Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Блюда из крупы или макаронных изделий. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака

*Творчество и проектная деятельность. Проект «Приготовление завтрака.»*

**Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства (8 часа)**

*Выращивание культурных растений.* Общая характеристика и классификация культурных растений. Выращивание комнатных растений Технологический процесс выращивания и ухода за комнатными растениями. Технологии пересадки и перевалки. Роль комнатных растений в интерьере. Технологии флористики

*Практическая работа.* Размножение комнатных растений. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

*Самостоятельная работа.* Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

*Понятие животноводства.* Животные организмы как объект технологии. Понятия

«животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Содержание животных.

*Творчество и проектная деятельность. Проект «Мои любимые растения или животные».*

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Название блока / раздела / модуля** | **Название темы** | **Количество часов** |
| 1 | **Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (4 часа)** | Вводный урок. Охрана труда | 1 |
| 2 | Потребности человека. | 1 |
| 3 | Понятие технологии | 1 |
| 4 | Понятие технологии | 1 |
| 5 | **Раздел 2. Исследовательская и созидательная деятельность.**  **Творческий проект(2часа)** | Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта | 1 |
| 6 | Реклама | 1 |
| 7 | **Раздел 3. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (14 часов)** | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание | 1 |
| 8 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание | 1 |
| 9 | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 |
| 10 | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 |
| 11 | Технология приготовления бутербродов и горячие напитки | 1 |
| 12 | Технология приготовления бутербродов и горячие напитки | 1 |
| 13 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 1 |
| 14 | Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий | 1 |
| 15 | Блюда из яиц | 1 |
| 16 | Блюда из яиц | 1 |
| 17 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 1 |
| 18 | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 1 |
| 19 | Проект «Приготовление завтрака.» | 1 |
| 20 | Проект «Приготовление завтрака.» | 1 |
| 21 | **Раздел 4. Конструирование и моделирование (14 часа)** | Понятие о машине и механизме. | 1 |
| 22 | Понятие о машине и механизме. | 1 |
| 23 | Подготовка швейной машины к работе | 1 |
| 24 | Подготовка швейной машины к работе | 1 |
| 25 | Приемы работы на швейной машине. | 1 |
| 26 | Приемы работы на швейной машине. | 1 |
| 27 | Швейные машинные работы. | 1 |
| 28 | Швейные машинные работы. | 1 |
| 29 | Конструи­рование швейных изделий. | 1 |
| 30 | Конструи­рование швейных изделий. | 1 |
| 31 | Построение чертежа швейного изделия. | 1 |
| 32 | Построение чертежа швейного изделия. | 1 |
| 33 | Проект «Моделирование швейного изделия.» | 1 |
| 34 | Проект «Моделирование швейного изделия.» | 1 |
| 35 | **Раздел 5. Материальные технологии (26 часов)** | Технология изготовления ткани | 1 |
| 36 | Технология изготовления ткани | 1 |
| 37 | Свойства текстильных материалов | 1 |
| 38 | Свойства текстильных материалов | 1 |
| 39 | Раскройшвейногоизделия. | 1 |
| 40 | Раскройшвейногоизделия. | 1 |
| 41 | Швейные ручные работы | 1 |
| 42 | Швейные ручные работы | 1 |
| 43 | Технология изготовления швейного изделия | 1 |
| 44 | Технология изготовления швейного изделия | 1 |
| 45 | Обработка нижнего и боковых срезов. | 1 |
| 46 | Обработка нижнего и боковых срезов. | 1 |
| 47 | Обработка верхнего среза | 1 |
| 48 | Обработка верхнего среза | 1 |
| 49 | Обработка накладного кармана. | 1 |
| 50 | Обработка накладного кармана. | 1 |
| 51 | Влажно –­ тепловая обработка ткани. | 1 |
| 52 | Влажно –­ тепловая обработка ткани. | 1 |
| 53 | Лоскутное шитьё | 1 |
| 54 | Лоскутное шитьё | 1 |
| 55 | Технология изготовления лоскутного изделия | 1 |
| 56 | Технология изготовления лоскутного изделия | 1 |
| 57 | Обработка срезов лоскутного изделия | 1 |
| 58 | Обработка срезов лоскутного изделия | 1 |
| 59 | Проект «Создание изделий из текстильных материалов» | 1 |
| 60 | Проект «Создание изделий из текстильных материалов» | 1 |
| 61 | **Раздел 5. Технологии растениеводства и животноводства (8 часа)** | Культурные растения и их классификация. | 1 |
| 62 | Культурные растения и их классификация. | 1 |
| 63 | Технология выращивание комнатных растений. | 1 |
| 64 | Технология выращивание комнатных растений. | 1 |
| 65 | Животноводство. | 1 |
| 66 | Животноводство. | 1 |
| 67 | Проект «Мои любимые растения и животные». Презентация портфолио. | 1 |
| 68 | Проект «Мои любимые растения и животные». Презентация портфолио. | 1 |