

Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 9»

Рассмотрено и принято
на педагогическом совете
Протокол № 1
от 31.08.2020 года



Приложение к основной образовательной программе основного общего образования
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 9»

**Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
5 класс**

Содержание рабочей программы

1. Пояснительная записка.
2. Планируемые результаты освоения учебного предмета.
3. Содержание учебного предмета.
4. Тематическое планирование учебного предмета с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.
5. Календарно-тематическое планирование учебного предмета с определением основных видов учебной деятельности обучающихся (*является приложением к рабочей программе, утверждается отдельным локальным актом МАОУ «СОШ № 9»*).

Пояснительная записка

Данная рабочая программа разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, составлена на основе программы В.М. Казакевича «Технология» (рекомендована Министерством образования и науки РФ) в соответствии с учебным планом школы и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Данная рабочая программа предназначена для изучения учебного предмета «Технология» в 5 классах МАОУ «СОШ № 9».

Содержание данной учебной программы реализует принципы и задачи основной образовательной программы основного общего образования МАОУ «СОШ №9» с учетом программ, включенных в ее структуру.

Данная программа реализуется на период действия учебно-методического комплекса, который выбирается из федерального перечня учебников:

Казакевич В.М. Технология, 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / (В.М. Казакевич и др.) – М.: Просвещение, 2019. 176 с

Оценивание результатов освоения данной учебной программы осуществляется на основе комплекса документов, регламентирующих систему оценки достижения планируемых результатов освоения ООП ООО МАОУ "СОШ № 9".

Содержание учебного предмета может реализовываться в различных формах, проводимых, в том числе, и во внеурочное время.

Учебный предмет «Технология» реализуется в 5 классе и основывается на учебном плане своей частью:

	5 класс
Технология	68

Календарно-тематическое планирование учебных занятий оформляется отдельным локальным актом. Оно содержит название тем, разделов, виды учебной деятельности, объём часов, сроки прохождения программы.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В познавательной сфере у учащихся 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, применяемого 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 учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;

- умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умения обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения 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;
- умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт операционного 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;
- умения 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;
- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся 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 доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умения 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 учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватных 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 учащихся 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.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

- умения планирования процесса 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 в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументирование обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов 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;
- соотнесение своего вклада с деятельностью 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.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение 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;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

5 класс. Ученик

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- анализирует опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- анализирует опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- анализирует опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- анализирует опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- анализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализирует опыт разработки или оптимизации и ведение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Результаты освоения разделов: «Производство», «Технология», «Техника», «Технологии получения, преобразования и использования материалов», «Методы и средства творческой и проектной деятельности»

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- экологическое сознание (бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- гражданская идентичность (освоение национальных ценностей);
- нравственно-эстетическая ориентация.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в познавательной деятельности;
- самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формулирование определений, понятий.

Коммуникативные УУД:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, подбор аргументов.

Предметные результаты:

Выпускник научится:

- соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- чётко характеризовать сущность технологи как категории производства;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

- разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта, с использованием компьютера
 - соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
 - различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
 - устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

Выпускник получит возможность научиться:

- изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
- моделировать машины и механизмы;
- разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.
 - корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
 - применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
 - овладеть элементами предпринимательской деятельности
 - изучать характеристики производства;

- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;

Результаты освоения разделов «Технологии получения, обработки и использования информации»

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- готовность к самостоятельным действиям;

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в познавательной деятельности;
- самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- выбор наиболее эффективных способов решения задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- формулирование определений, понятий.
- умения 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;

Коммуникативные УУД:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, подбор аргументов.

Предметные результаты:

Выпускник научится:

- разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- характеризовать сущность коммуникации как форм связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;

Выпускник получит возможность научиться:

- пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;

- осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
- применять технологии запоминания информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;

Результаты освоения разделов: «Технологии растениеводства», «Производство», «Технология», «Техника» «Технологии обработки пищевых продуктов», «Методы и средства творческой и проектной деятельности»

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- готовность к самостоятельным действиям;
- экологическое осознание (знание основ здорового образа жизни);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в познавательной деятельности;
- самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Коммуникативные УУД:

- умение работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, проявлять инициативу, слушать и выступать, принимать решения;
- владение речью.

Предметные результаты:

Выпускник научится:

- выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;
- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья
 - проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
 - применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой)

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых растений;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки растений;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;

создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
- применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Результаты освоения раздела «Технологии получения, преобразования и использования энергии»

Личностные результаты:

- трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- готовность к самостоятельным действиям;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в познавательной деятельности;
- самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формулирование определений, понятий.

Коммуникативные УУД:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, подбор аргументов.

Предметные результаты:

Выпускник научится:

- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;

Выпускник получит возможность научиться:

- оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
- разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
- проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- делать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики

Результаты освоения раздела «Творческая и проектная деятельность»

Личностные результаты:

- трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- готовность к самостоятельным действиям;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- гражданская идентичность (освоение национальных ценностей);
- нравственно-эстетическая ориентация;
- появление технико-технологического и экологического мышления.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в познавательной деятельности;

- самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формулирование определений, понятий.

Коммуникативные УУД:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, подбор аргументов.

Предметные результаты:

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты;
- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы;
- представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке;
- разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Результаты освоения раздела: Технологии животноводства»

Личностные результаты:

- трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- готовность к самостоятельным действиям;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- гражданская идентичность (освоение национальных ценностей);
- нравственно-эстетическая ориентация.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в познавательной деятельности;
- самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формулирование определений, понятий.

Коммуникативные УУД:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, подбор аргументов.

Предметные результаты:

Выпускник научится:

- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства;
- проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

Результаты освоения раздела: «Социальные технологии»

Личностные результаты:

- трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- готовность к самостоятельным действиям;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- гражданская идентичность (освоение национальных ценностей);
- нравственно-эстетическая ориентация.

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в познавательной деятельности;
- самоорганизация и саморегуляция учебной деятельности.

Познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формулирование определений, понятий.

Коммуникативные УУД:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, подбор аргументов.

Предметные результаты:

Выпускник научится:

- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям,
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность» «спрос», «маркетинг», «менеджмент» ;

Выпускник получит возможность научиться:

- готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;
- выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;
- применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
- разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

Содержание учебного предмета

5 класс - 68 часов

Разделы: « Производство», «Технология», «Техника», «Технологии получения, преобразования и использования материалов», «Методы и средства творческой и проектной деятельности»

Общее количество часов: 38 ч.

Тема: Вводное занятие - 2 часа.

Содержание материала в учебном году. Правила внутреннего распорядка, техники безопасности. Техносфера. Потребительские блага. Общая характеристика производства. Введение в проектную деятельность.

Тема: Виды промышленного производства. Текстильное производство. Швейные материалы - 4 часа.

Производство текстильных материалов. Техника для производства текстильных материалов. Технологии получения текстильных материалов. Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии.

Тема: Техника и её разновидности, инструменты, механизмы и технические устройства.

Бытовая швейная машина - 4 часа.

Техника для швейного производства. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Профессии.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» - 2 часа.

Понятие о творческой проектной деятельности, об индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Тема: Декоративно-прикладное искусство - 2 часа.

Технологии декоративно-прикладного творчества. Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Тема: Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства - 2 часа.

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и

колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема: Лоскутное шитьё - 4 часа.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема: Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Художественные ремёсла» - 2 часа.

Технологический и заключительный этапы проекта. Оформление пояснительной записки. Защита проекта.

Тема: Конструирование швейных изделий - 2 часа.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Профессии.

Тема: Технология изготовления швейных изделий - 10 часов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность

изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

Тема: «Обобщающий урок. Тестирование по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»» - 2 часа.

Групповая работа по обобщению пройденного материала. Тестирование.

Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»» - 2 часа.

Технологический и заключительный этапы проекта. Оформление пояснительной записки. Защита проекта.

**Разделы: «Технологии получения, обработки и использования информации»
Общее количество часов: 4 ч.**

Тема: Технологии получения обработки и использования информации.

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Планирование кухни с помощью ПК

**Разделы: «Технологии растениеводства», «Производство», «Технология», «Техника»
«Технологии обработки пищевых продуктов», «Методы и средства творческой и проектной деятельности»
Общее количество часов: 16 ч.**

Тема: Технологии растениеводства. - 2 часа

Растения, агротехнологии, культурные растения. Техника, используемая в агротехнологиях. Растениеводство, как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними

Тема: Правила техники безопасности, санитарии и гигиены. Техника для кухни. Здоровое питание. – 2 часа.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Производство пищевых продуктов. Технологии изготовления продуктов питания. Техника для пищевого производства. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Тема: Бутерброды и горячие напитки - 2 часа.

Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Тема: Блюда из овощей и фруктов - 2 часа.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. 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. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жаренье, 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.

Тема: Правила этикета. Блюда из яиц - 2 часа.

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.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жаренье яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий - 2 часа.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых изделий в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Тема: Обобщающий урок. Тестирование по разделу «Кулинария» - 2 часа.

Групповая работа по обобщению пройденного материала. Тестирование.

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность по разделу «Кулинария»» - 2 часа.
Выполнение творческого проекта «Воскресный завтрак». Экскурсия в школьную столовую.

Раздел: «Технологии получения, преобразования и использования энергии»**Общее количество часов: 4 ч.***Тема: Технологии получения, преобразования и использования энергии.**Технологии получения, преобразования и использования энергии.*

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии, методы и способы её получения и использования. Устройства, использующие кинетическую и потенциальную энергию.

Раздел: Технологии животноводства»**Общее количество часов: 4 ч.***Тема: Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.*

Животные и технологии 21 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

Раздел: «Социальные технологии»**Общее количество часов: 2 ч.***Тема: Сущность и особенности социальных технологий**Характеристики личности человека*

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий

Тематическое планирование учебного предмета

№ п/п	Тема	Количество часов
5 класс - 68 часов		
<i>Разделы: «Производство», «Технология», «Техника», «Технологии получения, преобразования и использования материалов», «Методы и средства творческой и проектной деятельности» Общее количество часов: 38 ч.</i>		
1	Вводное занятие. Правила внутреннего распорядка, техники безопасности на уроках технологии. ОБЖ Введение в проектную деятельность.	2
2	Виды промышленного производства. Текстильное производство Швейные материалы	4
3	Техника и её разновидности, инструменты, механизмы и технические устройства. Бытовая швейная машина.	4
4	Творческая и проектная деятельность. Разработка электронных презентаций	2
5	Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Художественное творчество и ремёсла народов ханты и манси.	2
6	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	2
7	Лоскутное шитьё. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.	4
8	Творческая и проектная деятельность.	2
9	Конструирование чертежа фартука.	2
10	Технология изготовления швейных изделий	10
11	Творческая и проектная деятельность.	2

12	Обобщающий урок. Тестирование по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».	2
<i>Раздел: «Технологии получения, обработки и использования информации» Общее количество часов: 4 ч.</i>		
1	Технологии получения обработки и использования информации	2
2	Технологии получения обработки и использования информации. П/р. Планирование кухни с помощью ПК	2
<i>Разделы: «Технологии растениеводства», «Производство», «Технология», «Техника» «Технологии обработки пищевых продуктов», «Методы и средства творческой и проектной деятельности» Общее количество часов: 16 ч.</i>		
1	Технологии растениеводства	2
2	Правила техники безопасности, санитарии и гигиены. Техника для кухни. Здоровое питание.	2
3	Бутерброды и горячие напитки.	2
4	Блюда из овощей и фруктов.	2
5	Правила этикета. Блюда из яиц.	2
6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
7	Творческая и проектная деятельность. Проект «Воскресный завтрак»	2
8	Обобщающий урок по кулинарии. Тестирование по разделу «Кулинария».	2
<i>Раздел: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» Общее количество часов: 4 ч.</i>		
1	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	4
<i>Раздел: Технологии животноводства» Общее количество часов: 4 ч.</i>		
1	Животный мир в техносфере Технологии животноводства	4
<i>Раздел: «Социальные технологии» Общее количество часов: 2 ч.</i>		
1	Сущность и особенности социальных технологий Характеристики личности человека	2
Общее количество часов: 68		