Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Брянковская средняя

школа№5»

Рассмотрено: :

Руководитель школьного метапредметного объединения учителей

_/ Гресь Н.И. /

Протокол №1

от « 30» августа 2021г.

Согласовано:

Заместитель по УР

Е.А. Гейман *Верес* « 30» августа 2021г

Утверждено

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии 5 класс

Астафьевой Галины Георгиевны

2021-2022 учебный год

(сроки реализации)

п.Брянка 2021г.

Пояснительная записка

Нормативная база преподавания предмета:

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897;

-на основании ООПООО (5-9 класс) МБОУ «БСШ №5»;

-на основании Положения МБОУ «БСШ № 5№ « О рабочей программе педагога реализующего ФГОС НОО,ООО,СООО» от 29.04.21 №27-ОД; -в соответствии с планом организации внеурочной деятельности ООО(СОО),утверждённой приказом №65 ОД от 31.08.2021 г. Авторской программы по технологии под редакцией В.М.Казакевича и других.

Учебник Технология 5 класс: учеб. для образоват. организаций / В. М. Казакевич и др; под ред В. М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 255 с.

- Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования на 2015-2020 годы;

Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных учреждениях;

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся два часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель. **Итого 70 часов.** Занятия направлены на овладение обучающимися знаниями и умениями в предметно-преобразующей, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства, на возможную инженерную деятельность. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Учебные пособия для учащихся: Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. — 5—9 классы.

Учебные пособия для учителя: Методическое пособие. 5-9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др.] . — М. : Просвещение, 2017. — 81 с. Казакевич В. М.Технология. Рабочие программы.: учеб. пособие для общеобразоват. организаций /В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова.

Внесен ряд изменений в программу:

Исходя из конкретных условий образовательного учреждения: материально — технических возможностей школы, материальных возможностей учащихся, условий неделимости классов; отсутствия возможностей выполнять практические работы по теме «Кулинария», а именно:

- невозможности установки и подключения электро- и газовых плит;

данную тему целесообразно преподавать по теоретическим основам, практические задания перенести в домашние условия с дальнейшим отчетом о проделанной работе в классе.

Целью *преподавания курса* «*Технология*» *является* практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся:

- прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
- выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;
- выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
- создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.

Объектами изучения курса являются окружающая человека техносфера, её предназначение и влияние на преобразовательную деятельность человека.

Предметом содержания курса являются дидактически отобранные законы, закономерности создания, развития и преобразования видов и форм проявления компонентов искусственной среды (техносферы), технологическая (инструментальная и процессуальная) сторона преобразовательной деятельности, направленной на создание продукта труда, удовлетворяющего конкретную потребность.

Задачи::

- ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
- синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся получили на уроках технологии и других предметов по предметно-преобразующей деятельности;
- включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представителя всего человеческого рода;
- сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

Требования к уровню подготовки учащихся проектируется с учетом и на основе государственных стандартов. Предполагается, что результатом изучения технологии в основной школе является развитие у учащихся широкого круга компетентностей — социально-адаптивной (гражданственной), когнитивной (познавательной), информационно-технологической, коммуникативной.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. Эта наука включает изучение методов и средств (орудия, техника) преобразования и использования указанных объектов.

Основным предназначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры учащегося, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических

качеств его личности, их профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически ориентированного мировоззрения. Образовательная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования учащихся, предоставляя им возможность применить на практике знания основ наук.

В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из различных областей и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека. Поэтому изучение образовательной области «Технология», предусматривающей творческое развитие учащихся в рамках системы проектов, позволит молодежи приобрести общетрудовые знания и умения, а также обеспечит ей интеллектуальное, физическое, этическое и эстетическое развитие и адаптацию к социально-экономическим условиям.

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Предмет «Технология» изучается на ступени основного общего образования в качестве обязательного предмета в 5 классе по 2 часа в неделю (70 часов), что является оптимальным для изучения дисциплины.

Для решения этих задач в содержании предмета «Технология» выделяется несколько модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

Основную часть учебного времени (не менее 75 %) отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками.

Наряду с традиционными методами обучения используется метод проектов и кооперированная деятельность учащихся. Выполнение творческих проектов предусмотрено для более эффективной подготовки учащихся к трудовой и предпринимательской творческой деятельности. В течение всего периода изучения «Технологии» каждый учащийся выполняет творческое проекты. Под проектом понимается творчески завершенная работа, соответствующая возрастным особенностям учащегося. Важно, чтобы при выполнении

проектов, школьники участвовали в выявлении потребностей семьи, школы, общества в той или иной продукции или услугах, оценке имеющихся технических возможностей и экономической целесообразности, в выдвижении идей разработки конструкции и технологии изготовления продукции (изделия), ее осуществлении и оценки, в том числе возможности реализации.

Предполагаемые результаты обучения.

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 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;
- 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 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;
- 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.

Основные виды контроля:

- 1.Входящий контроль тест (3 неделя)
- 2. Промежуточный, тематический, итоговый контроль: практические работы, защита творческого проекта).

Содержание программы

Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

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.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

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.

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

Тематическое планирование

№ п/п	Тема	Количество часов
1	Вводное занятие.	2
2	Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.	4
3	Тема 2. Технологии обработки пищевых продуктов.	8

4	Тема 3. Технология.	6
5	Тема 4. Техника.	6
6	Тема 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	8
7	Тема 6. Производство.	4
8	Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.	4
9	Тема 8. Технологии получения, обработки и использования информации.	6
10	Тема 9. Технологии растениеводства.	8
11	Тема 10. Технологии животноводства.	6
12	Тема 11. Социальные технологии	6
13	Итоговое занятие	2
		70ч.

Календарно-тематическое планирование.

$\mathcal{N}\!$	Тема раздела, урока	Кол	Дата	По	Коррек	Основные виды				Оборудов
		ич.ч		фа	тировк	учебной	Планируе	емые результаті	Ы	ание
		асов		KT	a	деятельности	Предметные	Метапредме	Личностные	
				y				тныеУУД		
1.2	Вводное занятие.	2	1			Правил	Знать правила	Р: уметь	Развитие	Презента
	Вводный инструктаж и		1			а ТБ при	санитарии и гигиены,	самостоятель	трудолюбия и	ция о ТБ
	первичный инструктаж на		-			кулинарных	ТБ на кухне и оказание	но выделять	ответственнос	
			3			работах и	первой помощи	познавательн	ти за	

	рабочем месте. Т.Б.	a 1. M	0 9	и ср	едства тв	оказание первой помощи при ожогах Процессе пищеварения. орческой и проект	ной деятельности 4ч.	ую цель.	результаты своей деятельности.	
3 - 4	Проектная деятельность. Проект «Лекарственные травы	4	8 - 1 0 0 9			Понимать значимость творчества в жизни и деятельност и человека и проекта как	Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	П публична я презента ция и защита проекта изделия,	Проявление технико- технологиче ского и экономическ ого мышления	тетра ди
5 - 6	Что такое творчество Творческий проект «Осень»		1 5 - 1 7 0 9			формы представлен ия результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров.		продукта труда или услуги К: согла сование своих потребн остей и требова ний учителя	при организации своей деятельност и	

Тема 2. Технологии обработки пищевых продуктов. 8ч.

7	Кулинария. Правила	2		(Осваивать	Получать	П:развитие		Таблицы,
	санитарии, гигиены и	4		F	новые понятия:	представление об	моторики и	Оценивании	книги о
8	безопасности труда на		2	l p	рациональное	основных и	координаци	е своей	режиме
0	кухне.		$\begin{bmatrix} 2 \\ 2 \end{bmatrix}$	Г	питание,	вспомогательных	и движений	ССВОСИ	питания,
				Г	пищевой	видах тепловой	рук при ра-	способности	учебник
			2	l p	рацион, режим	обработки про-	боте с	к трупу р	
			4	Г	питания.	дуктов (варка,	ручными	к труду в	
			7	3	Знакомиться с	жарка, тушение,	инструмента	конкретной	
			$\begin{vmatrix} \cdot \\ 0 \end{vmatrix}$	C	особенностями	запекание,	ми и	предметной	
			9		механической	припускание; пассе-	достижение	предметной	
					кулинарной об-	рование,	необходимо	деятельност	
				r	работки овощей	бланширование).	й точности	и; осознание	П-я
				I I	и видами их	Составление меню,	движений	n, ocosnanie	Витамин
				I	нарезки.	отвечающего	при	ответственн	Ы
	Основы рационального				Составлять	здоровому образу	выполнении	ости за	
9	питания.	2	2		меню,	жизни. Определение	различных	00111 3u	Украшен
-	Витамины и их		9		отвечающего	количества и состава	технологи-	качество	ия блюд.
1	значение в питании.		-		здоровому	продуктов,	ческих	результатов	
0	Sha lenne b miranini.		1		образу жизни.	обеспечивающих	операций	результатов	
					Пользоваться	суточную		труда.	Обработк
			0		пирамидой пи-	потребность	К:установле		а овощей.
			9		тания при	человека в	ние рабочих		
1	Овощи в питании	2	6		составлении	витаминах.	отношений в		
1	человека. Технологии	4	_		рациона	Определение	группе для		
	механической и		8		питания.	качества мытья	выполнения		
1	кулинарной обработки ово-				Проводить	столовой посуды	практическо		
2	щей.		1		опыты и	экспресс-методом	й работы		
			0		анализироват	химического	или проекта.		

1 3 - 1 4	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.		2	1 3 - 1 5 1 0		ь способы определения качества мытья столовой посуды экспресс — методом химического анализа. Приготавливать и украшать блюда из овощей.Заготавлив ать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания	анализа. Определение доброкачественност и пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа. Осваивать способы определения доброкаче- ственности пищевых продуктов органолептическим методом.	Р. развитие осязания, вкуса, обоняния		
						Гема 3. Технология	. 04.			
15-16 17-18		2	20- 22. 10 27- 29. 10		в потребите. Знакомит	ься с видами й в разных сферах	Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений	Р:алгоритмиз ированное планирование процесса познавательно-трудовой	познаватель ные интересы и творческая активность в	П-я Что такое техно логия

19-20	Клас- сификация производств и технологий	2	10- 12. 11		что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий.		деятельности П:дости жение необходи мой точности операций	данной области предметной технологиче ской деятельност и	
					Тема 4 Т	`ехника.6ч			
21.22	Что такое техника.	2	17. 11.		Осознавать и понимать роль техники.	Составлять иллюстрированн	К :согла сование	Развитие трудолюбия	П-я Что такое
23- 24	Ин- струменты,	2	19. 11		Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией.	ые проектные обзоры техники по отдельным	своих потребн остей и	и ответственн	техника.
25 26	механизмы. Технические	2	24. 26. 11	2	Пользоваться простыми ручными инструментами.	отраслям производства	требова ний с потреб-	ости за качество своей	
	устройства.		30. 11		Управлять простыми механизмами и машинами.		ностями и требова	деятельност и	
			1.1 2				ниями других участни ков		

27-28	Производство металлов. Производство древесных материалов.	2	3.8 .12	9 . 1 2	Производство металлов. Производство древесных материалов.	Получать представление о производстве различных	Р:оценива ние своей способнос ти к труду в	Овладение правилами научной организации	П-я Прои зводс тво
29-30	Производство синтетически х материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	2	10- .15 .12	1 6	Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производ-	материалов и их свойствах. Зна-комиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, их сходства и отличия.	конкретно й пред- метной деятельнос ти; осознание ответствен ности за качество результато в труда	умственного и физического труда	матер иалов
31-32	Свойства искусственны х волокон. Производстве нные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	2	17- 22. 12	2 3	стве. Свойства искус- ственных волокон. Производственные тех- нологии обработки кон- струкционных материа- лов резанием. Произ- водственные технологии пластического формования материалов. Физико- химические и	практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки текстильных материалов с помощью ручных инструментов машин.	П:дости жение необходи мой точности движени й при выполне нии		

33-34	Произ- водственные технологии пластиче- ского формования материалов. Физико- химические и термические технологии обработки материалов	2	24- 29. 12	термические технологии обработки материалов		различны х технолог ических операций	
	1	ı		Тема 6. Производство. 4ч			
35-36	Что такое техносфера. Что такое потребитель ские блага.		12- 14. 01	 Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; различать нужды и 	рациональный	К:согла сование своих потребн остей и	Оценива ть уровень соверше нства

37-38	Производств о потребительских благ. Общая характеристик а производств а		19- 21. 01		потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; • сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;	я в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; услуг	требова ний с потребностями и требова ниями других участни ков П публична я презента ция и защита проекта изделия, продукта труда или услуги	мест- ного произво дства находить источники информации о перспектива х развития современны х про- изводств	П-я Что такое техно сфера
		. Tex	нологии по	ЭЛУЧ€	ения, преобразования и исполн	ьзования энергии. 4ч -			
39-40 41-42	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление	2	26- 28. 01 2- 4.0		Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании по-	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Знакомиться с	К. желание и готовность прийти на помощь	Самооце нка своих умственн ых и	П-я Виды энерг ии

	ме- ханической энергии		2		тенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии.	устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо Проводить по преобразованию механической энергии.	товарищу; умение публичн о защищат ь идеи, проекты, выбранн ые технолог ии	физическ их способно стей для труда в различных сферах с позиций будущей социализ ации.	
	Т	Гема 8	В. Техноло	гии п			6 ч		
43-44	Информация . Каналы восприятия информации человеком.	2	9- 11. 02		Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной	Участвовать в проведении различных диагностик по восприятию	К:согла сование своих потребн остей и	Самооцен ка своих умственн ых и физически	П-я о запис и визуа льной

45-46 47-48	Способы матери- ального представлен ия и записи визуальной информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	2	16- 18. 02 24- 25. 02	представление о зависимости видов инфор- Работать на Потреб- тей для	инфо р- маци и.
				Тема 9. Технологии растениеводства. 8ч	
49-50	Растения как объект технологии.	2	2- 4.0 3	Осваивать новые понятия: делать описания презентаци растечиеволство и осмения презентаци	П-я класс ифика
51-52	Значение культурных растений в жизнеде- ятельности человека.	2	9- 11. 03	агротехнология. Получать представление об основных агротех- нологических приёмах выращивания культурных рас- проекта изделия, продукта продукта труда или полезног полезног	нфика ция культ урных рас- гений.

53-54 55-56	Общая характеристика и классификаци я культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними	2	16- 18. 03		культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и с видами исследований культурных растений. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке	Выполнять классифицирован ие культурных растений по группам. Проводить исследования с культурными растениями. Выполнять основные агротехнологичес кие приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на	Р:оценива ние своей способнос ти к труду в конкретно й пред- метной деятельнос ти; осознание ответствен ности за качество результато в труда	как условия безопас- ной и эффекти вной социализ ации	
				Томо	10. Toyno Jorny Wypotyopo Jor	пришкольном участке.			
57-58	Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека.	2	13- 15. 04	Тема	10. Технологии животноводсти Получать представление о животных организмах как об объектах технологий и о классификации животных организмов. Определять, в	собирать дополнительную информацию о животных организмах.	К. желание и готовность прийти на помощь товарищу;	Бережно е отношен ие к природн	П-я Живо тные и тех- нолог ии 21

59-60 61-62	Сельскохо- зяйственные животные и жи- вотноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни че- ловека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки	2	20- 22. 04		чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства	Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека.	умение публичн о защищат ь идеи, проекты, выбранн ые технолог ии	ым и хозяйств енным ресурса м	века.
				T	Сема 11. Социальные технолог				
63-64	Человек как объект технологии.		4- 6.0 5		Получать представления о сущности социальных технологий, о человеке, как	Выполнять тест по оценке свойств личности.	К :соглас ование своих		П-я о социа льны
65-66	Потребности людей.		11- 13. 05		об объекте социальных технологиях, об основных свойствах личности	Разбираться в том, как свойства личности влияют на	потребно стей и требован ий с	Самооце нка своих умственн ых и физическ их способно	х техно логия х
67-68	Содержание социальных технологий		18- 20. 05		человека.	его поступки	потреб- ностями и требован иями других		

				участник	стей для	
				OB	труда в	
					различ-	
					ных	
					сферах	
69-70	Итогов	25-	Обобщение темы по			
	oe	27.	курсу			
	занятие	05				

Практические работы.

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

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 и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации об энергии в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки «Йо-йо».

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

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.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицировать эти потребности.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации и описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.

Творческие работы в стиле различных техник :макраме,вязание,ткачество,аппликация,шитьё простых изделий,изготовление кукол,вышивка,квилинг.

5. УЧЕБНОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- 1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования
- 2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2013 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», примерной программы основного общего образования по истории для 5-9 классов образовательных учреждений
- 3. Авторская программа по технологии под ред. В.М.Казакевича и др. М. «Просвещение», 2019
- 4. Афанасьев А. Ф. Резьба по дереву / А. Ф. Афанасьев. М.: Культура и традиции, 2012.
- 5. *Бешенков, А. К.* Технология. Методика обучения технологии. 5-9 классы : метод, пособие / М. : Дрофа, 2016.
- 6. *Боровых В*.П. Уроки технологии с применением ИКТ. 5-6 классы. Методическое пособие с электронным приложением. М. –Планета, 2016, С .384 <u>Литература</u>
- 7. Википедия. Свободная энциклопедия (Электронный ресурс). Режим доступа: http://ru. Wikipedia org/wiki.
- 8. Сайт для учителей трудового обучения, технического труда, технологии). Режим доступа: http://www.trudoviki.net
- 9. Социальная сеть работников образования nsportal. Режим доступа: http://nsportal.ru/
- 10. Образовательный сайт «Непрерывная подготовка учителя технологии» Режим доступа: http://tehnologiya.ucoz.ru/ Сайт «Академия творчества и красоты». Режим доступа: http://krasota8.ru/

7. Тесты

- 1. Что нужно надеть перед работой в мастерской:
- А) Спортивный костюм;
- Б) Спецодежду;
- В) Перчатки и очки.
- Г) Ничего не нужно, можно работать в школьной форме.
- 2. При звуке пожарной тревоги Вы:
- А) Постараетесь скорее доделать работу.
- Б) Спокойно пойдете к запасному выходу.
- В) Быстро начнете собирать свои вещи.
- Г) Будете звонить родителям.
- 3. Чтобы избежать травм на уроке, необходимо:
- А) Соблюдать расписание уроков;
- Б) Соблюдать технику безопасности;

- В) Сидеть и ничего не делать, тогда точно не поранишься
- Г) Взять на урок бабушку.
- 4. Если у Вас потерялась игла, то Вы:
 - А) Сообщите об этом педагогу.
 - Б) Попросите другую иглу.
 - В) Начнете искать иглу самостоятельно.
 - Г) Ничего никому не скажете.
 - 5. Учащийся попросил Вас передать ножницы. Вы:
 - А) Кинете ножницы, если ловкий, то поймает;
 - Б) Передадите закрытые ножницы ручками вперед.
 - В) Не дадите, Вам они нужнее.
 - Г) Передадите ножницы лезвиями вперед.

Итоговый тест по программе «Технология» 5 класс1. Техносфера – это часть природной среды, которая возникла в результате деятельности людей для удовлетворения потребностей. Выбери 3 (три) примера объектов техносферы:

А) каменная крепость, Б) болото, В) огород, Г) деревянный дом, Д) лес

Объекты техносферы

2. Нематериальное производство происходит на предприятиях, создающих блага для удовлетворения нематериальных потребностей. Материальное производство происходит на предприятиях, которые создают материальные блага. Распредели виды благ из списка по группам: А) изготовление обуви, Б) выращивание тыкв, В) парикмахерская, Г) ателье по пошиву одежды, Д) кинотеатр, Е) школа

Нематериальное производство

Материальное производство

3. Существуют разные способы обработки материалов. Из списка выберите те, с которыми человек сталкивается в быту, дома или на даче: А) варка, Б) сушка, В) ковка, Г) рубка, Д) измельчение, Е) литьё

Способы обработки в быту, дома 4. Техника может быть производственная (промышленного и сельскохозяйственного производства) и непроизводственная (техника, применяемая в науке, быту, образовании). Распредели виды техники из списка по группам:

- А) картофелеуборочный комбайн, Б) принтер, В) утюг,
- Г) хлопкопрядильная машина, Д) посудомоечная машина, Е) шлифовальный станок

Производственная техника Непроизводственная техника

5. Многие материалы добываются людьми в природе (натуральные). Другие материалы созданы человеком на основе соединения природных материалов и не существуют в природе (искусственные). Распредели виды материалов из списка по группам:А) стекло, Б) глина, В) песок, Г) кирпич, Д) древесина, Е) бензин

Натуральные материалы

Искусственные материалы

6. Человек употребляет в пищу различные пищевые продукты, содержащие питательные вещества растительного и животного происхождения. Заполни таблицу самостоятельно, приведя по 5 примеров каждого вида:

Продукты растительного происхождения Продукты животного происхождения

7. Существует много правил санитарии и гигиены на кухне.

Выпиши номера тех правил, которые обязательно надо соблюдать: А) тщательно мыть руки с мылом до и после приготовления пищи

- Б) мыть овощи перед очисткойВ) покупая пищевые продукты, проверять срок их годностиГ) готовые к употреблению продукты хранить отдельно от сырыхД) следить за порядком и чистотой в помещенииЕ) своевременно выносить пищевые отходы
- 8. Запиши 5 примеров приборов (которые есть в квартире, где ты живёшь) для работы которых необходима электрическая энергия.

9. Овощные культург	ы разделяются на гру	уппы. Распредели р	астения из спис	ка по группам:						
- морковь, капуста белоко	чанная, томат, огуре	ц, укроп, петрушка	, брокколи, чесн	юк, перец, цве	гная капуста, лу	к, свёкла.				
Капустные Плодовые	Луковые									
Корнеплодные Зеленны	e									
 Распределите виды информация 	информации по соо	тветствующим гру	ппам. Визуальн	ая информация	я Аудиальная ин	формация	Тактильная			
Яркое Солнце птицы	Серое небо	Красное платье	Завывание ветр	pa	Шум дождя	Мелод	цичное пение			
Горячая сковородка	Влажная трава	Тёплый ветер								
11. Установите соответств	вие между органами	чувств и видами ин	іформации. Запи	ишите ответ в ф	формате а-1, б-2	и т.д.:				
б) Аудиальная информацияв) Визуальная информация г) Тактильная информация										
д) Обонятельная инфо	ормация1. Язык	2. Кожа3.	Глаза4.	Уши5. Нос						
Ответ:										
12. Как называется наука	об изучении и воздел	пывании растений?	Выберите один	верный ответ.						
) Агротехнология, б) Растениеводство, в) Овощеводство, г) Технология Ответ:										
13. Какая отрасль сельско	го хозяйства не отно	сится к животново,	дству? Выберите	е один верный	ответ.					
а) Пчеловодство, б) Ц	Целководство , в) Оле	еневодство, г) Расте	ениеводство Отв	вет:						

14. Типы темперамента человека. Заполните пропуски в тексте.

Человек с замедленной реакцией и почти без эмоций – это ... Человек быстрый, резкий и бурно реагирующий на окружающих – это ...

Человек чувствительный, тревожный, ранимый, болезненно реагирующий на любые негативные ситуации в жизни – это ...

Человек подвижный, веселый, жизнерадостный – это ...

флегматик холерик меланхолик сангвиник

ОТВЕТЫ:1. А, В, Г

- 2. Нематериальное производство В, Д, Е Материальное производство А, Б, Г
- 3. А, Б, Д4. Производственная техника А, Г, Е Непроизводственная техника Б, В, Д
- 5. Натуральные материалы Б, В, Д Искусственные материалы А, Г, Е
- 6. Продукты растительного происхождения: овощи, фрукты, зелень, орехи

Продукты животного происхождения: масло, сыр, молоко, мясо7. все

- 8. компьютер, принтер, чайник, микроволновка, освещение
- 9. Капустные: капуста белокочанная, брокколи, цветная капуста

Плодовые: томат, огурец, перец

Луковые: лук, чеснок

Корнеплодные: морковь, свёкла, редис

Зеленные: укроп, петрушка

10. Визуальная информация: Яркое Солнце, Серое небо, Красное платье

Аудиальная информация: Шум дождя, Завывание ветра, Мелодичное пение птицы

Тактильная информация: Горячая сковородка, Влажная трава, Тёплый ветер

11. а-1, б-4, в-3, г-2, д-512. б)13. г)14. Человек с замедленной реакцией и почти без эмоций – это флегматик

Человек быстрый, резкий и бурно реагирующий на окружающих – это холерик

Человек чувствительный, тревожный, ранимый, болезненно реагирующий на любые негативные ситуации в жизни – это меланхолик

Человек подвижный, веселый, жизнерадостный – это сангвиник