

Г.ГОРНЯК ЛОКТЕВСКИЙ РАЙОН АЛТАЙСКИЙ КРАЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГИМНАЗИЯ №3»

ПРИНЯТО

Руководитель ШМО  
*М.А. Четыркина* Четыркина Л.А.  
Протокол № 7 от  
«28» 08 20 19 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора  
*Г.В. Минаева* Минаева Г.В.  
29.08.19 дата

УТВЕРЖДЕНО

Приказ МБОУ «Гимназия №3»  
30.08.2019 г.



**Рабочая программа учебного предмета  
«Технология»  
5 класс, основное общее образование,  
на 2019-2020 учебный год**

Составитель: Яковлева Ольга Николаевна,  
учитель технологии,  
высшая категория

2019 год

Содержание:

1	Пояснительная записка	стр.3
2	Планируемые результаты освоения учебного предмета	стр.5
3	Содержание учебного предмета	стр.13
4	Тематическое планирование	стр.15
5	Учебно-методическое обеспечение реализации программы	стр.18
6	Материально-техническое обеспечение реализации программы	стр.18

## 1. Пояснительная записка

**1.1.** Рабочая программа разработана на основе календарного учебного графика на 2019/2020 учебный год, учебного плана на 2019/2020 учебный год, авторской программы В.М.Казакевича с учетом целей и задач основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Гимназия №3» и отражает пути реализации содержания предмета.

### **1.2. Используемый учебно-методический комплект:**

1. Казакевич В.М. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение, 2018.

2. Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др. – М.: Просвещение, 2017.

3. Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др. – М.: Просвещение, 2019.

**1.3. Срок реализации программы** – 1 год.

**1.4. Место предмета в учебном плане:** в учебном плане МБОУ «Гимназия №3» – 68 часов (из расчета – 2 часа в неделю).

### **1.5. Общая характеристика учебного предмета**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования учащихся, предоставляя им возможность применять на практике знания основ различных наук. Она направлена на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, 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.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип блочно-модульного построения информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов – блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание деятельности учащихся по программе включает в себя 11 общих для всех классов 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 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.

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

- с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений;
- с химией при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;
- с биологией при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;
- с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов со- временных энергетических технологий.

#### **1.6. Основные цели и задачи**

*Целью* преподавания предмета «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.

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие задачи:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

**1.10. Ведущий вид деятельности:** системно-деятельностный.

**1.11. Методы и приемы обучения:**

- объяснительно-иллюстративный метод: рассказ, объяснительная беседа; работа с учебником; инструктаж;
- репродуктивный метод: работа по алгоритму;
- проблемное изложение;
- исследовательский метод;
- метод проектов;
- частично-поисковый метод.

Приоритетными методами практической деятельности учащихся являются упражнения, лабораторно – практические, учебно-практические работы.

#### **1.12. Формы и способы проверки знаний:**

- устный опрос;
- фронтальный опрос;
- индивидуальные задания;
- практические работы;
- тестирование.

#### **1.13. Нормы и критерии оценки результатов образовательной деятельности обучающихся**

Нормы и критерии оценивания по предмету соответствуют нормам и критериям оценивания по предмету, утвержденным локальным актом – «Положением о нормах и критериях оценивания учащихся МБОУ «Гимназия №3» и УМК.

### **2. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

#### **2.1. Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

#### **2.2. Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;

- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **2.3. Предметные результаты**

*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, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В сфере созидательной деятельности* у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В *мотивационной сфере* у 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 доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

В *физиолого-психологической сфере* у 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.

#### **2.4. Планируемые результаты**

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

*Выпускник научится:*

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- применять методы творческого поиска технических или технологических решений;
- корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
- применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
- овладеть элементами предпринимательской деятельности.

Модуль 2. Производство

*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;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства.

*Выпускник получит возможность научиться:*

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



– определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;

– находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

### Модуль 3. Технология

#### *Выпускник научится:*

– четко характеризовать сущность технологии как категории производства;  
– разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;

– оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;  
– ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;

– оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;

– оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;

– прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

#### *Выпускник получит возможность научиться:*

– оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;

– оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.

### Модуль 4. Техника

#### *Выпускник научится:*

– разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;

– классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;

– изучать конструкцию и принципы работы современной техники;

– оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;

– разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;

– ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;

– различать автоматизированные и роботизированные устройства;

– собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;

– проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);

– управлять моделями роботизированных устройств.

#### *Выпускник получит возможность научиться:*

– оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;

– моделировать машины и механизмы;

– разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;

– проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.

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

*Выпускник научится:*

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий;
- использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

*Выпускник научится:*

- ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

*Выпускник научится:*

- характеризовать сущность работы и энергии;
- 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;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.

*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;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

*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 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 формы связи информационных систем и людей;
- ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, представления 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;
- управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

#### Модуль 9. Технологии растениеводства

##### *Выпускник научится:*

- применять 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 дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- определять микроорганизмы по внешнему виду;
- создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;
- владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.

##### *Выпускник получит возможность научиться:*

- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

#### Модуль 10. Технологии животноводства

##### *Выпускник научится:*

- описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- 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 (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- 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;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;

– описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;

– описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);

– оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);

– описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных.

*Выпускник получит возможность научиться:*

– приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

– проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;

– оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований 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;

– исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.

**Модуль 11. Социальные технологии**

*Выпускник научится:*

– разбираться в сущности социальных технологий;

– 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:*

– обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;

– 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.

### **3. Содержание учебного предмета**

5 класс

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 XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

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

*Практические работы.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. 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 в Интернете и справочной литературе о технологиях. 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 методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации 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, классифицирование этих потребностей.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных 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.

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

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

Раздел учебного курса	Количество часов
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
Производство	4
Технология	6
Техника	6
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8
Технологии обработки пищевых продуктов	8
Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
Технологии получения, обработки и использования информации	6
Технологии растениеводства	8
Технологии животноводства	6
Социальные технологии	6
	68

#### 4. Тематическое планирование

№ п/п	дата		Тема урока
	план	факт	
<b>Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4 ч)</b>			
1	5.09		Проектная деятельность
2	5.09		Проектная деятельность
3	12.09		Что такое творчество
4	12.09		Что такое творчество
<b>Раздел «Производство» (4 ч)</b>			
5	19.09		Что такое техносфера
6	19.09		Что такое потребительские блага
7	26.09		Производство потребительских благ
8	26.09		Общая характеристика производства
<b>Раздел «Технология» (6 ч)</b>			
9	3.10		Что такое технология
10	3.10		Что такое технология
11	10.10		Классификация производств и технологий
12	10.10		Классификация производств и технологий
13	17.10		Классификация производств и технологий
14	17.10		Классификация производств и технологий
<b>Раздел «Техника» (6 ч)</b>			
15	24.10		Что такое техника
16	24.10		Что такое техника
17	7.11		Инструменты, механизмы и технические устройства
18	7.11		Инструменты, механизмы и технические устройства
19	14.11		Инструменты, механизмы и технические устройства
20	14.11		Инструменты, механизмы и технические устройства
<b>Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8 ч)</b>			
21	21.11		Виды материалов
22	21.11		Натуральные, искусственные и синтетические материалы
23	28.11		Конструкционные материалы
24	28.11		Текстильные материалы
25	5.12		Механические свойства конструкционных материалов
26	5.12		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон
27	12.12		Технологии механической обработки материалов
28	12.12		Графическое отображение формы предмета
<b>Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» (8 ч)</b>			
29	19.12		Кулинария. Основы рационального питания.
30	19.12		Витамины и их значение в питании
31	26.12		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне
32	26.12		Овощи в питании человека
33	16.01		Технологии механической кулинарной обработки овощей
34	16.01		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей Технологии тепловой обработки овощей
35	23.01		Технологии тепловой обработки овощей
36	23.01		Технологии тепловой обработки овощей
<b>Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (6 ч)</b>			
37	30.01		Что такое энергия



38	30.01		Что такое энергия
39	6.02		Виды энергии
40	6.02		Виды энергии
41	13.02		Накопление механической энергии
42	13.02		Накопление механической энергии
<b>Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» (6 ч)</b>			
43	20.02		Информация
44	20.02		Информация
45	27.02		Каналы восприятия информации человеком
46	27.02		Каналы восприятия информации человеком
47	5.03		Способы материального представления и записи визуальной информации
48	5.03		Способы материального представления и записи визуальной информации
<b>Раздел «Технологии растениеводства» (8 ч)</b>			
49	12.03		Растения как объект технологии
50	12.03		Растения как объект технологии
51	19.03		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека
52	19.03		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека
53	2.04		Общая характеристика и классификация культурных растений
54	2.04		Общая характеристика и классификация культурных растений
55	9.04		Исследования культурных растений или опыты с ними
56	9.04		Исследования культурных растений или опыты с ними
<b>Раздел «Технологии животноводства» (6 ч)</b>			
57	16.04		Животные и технологии XXI века
58	16.04		Животные и материальные потребности человека
59	23.04		Сельскохозяйственные животные и животноводство
60	23.04		Животные – помощники человека
61	30.04		Животные на службе безопасности жизни человека
62	30.04		Животные для спорта, охоты, цирка и науки
<b>Раздел «Социальные технологии» (6 ч)</b>			
63	7.05		Человек как объект технологии
64	7.05		Человек как объект технологии
65	14.05		Потребности людей
66	14.05		Потребности людей
67	21.05		Содержание социальных технологий
68	21.05		Содержание социальных технологий

## **5. Учебно-методическое обеспечение реализации программы**

### **УМК:**

1. Казакевич В.М. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение, 2018.

2. Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др. – М.: Просвещение, 2017.

3. Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др. – М.: Просвещение, 2019.

### **Экранно - звуковые пособия:**

1. Электронные физминутки.

2. Мультимедийные презентации.

### **Печатные пособия:**

1. Таблицы к разделам «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов».

2. Таблицы по безопасности труда.

3. Раздаточные дидактические материалы технологической подготовки обучающихся.

## **6. Материально-техническое обеспечение реализации программы**

1. Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц и картинок.

2. Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий.

3. Настенные доски для вывешивания иллюстративного материала.

4. Ноутбук.

5. Экран.

6. Колонки.

7. Многофункциональное печатающее устройство.

8. Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование.