**Негосударственное частное общеобразовательное учреждение**

**средняя школа «Школа радости»**

г.о. Люберцы

Утверждаю

Директор НЧ СОУ «Школа радости»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ременяк Е.А.

Приказ №1/3 от «01» сентября 2021 г

**Рабочая программа по технологии**

(базовый уровень)

**5 класс**

**Составитель: Каракешишева Татьяна Юрьевна,**

**учитель технологии**

**2021 г.**

**Пояснительная записка**

Данная рабочая программа составлена на основе ФГОС основного общего образования и учебно-методического пособия «Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевич и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 96 с. – ISBN 978-5-09-073209-3 и ориентирована на использование учебника Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2019.

Рабочая программа рассчитана на 70 часов, 2 часа в неделю.

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса:**

***Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:***

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- планирование образовательной и профессиональной карьеры, становление самоопределения;

- осознание необходимости общественно полезного труда, готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации.

***В сфере личностных УУД будут сформированы:***

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

***Регулятивными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:***

*-*планирование технологического процесса и процесса труда;

- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

- выявление допущенных ошибок и обоснование способов их исправления.

***В сфере регулятивных УУД будут сформированы:***

- проектирование последовательности технологических операций, составление технологических карт изготовления изделий;

- выявление и устранение несоответствия (неисправности) планируемому результату;

- рефлексия – осмысление (осознание) полученных результатов труда.

***Познавательными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:***

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации, применение методов информационного поиска, в том числе с помощью ИКТ;

- структурирование и классификация знаний с применением общенаучных знаний естественно-математического цикла;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий в зависимости от видов сырья, материалов и средств труда;

- алгоритмизация процесса познавательно-трудовой деятельности, комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества;

- применение инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства и правил безопасности.

***В сфере познавательных УУД будут сформированы:***

*-*рациональное использование информации;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- ориентация в средствах создания объектов труда, распознавание видов и назначение материалов;

- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач, применение общенаучных знаний и овладение способами научной организации труда (НОТ).

***Коммуникативными универсальными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология»:***

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов);

- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов, публичная презентация и защита проектов.

***В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:***

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Предметные результаты**

По завершении учебного года обучающийся научится:

- характеризовать виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- разъяснять содержание понятий "технология", "технологический процесс", "потребность", "конструкция", "механизм", "проект" и адекватно пользуется этими понятиями;

- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

- объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

- конструировать модель по заданному прототипу;

- осуществлять корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

*Обучающийся получит возможность научиться:*

*-проанализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;*

*- проанализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;*

*-проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*

*-проанализировать опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;*

*-проанализировать опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;*

*-проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.*

**Содержание учебного предмета Технология**

**5 класс**

Содержание деятельности учащихся в течение года обучения включает в себя 11 модулей.

**Модуль 1**. Методы и средства творческой проектной деятельности.

**Модуль 2.** Основы производства

**Модуль 3.** Современные и перспективные технологии

**Модуль 4.** Элементы техники и машин

**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, 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.

**Теоретические сведения.** Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность на уроках. 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.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

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

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

Животные и технологии ХХI 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.

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.

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, 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.

Тесты на оценку свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

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.

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, описание видов сельскохозяйственных животных своего города, села и соответствующих направлений животноводства.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела** | **Кол-во часов** | **Форма контроля** |
| **1.** | **Методы и средства творческой проектной деятельности.** | **4** | **Проект** «Изготовление бутербродов для праздничного стола» |
| **2.** | **Основы производства** | **4** | **Реферат** «Человек и техносфера» |
| **Практическая работа** «Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека» |
| **3.** | **Современные и перспективные технологии** | **6** | **Реферат** «Технологии в современном мире» |
| **4.** | **Элементы техники и машин** | **6** | **Проект** «Техника в различных отраслях» |
| **5.** | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **16** | **Практическая работа** «Исследование свойств различных материалов». **Практическая работа** «Создание коллекции материалов»  **Практическая работа** «Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов»  **Практическая работа** «Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин» |
| **6.** | **Технологии обработки пищевых продуктов** | **8** | **Практическая работа** «Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни»  **Практическая работа** Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах  **Практическая работа** «Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа»  **Практическая работа** «Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа»  **Практическая работа «**Упражнения по использованию неэлектрифицированных инструментов»  **Практическая работа «**Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качеств» |
| **7.** | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **3** | **Практическая работа** «Изготовление игрушки йо-йо» |
| **8** | **Технологии получения, обработки и использования информации** | **6** | **Практическая работа «**Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств» |
| **9** | **Технологии растениеводства** | **5** | **Практическая работа** «Классифицирование культурных растений по группам»  **Практическая работа «**Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда» |
| **10** | **Технологии животноводства** | **5** | **Реферат** «Виды сельскохозяйственных животных», «Направления животноводства родного края» |
| **11** | **Социальные технологии** | **6** | **Практическая работа «**Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств»  **Тест** на оценку свойств личности |

**Календарно-тематическое планирование 5-й класс.**

**Предмет** – Технология

**Класс** – 5

**Учитель** – Каракешишева Татьяна Юрьевна

**Количество часов всего** – 70 часов **в неделю** – 2 часа

**Плановых контрольных работ** – нет, зачетов – нет, тестов - 3 , п/р – 16

**Планирование составлено на основе** – учебно-методического пособия «Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевич и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 96 с. – ISBN 978-5-09-073209-3;

Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2019.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Планируемые сроки** | **Скорректированные сроки** |
| **Методы и средства творческой проектной деятельности** | | | | |
| 1-2 | Проектная деятельность на уроках  **Стартовый контроль** | 2 | 03.09 |  |
| 3-4 | Что такое творчество. Творчество и проектная деятельность. | 2 | 10.09 |  |
| **Основы производства (4 часа)** | | | | |
| 5 | Что такое техносфера | 1 | 17.09 |  |
| 6 | Что такое потребительские блага **Практическая работа** «Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека» | 1 | 17.09 |  |
| 7 | Производство потребительских благ | 1 | 24.09 |  |
| 8 | Общая характеристика производства | 1 | 24.09 |  |
| **Современные и перспективные технологии (6 часов)** | | | | |
| 9  10  11 | Что такое технология | 3 | 01.10  01.10  08.10 |  |
| 12  13  14 | Классификация производств и технологий. | 3 | 08.10  15.10  15.10 |  |
| **Элементы техники и машин (6 часов)** | | | | |
| 15  16  17 | Что такое техника | 3 | 22.10  22.10  29.10 |  |
| 18  19  20 | Инструменты, механизмы и технические устройства  **Проект** «Техника в различных отраслях» | 3 | 29.10  12.11  12.11 |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16часов)** | | | | |
| 21  22 | Виды материалов | 2 | 19.11 |  |
| 23  24 | Натуральные, искусственные и синтетические материалы  **Практическая работа** «Создание коллекции материалов» | 2 | 26.11 |  |
| 25  26 | Конструкционные материалы  **Практическая работа** «Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов» | 2 | 03.12 |  |
| 27  28 | Текстильные материалы  **Практическая работа** «Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин» | 2 | 10.12 |  |
| 29  30 | Механические свойства конструкционных материалов | 2 | 17.12 |  |
| 31  32 | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон  **Практическая работа** «Исследование свойств различных материалов». | 2 | 24.12 |  |
| 33  34 | Технология механической обработки материалов | 2 | 14.01 |  |
| 35  36 | Графическое отображение формы предмета | 2 | 21.01 |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)** | | | | |
| 37 | Кулинария. Основы рационального питания  **Практическая работа** «Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни» | 1 | 28.01 |  |
| 38 | Витамины и их значение в питании. **Практическая работа** Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах | 1 | 28.01 |  |
| 39 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне **Практическая работа** «Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа» | 1 | 04.02 |  |
| 40 | Овощи в питании человека | 1 | 04.02 |  |
| 41 | Технологии механической кулинарной обработки овощей  **Практическая работа** «Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа» | 1 | 11.02 |  |
| 42 | Украшение блюд | 1 | 11.02 |  |
| 43 | Фигурная нарезка овощей  **Практическая работа «**Упражнения по использованию неэлектрифицированных инструментов» | 1 | 18.02 |  |
| 44 | Технологии тепловой обработки овощей **Практическая работа «**Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качеств» | 1 | 18.02 |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии (3 часов)** | | | | |
| 45 | Что такое энергия | 1 | 25.02 |  |
| 46 | Виды энергии | 1 | 25.02 |  |
| 47 | Накопление механической энергии  **Практическая работа** «Изготовление игрушки йо-йо» | 1 | 04.03 |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации (6 часов)** | | | | |
| 48  49 | Информация | 2 | 04.03  18.03 |  |
| 50  51 | Каналы восприятия информации человеком  **Практическая работа «**Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств» | 2 | 18.03  25.03 |  |
| 52  53 | Способы материального представления и записи визуальной информации | 2 | 25.03  01.04 |  |
| **Технологии растениеводства (5 часов)** | | | | |
| 54 | Растения как объект технологии | 1 | 01.04 |  |
| 55 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека | 1 | 08.04 |  |
| 56 | Общая характеристика и классификация культурных растений  **Практическая работа** «Классифицирование культурных растений по группам» | 1 | 08.04 |  |
| 57  58 | Исследования культурных растений  **Практическая работа «**Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда» | 2 | 15.04 |  |
| **Технологии животноводства (5 часов)** | | | | |
| 59 | Животные и технологии ХХI века | 1 | 22.04 |  |
| 60 | Животные и материальные потребности человека | 1 | 22.04 |  |
| 61 | Сельскохозяйственные животные и животноводство | 1 | 29.04 |  |
| 62 | Животные – помощники человека | 1 | 29.04 |  |
| 63 | Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки | 1 | 06.05 |  |
| **Социальные технологии (6 часов)** | | | | |
| 64  65 | Человек как объект технологии | 2 | 06.05  13.05 |  |
| 66  67 | Потребности людей  **Практическая работа** «Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение» | 2 | 13.05  20.05 |  |
| 68  69 | Содержание социальных технологий  **Тест** на оценку свойств личности | 2 | 20.05  27.05 |  |
| 70 | Обобщение. Итоговый контроль | 1 | 27.05 |  |

**Учебно-методическое оснащение:**

учебно-методическое пособие «Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/ [В.М. Казакевич и др.] под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020. – 96 с. – ISBN 978-5-09-073209-3;

Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / [В. М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2019.

**Информационно-образовательные ресурсы:**

**Коллекция Федерального центра информационно-образовательных ресурсов** http://fcior.edu.ru.

**Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов** http://www.school-collection.edu.ru.

**Информационно-коммуникационные технологии в образовании** http://www.ict.edu.ru.

**Электронные образовательные ресурсы** http://www.eorhelp.ru.

**Сеть творческих учителей** http://www.it-n.ru.

**Образовательный сайт «Сообщество взаимопомощи учителей»** http://pedsovet.su.

**Образовательный портал «Архив учебных программ и презентаций»** http://rusedu.ru.

**Образовательный портал «Открытый класс»** http://www.openclass.ru.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО.  Протокол № 1 заседания кафедры внеурочной деятельности, спортивно-оздоровительного, художественно-эстетического, дополнительного образования и классного руководства от 27.08.2021  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | СОГЛАСОВАНО.  Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  / А.П.Кожанова /  (дата) |