****

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» 5 класс.**

**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 организациисвоей деятельности.

**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 задачам 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.

**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. Содержание учебного предмета**

**Модуль 1. Производство.**

*Теоретические сведения.*

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

*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.

**Модуль 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

*Теоретические сведения.*

Проектная деятельность. Что такое творчество.

*Практические работы.*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

**Модуль 3. Технология.**

*Теоретические сведения.*

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

*Практические работы.*

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

**Модуль 4. Техника.**

*Теоретические сведения.*

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

*Практические работы.*

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

**Модуль 5.  Материалы для производства материальных благ**

*Теоретические сведения.*

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.

*Практические работы.*

**Модуль 6. Свойства материалов.**

*Теоретические сведения.*

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.

**Модуль 7. Технологии обработки материалов.**

*Теоретические сведения.*

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.

**Модуль 8. Пища и здоровое питание**

*Теоретические сведения.*

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.*

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.

**Модуль 9. Технологии обработки овощей**

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

**Модуль 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии.**

*Теоретические сведения.*

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

*Практические работы.*

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.

**Модуль 11. Технологии получения, преобразования и использования информации.**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

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

**Модуль 12. Технологии растениеводства.**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы.*

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.

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.

**Модуль 13. Животный мир в техносфере .Технологии животноводства.**

*Теоретические сведения.*

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.

*Практические работы.*

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

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

**Модуль 14. Социальные технологии.**

*Теоретические сведения.*

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

*Практические работы*

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

**Модуль 15. Практические работы по облагораживанию школьной территории.**

Работа на пришкольном участке, на территории школы. Экскурсии на производство ( пилорама, магазин, почта и т.д.)

**Обобщающая беседы по изученному курсу. Повторение.**

**3. Тематическое распределение часов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Номер****урока** | **Дата** | **Наименование разделов, тем отдельных уроков** | **Количество часов** |
| **По плану** | **Факти-чески** |
| **Модуль 1. Производство** |  |
| 1 | 3.09 |  | Что такое техносфера. | 1 |
| 2 | 8.09 |  | Что такое потребительские блага. | 1 |
| 3 | 10.09 |  | Производство потребительских благ. | 1 |
| 4 | 15.09 |  | Общая характеристика производства. | 1 |
| 5 | **17.09** |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
| **Модуль 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности** |  |
| 6 | **22.09** |  | Проектная деятельность | 1 |
| 7 | **24.09** |  | Что такое творчество | 1 |
| 8 | **29.09** |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 3. Технология** |  |
| 9 | 1.10 |  | Что такое технология. | 1 |
| 10 | 6.10 |  | Классификация производств и технологий. | 1 |
| 11 | 8.10 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 4. Техника** |  |
| 12 | 13.10 |  | Что такое техника.  | 1 |
| 13 | 15.10 |  | Инструменты, механизмы и технические устройства. | 1 |
| 14 | 20.10 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 5. Материалы для производства материальных благ** |  |
| 15 | 22.10 |  | Виды материалов | 1 |
| 16 | 3.11 |  | Натуральные, искусственные и синтетические материалы. | 1 |
| 17 | 5.11 |  | Конструкционные материалы. | 1 |
| 18 | 10.11 |  | Текстильные материалы. | 1 |
| 19 | 12.11 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 6. Свойства материалов** |  |
| 20 | 17.11 |  | Механические свойства конструкционных материалов. | 1 |
| 21 | 19.11 |  | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. | 1 |
| 22 | 24.11 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 7. Технологии обработки материалов** |  |
| 23 | 26.11 |  | Технологии механической обработки материалов. | 1 |
| 24 | 1.12 |  | Графическое отображение формы предмета. | 1 |
| 25 | 3.12 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 8. Пища и здоровое питание** |  |
| 26 | 8.12 |  | Кулинария. Основы рационального питания. | 1 |
| 27 | 10.12 |  | Витамины и их значение в питании. | 1 |
| 28 | 15.12 |  | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. | 1 |
| 29 | 17.12 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | **1** |
|  |  |  | **Модуль 9. Технологии обработки овощей** |  |
| 30 | 22.12 |  | Овощи в питании человека | 1 |
| 31 | 24.12 |  | Технология механической кулинарной обработки овощей. | 1 |
| 32 | 12.01 |  | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. | 1 |
| 33 | 14.01 |  | Технология тепловой обработки овощей. | 1 |
| 34 | 19.01 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии** |  |
| 35 | 21.01 |  | Что такое энергия. | 1 |
| 36 | 26.01 |  | Виды энергии. | 1 |
| 37 | 28.01 |  | Накопление механической энергии. | 1 |
| 38 | 2.02 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 11. Технологии получения, обработки и использования информации** |  |
| 39 | 4.02 |  | Информация. | 1 |
| 40 | 9.02 |  | Каналы восприятия информации человеком. | 1 |
| 41 | 11.02 |  | Способы материального представления и записи визуальной информации. | 1 |
| 42 | 16.02 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 12. Технологии растениеводства** |  |
| 43 | 18.02 |  | Растение как объект технологии. | 1 |
| 44 | 25.02 |  | Значение культурных растений а жизнедеятельности человека. | 1 |
| 45 | 2.03 |  | Общая характеристика и классификация культурных растений. | 1 |
| 46 | 4.03 |  | Исследования культурных растений. | 1 |
| 47 | 9.03 |  | **Кабинет и пришкольный участок (практические работы)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 13. Животный мир в техносфере** |  |
| 48 | 11.03 |  | Животные и технологии 21 века. | 1 |
| 49 | 16.03 |  | Животноводство и материальные потребности человека. | 1 |
| 50 | 18.03 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 14. Технологии животноводства** |  |
| 51 | 30.03 |  | Сельскохозяйственные животные и животноводство. | 1 |
| 52 | 1.04 |  | Животные-помощники человека. | 1 |
| 53 | 6.04 |  | Животные на службе безопасности жизни человека. | 1 |
| 54 | 8.04 |  | Животные для спорта, цирка, науки. | 1 |
| 55 | 13.04 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | 1 |
|  |  |  | **Модуль 15. Социальные технологии** |  |
| 56 | 15.04 |  | Человек как объект технологии. | 1 |
| 57 | 20.04 |  | Потребности людей. Содержание социальных потребностей. | 1 |
| 58 | 22.04 |  | **Кабинет и мастерская (практическая работа)** | **1** |
| 59 | 27.04 |  | Проектная деятельность. Выбор темы проекта | 1 |
| 60 | 29.04 |  | Проектная деятельность. Цели и задачи | 1 |
| 61 | 4.05 |  | Проектная деятельность. Обоснование темы. | 1 |
| 62 | 6.05 |  | Проектная деятельность. Поиск информации | 1 |
| 63 | 11.05 |  | Проектная деятельность. Инструменты и оборудование | 1 |
| 64 | 13.05 |  | Проектная деятельность. Технологическая карта | 1 |
| 65 | 18.05 |  | Проектная деятельность. Заключительный этап. | 1 |
| 66 | 20.05 |  | Проектная деятельность. Защита проекта. | 1 |
| 67-68 | 25.0527.05 |  | **Обобщающая беседа по изученному курсу. Тестирование.** | **2** |