

Приложение к ООП ООО (ФГОС ООО)  
Приказ № 159 - ОД от 30.08.2019

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 49» города Калуги**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА  
«ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 класс**

(авторская программа по технологии для 5 – 9 классов  
Казакевича В.М., Пичугиной Г.В., Семеновой Г.Ю.)

# 1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

## Личностные результаты

*У учащихся будут сформированы:*

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и чувство ответственности 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;
- способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимо 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.

## Метапредметные результаты

### *5-6 классы*

#### Познавательные УУД:

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда в соответствии с местом и условиями деятельности;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- подбор аргументов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формулирование определений понятий;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

#### Регулятивные УУД:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов и регуляция своей деятельности;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование,

прогнозирование, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия).

Коммуникативные УУД:

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива.

**Предметные результаты**

**5 класс**

**Раздел «Основы производства»**

***Учащийся научится:***

- различать объекты природы и техносферы;
- соотносить изучаемый объект или явление с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды потребительских благ для их удовлетворения;
- различать виды производства материальных или нематериальных благ.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- изучать характеристики производства.

**Раздел «Современные перспективные технологии»**

***Учащийся научится:***

- определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности;
- четко характеризовать сущность технологии как категория производства.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологи в сфере производства и сфере услуг в своем социальном окружении.

**Раздел «Элементы техники и машин»**

***Учащийся научится:***

- понимать, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам, находить информацию о современных видах техники;
- пользоваться различными инструментами и приспособлениями;
- управлять простыми механизмами и машинами.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов.

**Раздел «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов»**

***Учащийся научится:***

- анализировать свойства и предназначение различных веществ и материалов;
- оценивать предназначение конструкционных материалов;
- анализировать свойства текстильных материалов.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- строить чертежи при изготовлении швейного изделия;
- выполнять основные операции по обработке швейного изделия.

**Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности»**

***Учащийся научится:***

- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- четко формулировать цель проекта, разрабатывать план свой творческой деятельности;

- подбирать технологию с учетом имеющихся материально-технических ресурсов, контролировать ход и результаты творческой работы;
- оформлять проектные материалы.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- применять методы творческого поиска технологических решений;
- оценивать уровень новизны тех товаров и услуг, которые предлагаются в торговой сети.

**Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов»**

***Учащийся научится:***

- овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов;
- осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью;
- пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания;
- составлять режим питания;
- определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду;
- подготавливать овощи к процессу приготовления пищи - выполнять основные этапы механической обработки овощей;
- приготавливать блюда из овощей, осваивая безопасные приёмы и способы тепловой обработки овощей, наиболее полезные для здоровья человека;
- определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц;
- определять качество готовых блюд.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма.
- составлять меню завтрака, выполнять сервировку стола, эстетически оформлять блюда.

**Раздел «Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии»**

***Учащийся научится:***

- характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляции механической энергии;
- проводить опыты по преобразованию механической энергии.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве.

**Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации»**

***Учащийся научится:***

- разбираться в сущности информации и формах ее материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразования различных видов информации.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- пользоваться различными современными техническими средствами для получения и преобразования информации;
- оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам ее получения.

**Раздел «Технологии растениеводства»**

***Учащийся научится:***

- выполнять основные агротехнологические приемы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- проводить исследования культурных растений.

**Раздел «Технологии животноводства»**

***Учащийся научится:***

- описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства.

**Раздел «Социальные технологии»**

***Учащийся научится:***

- разбираться в том, как свойства личности человека влияют на его поступки.

***Учащийся получит возможность научиться:***

- обосновывать рациональную совокупность личных потребностей и ее построение по приоритетным потребностям.

**В результате изучения технологии у выпускника основной школы:**

***в познавательной сфере будут сформированы:***

- ✓ умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ✓ умение ориентироваться 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
- ✓ умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки;

***в мотивационной сфере будут сформированы:***

- ✓ готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- ✓ навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- ✓ навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- ✓ навыки согласовывать свои возможности и потребности;
- ✓ ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- ✓ проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- ✓ экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда;

***в эстетической сфере будут сформированы:***

- ✓ умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- ✓ владение методами моделирования и конструирования;
- ✓ навыки применения различных технологий технического творчества в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- ✓ умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

✓ композиционное мышление;

- в коммуникативной сфере будут сформированы:

- ✓ умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации;
- ✓ 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 будут сформированы:

- ✓ моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- ✓ необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- ✓ умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- ✓ умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- ✓ умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.
- ✓ умение ориентироваться в видах и 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;
- ✓ навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- ✓ владение методами творческой деятельности;
- ✓ умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;

- в сфере созидательной деятельности будут сформированы:

- ✓ способность 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 разработку 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.

## 2. Содержание учебного предмета «Технологич»

### 5 класс (1-й год обучения)

#### **Раздел «Основы производства»**

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

**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.

#### **Раздел «Современные и перспективные технологии»**

**Теоретические сведения.** Что такое технология. Классификация производств и технологий.

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

#### **Раздел «Элементы техники и машин»**

**Теоретические сведения.** Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

**Практические работы.** Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

#### **Раздел «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 энергии, об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

#### **Раздел «Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов»**

**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.

**Практические работы.** Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

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

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.

#### **Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации»**

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

#### **Раздел «Методы и средства творческой и проектной деятельности»**

**Теоретические сведения.** Проектная деятельность. Что такое творчество.

**Практические работы.** Выполнение упражнений на развитие навыков проектирования. Составление перечня критериев. Выработка первоначальных идей. Составление проектной документации. Изготовление проектного изделия. Презентация проекта.

#### **Раздел «Социальные технологии»**

**Теоретические сведения.** Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

**Практические работы.** Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

#### **Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов»**

**Теоретические сведения.** 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.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

#### **Раздел «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, классификация этих потребностей.

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

### **Раздел «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.** Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

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.

### **3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на изучение каждой темы.**

<b>Тематическое планирование</b>	<b>количество часов</b>	
	<b>девочки</b>	<b>мальчики</b>
Основы производства	4	4
Современные и перспективные технологии	6	6
Элементы техники и машин	6	6
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	4
Технология получения, обработки преобразования и использования материалов	14	16
Методы и средства творческой и проектной деятельности	12	14
Технологии получения, обработки и использования информации	4	4
Социальные технологии	4	4
Технологии обработки пищевых продуктов	10	4
Технологии животноводства	2	2
Технологии растениеводства	4	4
<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>	<b>68</b>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575777

Владелец Денисов Александр Николаевич

Действителен с 02.04.2021 по 02.04.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575777

Владелец Денисов Александр Николаевич

Действителен с 02.04.2021 по 02.04.2022