

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Камчатского края
Управление образования администрации Петропавловск-Камчатского городского округа
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 28 имени Г.Ф. Кирдищева»

ПРИНЯТО

Решением методического объединения учителей
развивающего цикла
Руководитель МО

_____ Мян М.К.

Протокол №1
от 26 августа 2022 года

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Ю. Санкина

Приказ №
от 30 августа 2022 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета
«Технология»
для 5 класса основного общего образования
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Шаклеина Юлия Игоревна
учитель технологии

**Аннотация к рабочей программе
по учебному предмету «Технология. 5 класс»**

Рабочая программа по учебному предмету Технология обязательной предметной области Технологии разработана на основе следующих нормативно-методических материалов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 31.05.2021 № 287.
4. Учебный план МАОУ «Средняя школа № 28 имени Г.Ф. Кирдищева» на 2022-2023 учебный год.
5. Положение о рабочих программах МАОУ «Средняя школа № 28 имени Г.Ф. Кирдищева»
6. Программы воспитания МАОУ «Средняя школа № 28 имени Г.Ф. Кирдищева»
6. Авторская программа основного общего образования по УМК «Технология» О.А.Кожинной. Ориентирована на использование методического пособия Технология: 5 класс: О.А Кожинной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома»

Программа предмета реализуется 1 год и рассчитана на преподавание технологии в 5 классе – 68 часов (по 2 часа в неделю).

Рабочая программа разработана учителем технологии Шаклеиной Юлией Игоревной и определяет организацию деятельности учителем в школе учебному предмету Технология.

Рабочая программа учебного предмета является частью ООП ООО. (только для 1х и 5х классов)

По программе предусмотрено проведение 43 практических работ.

Преподавание курса ориентировано на использование УМК, в который входят:

1. Учебник 5 класса. Авторы: О.А Кожинной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. М.: Дрофа.

Программа включает в себя: пояснительную записку, содержание учебного предмета, планируемые результаты освоения учебного предмета, тематическое планирование с указанием количества академических часов, отводимых на освоение каждой темы учебного предмета, и возможность использования по этой теме электронных (цифровых) образовательных ресурсов.

Рабочая программа обсуждена и принята решением методического объединения и согласована заместителем директора по учебно-воспитательной работе МАОУ «Средняя школа №28 имени Г.Ф. Кирдищева»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИХ РАЗРАБОТКУ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНОЛОГИЯ:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 31.05.2021 № 287.
3. Учебный план МАОУ «Средняя школа № 28 имени Г.Ф. Кирдищева» на 2022-2023 учебный год.
4. Положение о рабочих программах МАОУ «Средняя школа № 28 имени Г.Ф. Кирдищева»
5. Программы воспитания МАОУ «Средняя школа № 28 имени Г.Ф. Кирдищева»
6. Авторская программа основного общего образования по УМК «Технология» О.А.Кожинной. Ориентирована на использование методического пособия Технология: 5 класс: О.А Кожинной, Е.А. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома».

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Приоритетной целью обучения технологии в 5 классе является:

- формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
- Примерная рабочая программа формирует у обучающихся культуру проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;
- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах. Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;
- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов. Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:
- практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;
- появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться. Разумеется, этот новый контекст никак не умаляет (скорее, увеличивает) значимость ручного труда для формирования интеллекта и адекватных представлений об окружающем мире.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Согласно учебному плану в 5 классе изучается в соответствии с ФГОС ООО технология является обязательным предметом на уровне основного общего образования. Данная программа предусматривает изучение технологии в 5 классе - 2 часа в неделю, всего – 68 часов.

УМК УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДЛЯ ПЕДАГОГА

1. Учебник 5 класса. Авторы: О.А. Кожинной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома». - М.: Вентана-Граф.
2. Ориентирована на использование методического пособия Технология: 5 класс: О.А. Кожинной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома». - М.: Вентана-Граф.

УМК УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

1. О.А. Кожинной, Е.А. Кудаковой, С.Э. Маркуцкой. «Технология. Технологии ведения дома». - М.: Вентана-Граф.

ФОРМЫ УЧЁТА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом модуля «Школьный урок» Программы воспитания МАОУ «Средняя школа №28 имени Г.Ф. Кирдищева», в котором представлены виды и формы деятельности, обеспечивающие реализацию воспитательного потенциала урока.

Для достижения воспитательных задач урока используются социокультурные технологии:

- технология присоединения;
- технология развития целостного восприятия и мышления;
- технология развития чувствования;
- технология развития мотивации;
- технология развития личности;
- технология развития группы;
- технология развития ресурса успеха.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Вводное занятие. Санитария и гигиена.

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практические работы

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.

Кулинария.

Физиология и питание.

Основные теоретические сведения.

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Сервировка стола.

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Бутерброды, горячие напитки.

Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
4. Бутерброд с сельдью и маслом.
5. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
6. Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.
7. Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
8. Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
9. Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

Блюда из яиц.

Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Блюда из овощей.

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Приготовление блюд из сырых овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора

овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Заготовка продуктов.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, корнеев, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Технология ведения дома.

Интерьер кухни, столовой.

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность.

Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение

кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Рукоделия. художественные ремесла.

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном costume. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Оформление вышивки.

Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.

Элементы материаловедения.

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Элементы машиноведения.

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Ручные работы.

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

1. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Конструирование и моделирование рабочей одежды.

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Технология изготовления рабочей одежды.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Творческие проекты.

1. Организация праздника (на примере дня рождения).
2. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
3. Отделка швейного изделия вышивкой.
4. Изготовление сувенира в технике вышивки.
5. Изготовление сувенира в технике узелкового батика.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основной методический принцип современного курса «Технология»:

- освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

- Современный курс технологии построен по модульному принципу. Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии. Структура модульного курса технологии такова. Инвариантные модули Модуль «Производство и технология».
- в модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов. Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область.
- Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».

- в данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии».
 - Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода.
 - Основная цель данного модуля:
 - освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.
- Вариативные модули Модуль «Робототехника».
- в этом модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Важность данного модуля заключается в том, что в нём формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами), которые в современном цифровом социуме приобретают универсальный характер.

Модуль «3D-моделирование, прототипирование, макетирование».

- этот модуль в значительной мере нацелен на реализацию основного методического принципа модульного курса технологии: освоение технологии идёт неразрывно с освоением методологии технология. При этом связь технологии с процессом познания носит двусторонний характер. С одной стороны, анализ модели позволяет выделить составляющие её элементы. С другой стороны, если эти элементы уже выделены, это открывает возможность использовать технологический подход при построении моделей, необходимых для познания объекта. Именно последний подход и реализуется в данном модуле. Модуль играет важную роль в формировании знаний и умений, необходимых для создания технологий.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение».

- данный модуль нацелен на решение задач, схожих с задачами, решаемыми в предыдущем модуле: «3D-моделирование, прототипирование, макетирование» — формирует инструментарий создания и исследования моделей, причём сам процесс создания осуществляется по вполне определённой технологии. Как и предыдущий модуль, данный модуль очень важен с точки зрения формирования знаний и умений, необходимых для создания новых технологий, а также новых продуктов техносферы.

Модуль «Автоматизированные системы».

- этот модуль знакомит учащихся с реализацией «сверхзадачи» технологии — автоматизации максимально широкой области человеческой деятельности. Акцент в данном модуле сделан на автоматизации управленческой деятельности. В этом контексте целесообразно рассмотреть управление не только техническими, но и социально-экономическими системами. Эффективным средством решения этой проблемы является использование в учебном процессе имитационных моделей экономической деятельности (например, проект «Школьная фирма»).

Модули «Животноводство» и «Растениеводство».

- названные модули знакомят учащихся с классическими и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере. Особенностью этих технологий заключается в том, что их объектами в данном случае являются природные объекты, поведение которых часто не подвластно человеку. В этом случае при реализации технологии существенное значение имеет творческий фактор — умение в нужный момент скорректировать технологический процесс.

В курсе технологии осуществляется реализация широкого спектра межпредметных связей:

- с алгеброй и геометрией при изучении модулей: «Компьютерная графика. Черчение», «3D-моделирование, макетирование, прототипирование», «Автоматизированные системы»;
- с химией при освоении разделов, связанных с технологиями химической промышленности в инвариантных модулях;
- с биологией при изучении современных биотехнологий в инвариантных модулях и при освоении вариативных модулей «Растениеводство» и «Животноводство»;
- с физикой при освоении моделей машин и механизмов, модуля «Робототехника», «3D-моделирование, макетирование, прототипирование», «Автоматизированные системы».
- с информатикой и ИКТ при освоении в инвариантных и вариативных модулях информационных процессов сбора, хранения, преобразования и передачи информации, протекающих в технических системах, использовании программных сервисов;
- с историей и искусством при освоении элементов промышленной эстетики, народных ремёсел в инвариантном модуле «Производство и технология»;
- с обществознанием при освоении темы «Технология и мир. Современная техносфера» в инвариантном модуле «Производство и технология»

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования должно обеспечивать достижение следующих личностных, метапредметных и предметных образовательных результатов:

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1) Универсальные познавательные действия.

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов; устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения;
- уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

2) Универсальные регулятивные действия.

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
- определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль:

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

3) Универсальные коммуникативные действия.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;
- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;
- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В познавательной сфере:

- рационально пользоваться учебной и дополнительной технической и технологической информацией для проектирования и создания объектов труда;
- оценивать технологические свойства материалов и областей их применения;
- ориентироваться в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владеть алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавать виды инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
- владеть методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применять общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владеть способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планировать технологический процесс и процессы труда;
- организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбирать инструменты и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планировать последовательные операции и составлять технологические карты;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определять качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- формировать ответственное отношение к сохранению своего здоровья;
- составлять меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- соблюдать безопасные приемы труда, правила пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документировать результаты труда и проектной деятельности;

В эстетической сфере:

- дизайнерски конструировать изделия;
- применять различные технологии декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделировать художественное оформление объекта труда;
- способность выбирать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетически оформлять рабочие места и рабочей одежды;
- сочетать образное и логическое мышления в процессе творческой деятельности;
- развивать чувства цвета, гармонии и контраста;
- использовать природные элементы в создании орнаментов, художественных образов моделей.

В коммуникативной сфере:

- уметь быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формировать рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достигать необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдать требуемые величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- развивать глазомер;
- развивать осязания, вкуса, обоняния.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЕКТНОЙ И УЧЕБНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В преподавании технологии основная задача учителя состоит в том, чтобы заинтересовать учащихся процессом познания, научить их ставить вопросы и пытаться найти на них ответы, объяснять результаты и делать выводы. При включении исследовательской деятельности в процессе обучения, прежде всего, необходимо проанализировать условия ее реализации:

- диалогическое взаимодействие ученика и педагога;
- компетентность педагога;
- способности учащихся;
- грамотная организация учебного исследования.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности могут быть как урочными, так и внеурочными.

Примерные темы проектов по технологии для учащихся 5 класса:

- "Пищевые добавки-благо или зло?"
- «Тайны кулинарного искусства».
- «Путь к долголетию».
- «Фастфуд – еда или беда?».
- Материаловедение
- Его величество Ситец
- Весёлые лоскутки
- Русский лён – современный шёлк
- Конструирование и моделирование
- «Дитя солнца» - хлопок в быту и производстве

- "История русского народного костюма".
- Тайна бабушкиного сундука
- Фартук – элемент русского национального костюма

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Критерии оценивания различных форм работы обучающихся на уроке.

Оценка деятельности учащихся осуществляется в конце каждого урока. Работы оцениваются по следующим критериям:

- качество выполнения изучаемых на уроке приемов и операций и работы в целом;
- степень самостоятельности в выполнении работы;
- уровень творческой деятельности (репродуктивный, частично продуктивный, продуктивный), найденные продуктивные технические и технологические решения.

Предпочтение следует отдавать качественной оценке деятельности каждого ребенка на уроке: его творческим находкам в процессе наблюдений, размышлений и самореализации.

Нормы оценок выполнения учащимися практических работ

Характеристика оценки

Оценка "5" ставится, если:

- ученик выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, проявил организационно-трудовые умения (поддерживал чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно расходовал материалы, работа аккуратная);
- изделие изготовлено с учетом установленных требований;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка "4" ставится, если:

- работа выполнена не совсем аккуратно, измерения недостаточно точные, на рабочем месте нет должного порядка;
- изделие изготовлено с незначительными отклонениями;
- полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка "3" ставится, если:

- работа выполнена правильно только наполовину, ученик неоправданно, неэкономно расходовал материал, не уложился в отведенное время, изделие изготовлено с нарушением отдельных требований;
- не полностью соблюдались правила техники безопасности.

Оценка «2» ставится, если:

- имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места;
- неправильно выполнялись многие приемы труда;
- самостоятельность в работе почти отсутствовала;
- изделие изготовлено со значительными нарушениями требований;
- не соблюдались многие правила техники безопасности.

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности школьников, содержание и характер труда.

Нормы оценок теоретических знаний

При устном ответе учащийся должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

«5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

«4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами; - правильно отвечает на дополнительные

вопросы учителя.

«3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; - слабо отвечает на

дополнительные вопросы.

«2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Темы	Количество часов	Электронные учебно-методические материалы	Форма проведения занятий (только для внеурочной деятельности)
Тема 1. Вводное занятие	2	Видеоуроки Технология , 5 класс LiameloN School	
Тема 2. Кулинария	12	Видеоуроки Технология, 5 класс	
Тема 3.Технология ведения дома	4	Видеоуроки Технология, 5 класс	
Тема 4. Рукоделье. Художественные ремесла.	8	Видеоуроки Технология, 5 класс	
Тема 5.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	30	Видеоуроки Технология, 5 класс Инфоурок	
Творческие проекты	14		
Всего	68		