

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Озерская средняя школа  
имени Заслуженного учителя РФ А.Ф.Дворянинова

«УТВЕРЖДЕНО»  
приказом МОУ Озерской СШ  
от «31» августа 2021г. № 237

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета «Технология»

Класс: 5

Наименование ООП: Основная образовательная программа *основного* общего образования

Количество часов: 68

Учитель: Никанова Е.В.  
(ФИО)

Срок реализации программы: 2021-2022 учебный год

«РАССМОТРЕНО»  
на заседании школьного  
методического объединения учителей  
технологии, физической культуры, ОБЖ  
Протокол № 1  
от «30»августа 2021г.  
Руководитель методического объединения  
учителей технологии, физической  
культуры, ОБЖ  
\_\_\_\_\_ /Юрченко В.Д./

«СОГЛАСОВАНО»  
\_\_\_\_\_/Салай Н.А./  
заместитель директора по УР  
«31» августа 2021г.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

(личностные, метапредметные, предметные)

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных 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 общественнозначимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвертой 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 и практической деятельности:*

- 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**

Освоение содержания предмета «Технология» основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе: **Овладение универсальными познавательными действиями.**

*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;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближенными 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.

**Овладение универсальными учебными регулятивными действиями.**

*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 (рефлексия)*

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

*Принятие себя и других:*

- признавать своё право на ошибку при решении задач или в реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

**Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

*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;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;
- уметь распознавать некорректную аргументацию.

**Предметные результаты**

По завершении обучения учащийся должен иметь сформированные образовательные результаты, соотнесённые с каждым из модулей

**Модуль «Производство и технология»:**

- характеризовать роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- соблюдать правила безопасности;
- использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция)
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;
- оперировать понятием «биотехнология»;
- классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды
- оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»:**

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;
- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов и сформированные универсальные учебные действия
- использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;
- характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;
- применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;
- правильно хранить пищевые продукты;
- осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;
- выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;
- осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;
- проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;
- строить чертежи простых швейных изделий;

- выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;
- выполнять художественное оформление швейных изделий;
- выделять свойства наноструктур;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологии

### **Модуль «Робототехника»**

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать и уметь применять основные законы робототехники;
- конструировать и программировать движущиеся модели;
- владеть навыками моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

## Содержание учебного предмета

п/п	Наименование раздела/темы	Количество часов	Содержание
1	<b>Современные технологии и перспективы их развития бч.</b>		
	«Потребности человека»	2	Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Санитарно-гигиенические требования к работе в кабинете технологии и школьных мастерских. Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий
	«Понятие технологии»	2	Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства
	«Технологический процесс»	2	Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов.

			Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства
2	<b>Творческий проект 2ч</b>		
	«Этапы выполнения творческого проекта»	1	Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.
	«Реклама»	1	Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.
3	<b>Конструирование и моделирование 6 ч.</b>		
	«Понятие о машине и механизме»	2	Понятие о машине и механизме. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.
	«Конструирование машин и механизмов»	2	Конструирование машин и механизмов. Технические требования.
	«Конструирование швейных изделий»	2	Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкции швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности



			<p>построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.</p>
4	<b>Технологии обработки текстильных материалов 26 ч.</b>		
	«Текстильное материаловедение»	2	<p>Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии оператор прядильного производства, ткач.</p>
	«Технологические операции изготовления швейных изделий»	6	<p>Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей</p>

			<p>швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного пользования иглами и булавками. Профессия закройщик Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами)</p>
	«Операции влажно-тепловой обработки»	2	<p>Рабочее место и оборудование для влажнотепловой обработки ткани. Правила выполнения влажнотепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.</p>
	«Технологии	4	Краткие сведения из

	лоскутного шитья»		<p>истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.</p> <p>Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.</p>
	«Технологии аппликации»	4	<p>Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.</p>
	«Технологии стёжки»	4	<p>Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками</p>
	«Технологии обработки срезов лоскутного изделия»	4	<p>Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.</p>
6	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов 12 ч.</b>		
	«Санитария, гигиена и	2	Понятие «кулинария».

	физиология питания»	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим</p>
--	---------------------	--

			питания.
	«Технологии приготовления блюд»	10	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления</p>

		<p>блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши.</p> <p>Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки.</p> <p>Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Значение яиц в питании человека.</p> <p>Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц.</p> <p>Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую.</p> <p>Подача варёных яиц.</p> <p>Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.</p> <p>Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p>
7	<b>Технологии растениеводства и животноводства 8 ч.</b>	

	«Растениеводство»	6	<p>Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка элементов питания растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.</p>
	«Животноводство»	2	<p>Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и</p>

			получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).
8	<b>Исследовательская и созидательная деятельность 8 ч.</b>		
	«Разработка и реализация творческого проекта»	8	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	



### Тематическое планирование:

№ п\п	Перечень и название раздела, тем курса	Количество часов по рабочей программе	Количество практических, лабораторных работ
<b>1.</b>	<b>Современные технологии и перспективы их развитие</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
1.1.	Потребности человека	2	
1.2.	Понятие технологии	2	
1.3.	Технологический процесс	2	<b>1</b>
<b>2.</b>	<b>Творческий проект</b>	2	
2.1.	Этапы выполнения творческого проекта. Реклама.	2	
<b>3.</b>	<b>Конструирование и моделирование</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
3.1.	Понятие о машине и механизме.	2	<b>1</b>
3.2.	Конструирование машин и механизмов	2	
3.3.	Конструирование швейных изделий	2	
<b>4.</b>	<b>Материальные технологии Технологии обработки текстильных материалов</b>	<b>26</b>	<b>7</b>
4.1.	Текстильное материаловедение	2	<b>2</b>
4.2.	Технологические операции изготовления швейных изделий	6	<b>2</b>
4.3.	Операции влажно-тепловой обработки	2	<b>1</b>
4.4.	Технологии лоскутного шитья	4	<b>1</b>
4.5.	Технологии аппликации	4	
4.6.	Технологии стёжки	4	
4.7.	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	4	<b>1</b>
<b>5.</b>	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	<b>12</b>	<b>2</b>
5.1.	Санитария, гигиена и физиология питания	2	
5.2.	Технология приготовления блюд	10	<b>2</b>
<b>6.</b>	<b>Технология растениеводства и животноводства</b>	<b>8</b>	<b>1</b>
6.1	Растениеводство	6	<b>1</b>
6.2.	Животноводство	2	
<b>7.</b>	<b>Исследовательская и созидательная деятельность</b>	<b>8</b>	
7.1.	Разработка и реализация творческого проекта	8	<b>4</b>
	<b>итога</b>	<b>68</b>	<b>28</b>

**Лист корректировки рабочей программы**

**по предмету технология класс 5**

<b>№ урок а</b>	<b>Раздел</b>	<b>Планиру емое количес тво часов по РП</b>	<b>Фактиче ское количес тво часов по ЭЖ</b>	<b>Причина корректи ровки</b>	<b>Способ корректировки</b>	<b>Согласо вано</b>