**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кольчугинская школа № 1 им.Авраамова Г.Н.»**

**Симферопольского района Республики Крым**

ул. Школьная, 21, с.Кольчугино, Симферопольский район, Республика Крым, 297551, тел. (0652) 31-51-56, e-mail[kolshooll@mail.ru](mailto:01_09_1988@mail.ru)

***«Структура рабочей программы МБОУ»***

Подготовила:

учитель технологии

МБОУ «Кольчугинская школа № 1

им.Авраамова Г.Н.»

Мустафаева Теслиме Фариковна

2021 год

**Требования к рабочей программе по ФГОС**

Рабочая программа является нормативно-правовым документом, который необходимо соблюдать в полном объеме.

Требования к рабочей программе по ФГОС 2017 сформированы согласно результатам и условиям образования на первой и второй ступени, реализуя требования госстандарта образования второго поколения.

Главная задача данного документа – обеспечение достижения поставленных целей по освоению основного образовательного материала.

Общие сведения рабочей программы по ФГОС Структура документа должна сформировать понимание практического внедрения компонентов стандарта для изучения заданой дисциплины, регламентировать порядок, суть, объем курса согласно поставленным задачам и целям.

Рабочая программа выполняет нормативную, процессуальную, оценочную и функцию целеполагания. Требования к составлению рабочей программы по ФГОС адресованы образовательным учреждениям, которые формируют и утверждают документ, составлением которого может заниматься как группа преподавателей, так и один педагог.

**Рабочая программа содержит:**

* **Титульную страницу**
* **Пояснительную записку**
* **Планируемые результаты освоения учебного предмета**
* **Содержание учебного предмета**
* **Тематическое планирование**
* **Календарно-тематический план**
* **Лист корректировки**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Кольчугинская школа №1»**

**Симферопольского района Республики Крым**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Зам. директора по ВР  МБОУ «Кольчугинская школа №1»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  \_\_\_\_.08.2021г. | УТВЕРЖДЕНО  Директор МБОУ  «Кольчугинская школа №1  им.Авраамова Г.Н.»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись)  \_\_\_\_.08.2021г. |
| РАССМОТРЕНО  Протокол заседания ШМО  учителей эстетического цикла  \_\_\_\_.08.2021г. №\_\_\_ |  |

**Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А**

**учебного предмета «Технология»**

**Уровень образования:** основное общее образование

**Срок реализации программы:** 2021/2022 учебный год

**Количество часов по учебному плану:**

класс 5-а, 5-б, 2 ч/неделю, всего – 68 ч/год;

**Составитель:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, учитель технологии, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ категория

**2021**

Программа составлена на основании примерной программы основного общего образования по технологии:

- Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 № 1897)

- Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.Технология: программа 5-8 (8+)9 классы. - М.: Вентана-Граф, 2015

**Предметная линия учебников:**

- Технология. 5 кл.: учебник. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. под ред. Казакевича В.М., АО «Издательство «Просвещение».

**Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда,

- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;  
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;  
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;

- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

***Личностные результаты освоения*** обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

***Метапредметные результаты освоения***обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

***Предметные результаты освоения*** обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

**Содержание учебного предмета**

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В тече­ние учебного года школьник выполняет четыре небольших проек­та, соответствующих четырём разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкцион­ных материалов», «Создание изделий из текстильных материа­лов» и «Кулинария». Содержание раздела «Электротехника» изу­чается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства»

**5 класс (68 часов)**

**Раздел 1. «Основы производства» *(2 часа)***

Теоретические сведенияЧто такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производ­ство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства.

*Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

**Раздел 2. «Общая технология» *(2 часа)***

Теоретические сведения Что такое технология. Классификация производства и технологии. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

*Практическая деятельность*Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Подготовка рефератов.

**Раздел 3. «Техника» *(4 часа)***

Теоретические сведенияЧто такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

*Практическая деятельность*

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

**Раздел 4. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» *(30 часов)***

древесина

*Теоретические сведения*

Сто­лярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и при­способления. Планирование создания изделий. Технологии механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесомате­риалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины

*Практическая деятельность*

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плос­кого изделия.

Характеристика пиломате­риалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.

металлы и пластмассы

*Теоретические сведения*

Тон­кие металлические листы, проволока и искусственные конструк­ционные материалы. Профильный металлический про­кат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области примене­ния металлов и сплавов. Механические и технологические свой­ства металлов и сплавов.

*Практическая деятельность*

Ознакомление с тонкими металлическими листами, прово­локой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

текстильные материалы

*Теоретические сведения*

Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Ручные швы и строчки. Изготовление нитей и тканей в ус­ловиях прядильного, ткацкого и отделочного современного про­изводства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эр­гономические, эстетические, технологические. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

*Практическая деятельность*

Определение направления долевой нити в ткани. Определе­ние лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Раздел 5. «Технологии обработки пищевых продуктов» *(8 часов)***

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. Технология тепловой обработки овощей.

Понятия «санитария» и «гигие­на». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электриче­скими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при ра­боте с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая по­требность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, ми­неральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

*Практическая деятельность*

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Сервировка стола.

**Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии» *(2 часа)***

Теоретические сведенияЧто такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

*Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо». Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

**Раздел 7. «Технологии получения, обработки и использования информации»*(4 часа)***

Теоретические сведения Информация. Информация и ее виды. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

*Практическая деятельность*

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

**Раздел 8. «Технологии растениеводства» *(4 часа)***

Теоретические сведения Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты и ними. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

*Практическая деятельность*

Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями. Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

**Раздел 9. «Технологии животноводства» *(4 часа)***

Теоретические сведения Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

*Практическая деятельность*

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

**Раздел 10. «Социальные-экономические технологии» (*4 часа)***

Теоретические сведения Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.

*Практическая деятельность*

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

**Раздел 11. «Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности» *(4 часа)***

Теоретические сведения Проектная деятельность. Что такое творчество. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

*Практическая деятельность*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

**Тематическое планирование**

**5 класс (68 часов)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Раздел | Кол-во часов |
|  | Раздел «Основы производства» | 2 |
|  | Раздел «Общая технология» | 2 |
|  | Раздел «Техника» | 4 |
|  | Раздел «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» | 30 |
|  | Раздел «Технологии обработки пищевых продуктов» | 8 |
|  | Раздел «Технологии получения, преобразования и использования энергии» | 2 |
|  | Раздел «Технологии получения, обработки и использования информации» | 4 |
|  | Раздел «Технологии растениеводства» | 6 |
|  | Раздел «Технологии животноводства» | 2 |
|  | Раздел «Социальные-экономические технологии» | 4 |
|  | Раздел «Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности» | 4 |
|  | Итого | 68 часов |

**Календарно-тематический план**

**5-а класс (68 часов)**

| **№ урока**  **п/п** | | **Дата** | | **Тема урока** | **Примечание** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **план** | **факт** | **план** | **факт** |
| **Раздел 1 «Основы производства» (2 часа)** | | | | | |
| 1. | 1. | 01.09 |  | Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. | Водный инструктаж. |
| 2. | 2. | 01.09 |  | Производство потребительских благ. Общая характеристика производства Практическая работа по теме: «Проведение наблюдений». | Инструктаж по ТБ. |
| Раздел 2 «Общая технология» (2 часа) | | | | | |
| 3. | 3. | 08.09 |  | Что такое технология. Практическая работа по теме: «Подготовка рефератов». | Инструктаж по ТБ. |
| 4. | 4. | 08.09 |  | Классификация производства и технологии. |  |

**Лист корректировки**

**рабочей программы по технологии**

**5-а класса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Четверть | Количество проведенных уроков в соответствии с КТП | | Причина несоответствия | Корректирующие мероприятия | Дата дополнительных уроков | | Итого проведено уроков | |
| по плану | по факту |  |  | |  | |  |
| **1 четверть** |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
| **II четверть** |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
| **III четверть** |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
| **IV четверть** |  |  |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  |
| **Итого за учебный год** |  |  |  | | | | | |
| **Выводы о выполнении программы** |  | | | | | | | |

**Учитель\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**