

Пояснительная записка

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии. В учебнике содержится информация о технологиях в различных сферах деятельности человека, где объектами труда являются конструкционные, строительные и текстильные материалы, пищевые продукты, сельскохозяйственные животные и растения, энергия и информация. Представлены практические, исследовательские и проектные задания для работы в учебных кабинетах, мастерских и на базе «Точки роста». Приводится информация о мире профессий в различных сферах производства.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника: Технология 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова; под редакцией В.М. Казакевича. – М. Просвещение, 2019.-176 с.

Планируемые результаты освоения технология

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;

- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам содержания

Раздел 1. Основы производства

Ученик узнает:

- Что нас окружает преимущественно искусственный, рукотворный мир, называемый техносферой;
- Что такое потребительские блага и антиблага для человека;
- Как производятся потребительские блага;

Ученик научиться:

- Различать объекты природы и техносферы;
- Разделять потребительские блага на материальные и не материальные;
- Различать виды производства материальных или нематериальных благ;

Раздел 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Ученик узнает:

- Что такое проект;
- Какие этапы работы необходимы для выполнения творческого проекта;
- Возможные уровни творчества при проектировании материальных и нематериальных благ;

Ученик научиться:

- Составлять план своей творческой деятельности;
- Определять особенности рекламы новых товаров;
- Примерно оценивать уровень новизны тех товаров и услуг, которые предлагаются в торговой сети;

Раздел 3. Технология

Ученик узнает:

- Что такое технология и для чего она предназначена;
- Какими бывают виды технологии;

Ученик научиться:

- Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности;
- Характеризовать вид производства и технологии;

Раздел 4. Техника

Ученик узнает:

- Что значит слово «Техника»;
- Значение техники в производстве;
- Какие существуют виды техники;

Ученик научиться:

- Пользоваться некоторыми ручными инструментами;
- Управлять простыми механизмами и машинами;

Раздел 5. Материалы для производства материальных благ:

Ученик узнает:

- Виды веществ и материалов;
- Что такое сырье;
- Какие виды сырья используются для создания потребительских благ;
- Виды и назначения конструкционных материалов;
- Виды и свойства тканей:

Ученик научиться:

- Анализировать свойства и предназначение различных веществ и материалов;
- Оценивать свойства и предназначение конструкционных материалов;
- Анализировать свойства текстильных материалов;

Раздел 6. Свойства материалов

Ученик узнает:

- Что такое механические, физические и технологические свойства материалов;
- Особенности свойств тканей.

Ученик научиться:

- Учитывать свойства материалов при выполнении задания;
- Подбирать ткани для создания изделий и учитывать свойства тканей при покупке изделий.

Раздел 7. Технологии обработки материалов

Ученик узнает:

- Основные виды механической обработки материалов;
- Что такое чертеж и механический рисунок;
- В чем состоит назначение черчения при изготовлении изделий.

Ученик научиться:

- Выполнять основные операции по обработке древесины и металла;
- Строить простые чертежи и технические рисунки.

Раздел 8. Пища и здоровое питание

Ученик узнает:

- О приготовлении пищи и основах рационального питания;
- О питательных веществах и витаминах, необходимых для жизни человека;
- О правилах санитарии и гигиены.

Ученик научиться:

- Составлять режим питания;
- Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания;
- Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.

Раздел 9. Технологии обработки овощей

Ученик узнает:

- О значении овощей в пище человека;
- Об этапах технологии механической кулинарной обработки овощей;

Ученик научиться:

- Оценивать качество плодоовощной продукции;
- Подготавливать овощи к процессу приготовления пищи основные этапы механической кулинарной обработки;
- Приготавливать блюда из овощей, выбирая способы тепловой обработки, наиболее полезные для здоровья человека;
- Определять качество готовых блюд;
- Оценивать качество продуктов;

Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Ученик узнает:

- Что такое энергия;
- Какие виды энергии использует человек;
- Что такое механическая энергия;
- Как можно накопить механическую энергию;

Ученик научиться:

- разделять разные виды энергии;
- проводить опыты по преобразованию механической энергии;

Раздел 11. Технологии получения, обработки использования информации

Ученик узнает:

- что такое информация в быту, науке и технике;
- как информация о внешнем мире может поступать в мозг человека;
- каким образом можно представить и записать информацию;

ученик научиться:

- разбираться в видах информации;
- оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам ее получения;

Раздел 12. Технологии растениеводства

Ученик узнает:

- об основных агротехнологических приемах выращивания культурных растений;
- о значении культурных растений в жизнедеятельности человека;
- о классификации культурных растений;
- об исследованиях культурных растений;

ученик научиться:

- выполнять основные агротехнологических приемов выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- об исследованиях культурных растений.

Раздел 13. Животный мир в техносфере

Ученик узнает:

- почему большую группу животных называют домашними животными;
- какие потребности человека, кроме потребностей в пище и одежде, можно удовлетворить с помощью животных в 21 в;
- в каких областях современной жизни и для чего используются животных

ученик научиться:

- внимательно относиться к животным и вести за ними наблюдения, чтобы выявлять тех животных, которые нуждаются в помощи.

Раздел 14. Технологии животноводства

Ученик узнает:

- как животные удовлетворяют потребности человека;
- какие для этого используют технологии.

Ученик научиться:

- анализировать и классифицировать технологии преобразования использования животных;
- проводить наблюдения за животными, записывать их.

Раздел 5. Социальные технологии

Ученик узнает:

- о свойствах личности человека и как они влияют на его поведение;
- о видах потребностей людей и какие из них являются самыми главными.
- О методах социальных технологий.

Ученик научиться:

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

Содержание учебного предмета технология 5 класс.

1. Производства

Теоретические сведения

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. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

2. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Теоретические сведения

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

3. Технология

Теоретические сведения

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.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда.

4. Техника

Теоретические сведения

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. Изготовление моделей рабочих органов техники

5. материалы для производства материальных благ. Свойства материалов. Технология обработки материалов.

Текстильные материалы

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. 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.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос пиний выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Практическая деятельность

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Древесина

Теоретические сведения

Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

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. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

Практическая деятельность

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Изготовление изделия из древесных материалов.

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.

6. Пища и здоровое питание. Технология обработки овощей

Теоретические сведения

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.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Сервировка стола.

7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Теоретические сведения

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».

8. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации.

Практическая деятельность

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

9. Технологии растениеводства

Теоретические сведения

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. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

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 основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

10. Технологии животноводства

Теоретические сведения

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.

11. Социальные технологии

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Учебно-тематический план 5 класс

	Разделы и темы программы	Кол- ство часов
I	Основы производства	4
1.1	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	2
1.2	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	2
II	Общая технология	2
2.1	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1
2.2	Характеристика технологии и технологическая документация	1
III	Техника	4
3.1	Техника и её классификация	1
3.2	Рабочие органы техники	1
3.3	Конструирование и моделирование техники (на базе «Точки роста»)	2
IV	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	24
4.1	Виды и особенности свойств текстильных материалов	4
4.2	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	8
4.3	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	4
4.4	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов (на базе «Точки роста»)	8
V	Технологии обработки пищевых продуктов	8
5.1	Основы рационального питания	2
5.2	Бутерброды и горячие напитки	1
5.3	Блюда из яиц	1
5.4	Технологии обработки овощей и фруктов	3
5.5	Технология сервировки стола. Правила этикета	1
VI	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
6.1	Работа и энергия. Виды энергии	1
6.2	Механическая энергия	1
VII	Технологии получения, обработки и использования информации	4
7.1	Информация и её виды. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации	4
VIII	Технологии растениеводства	4
8.1	Растения как объект технологий и их значение в жизни человека	1
8.1	Общая технология выращивания культурных растений	2
8.2	Исследования культурных растений	1
IX	Технологии животноводства	4

9.1	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	4
X	Социально-экономические технологии	2
10.1	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	2
XI	Методы и средства творческой и проектной деятельности (на базе «Точки роста»)	10
11.1	Сущность творчества и проектной деятельности	1
11.2	Этапы проектной деятельности	1
11.3	Проект и кейс	1
11.4	Дизайн при проектировании	1
11.5	Проектирование, макетирование, прототипирование	4
11.6	Экономическая оценка проекта, презентация и реклама	2
	Итого:	68

Практические работы составляют не менее 70% учебного времени.

Оценочные (контрольно-измерительные) материалы

Контрольно-зачётные требования сводятся к следующему:

- выполнение теста;
- выполнение практической работы;
- выполнение проекта, кейса