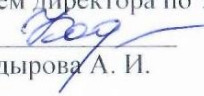


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Новоатъяловская средняя общеобразовательная школа»
ул. Школьная, д. 20, с. Новоатъялово, Ялуторовский район, Тюменская область, 627050
тел./факс 8 (34535) 34-1-60, e-mail: novoat_school@inbox.ru
ОКПО 45782046, ОГРН 1027201465741, ИНН/КПП 7228005312/720701001

РАССМОТРЕНО На заседании педагогического совета Протокол № 1 от 28.08.2020	СОГЛАСОВАНО Заместителем директора по УВР  Кадырова А. И.	УТВЕРЖДАЮ Директор школы  Ф. Ф. Исхакова Приказ № 171-од от 28.08.2020
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
«Технология»
класс-5
(основное общее образование)

Составитель РП

Мухамедов Ранис Анисович,

учитель технологии

Год разработки: 2020

1.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Личностные: Планировать предстоящую деятельность, положительно относиться к труду, принимать помощь одноклассников, чувствовать уверенность в себе, верить в свои возможности, чувствовать удовлетворение от сделанного, бережно относиться к результатам своего труда и труда одноклассников, изготавливать изделия по плану и по образцу, определять и объяснять свои чувства и ощущения.

Метапредметные: Наблюдать, сравнивать и анализировать явления природы. Анализировать особенности, выделять известное и неизвестное. Осуществлять самоконтроль качества выполненной работы. Анализировать и читать графические изображения, осознавать и формулировать усвоенное. Наблюдать, сравнивать, сопоставлять изученные материалы, анализировать особенности изделий, воплощать идею в материале. Определять особенности, выполнять работу по образцу, планировать последовательность практических действий для реализации замысла.

Предметные: Знание техники безопасности на уроках технологии. Знание условий, необходимых для роста и развития культурных растений. Требования на уроке технологии.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

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. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века.

Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы1. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства

. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

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

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспрессметодом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

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

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

№ урока	Тема урока	Количество часов
1	Что такое техносфера.	1
2	Что такое потребительские блага.	1
3	Производство потребительских благ.	1
4	Общая характеристика производства.	1
5	Проектная деятельность.	1
6	Проектная деятельность.	1
7	Что такое творчество.	1
8	Что такое творчество.	1
9	Что такое технология.	1

10	Что такое технология.	1
11	Классификация производств и технологий.	1
12	Классификация производств и технологий.	1
13	Классификация производств и технологий.	1
14	Классификация производств и технологий.	1
15	Что такое техника.	1
16	Что такое техника.	1
17	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
18	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
19	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
20	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
21	Виды материалов.	1
22	Виды материалов.	1
23	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1
24	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1
25	Конструкционные материалы.	1
26	Конструкционные материалы.	1
27	Текстильные материалы.	1
28	Текстильные материалы.	1
29	Механические свойства конструкционных материалов.	1
30	Механические свойства конструкционных материалов.	1
31	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	1
32	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	1
33	Технология механической обработки материалов.	1
34	Технология механической обработки материалов.	1
35	Графическое отображение формы предмета.	1
36	Графическое отображение формы предмета.	1
37	Кулинария.	1
38	Основы рационального питания.	1
39	Витамины и их значение в питании.	1
40	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1
41	Овощи в питании человека.	1
42	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	1
43	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1
44	Технологии тепловой обработки овощей.	1

45	Что такое энергия.	1
46	Виды энергии.	1
47	Накопление механической энергии.	1
48	Информация.	1
49	Каналы восприятия информации человеком.	1
50	Каналы восприятия информации человеком.	1
51	Способы материального представления и записи визуальной информации.	1
52	Способы материального представления и записи визуальной информации.	1
53	Способы материального представления и записи визуальной информации.	1
54	Растения как объект технологии.	1
55	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
56	Общая характеристика и классификация культурных растений.	1
57	Исследования культурных растений или опыты с ними.	1
58	Исследования культурных растений или опыты с ними.	1
59	Животные и технологии XXI века	1
60	Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.	1
61	Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека.	1
62	Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	1
63	Человек как объект технологии.	1
64	Потребности людей.	1
65	Содержание социальных технологий.	1
66	Творческий проект.	1
67	Творческий проект.	1
68	Творческий проект.	1