

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.**

***Личностные результаты*** изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация учебной деятельности:
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда:
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации:
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным действиям:
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности:
* гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности):
* проявление технико-технологического и экономического мышления:
* экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливаетнеобходимость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты*** изучения курса:

*познавательные УУД:*

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения:
* владение речью;

*регулятивные УУД:*

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

***Предметные результаты*** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов груда:
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**5 класс**

**Производство(6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Что такое техносфера, потребительские блага. Производство потребительских благ.

*Практические работы*

Выполнение отчета по итогам наблюдения.

**Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)**

*Основные теоретические сведения*

Сведения о проектной деятельности. Что такое творчество.

*Практические работы*

Разработать проект изготовления бутербродов для праздничного стола.

**Пища и здоровое питание ( 3 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

*Практические работы*

Составить план проведения «Неделиздорового питания» для одноклассников.

**Технологии обработки овощей (5 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Овощи в питании. Технология механической обработки овощей. Технология тепловой обработки овощей.

*Практические работы*

«Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом».

**Технологии растениеводства ( 6 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений*.*

*Практические работы*

Агротехнологические приемы выращивания культурных растений.

**Животный мир в техносфере ( 4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека.

*Практические работы*

Выполнение проекта (презентация) «Технология запрягания рабочей лошади».

**Технологии животноводства ( 4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека.

*Практические работы*

Выполнение проекта (презентация) «Технология запрягания лошади для верховой езды».

Выполнение проекта (презентация) «Виды сельскохозяйственных животных нашего села».

**Тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название раздела, темы урока** | **Кол-во часов** |
| **Производство (6ч)** | | |
| 1 | Вводный инструктаж по ТБ –ИОТ-057-16.  Что такое техносфера. | 1 |
| 2 | Что такое потребительские блага. | 1 |
| 3-4 | Производство потребительских благ. | 2 |
| 5-6 | Общая характеристика производства. | 2 |
| **Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)** | | |
| 7-8 | Проектная деятельность. | 2 |
| 9-10 | Что такое творчество | 2 |
| **Пища и здоровое питание ( 3 ч)** | | |
| 11 | Инструктаж по ТБ–ИОТ-006-16.  Кулинария. Основы рационального питания. | 1 |
| 12 | Витамины и их значение в питании | 1 |
| 13 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. | 1 |
| **Технологии обработки овощей (5 ч)** | | |
| 14 | Инструктаж по ТБ–ИОТ-006-16. Овощи в питании человека. | 1 |
| 15 | Технология механической кулинарной обработки овощей | 1 |
| 16 | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. | 1 |
| 17 | Технология тепловой обработки овощей. | 1 |
| 18 | Практическая работа «Приготовление блюд из сырых овощей» | 1 |
| **Технологии растениеводства ( 6 ч)** | | |
| 19-20 | Растения как объект технологии | 2 |
| 21 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека | 1 |
| 22 | Общая характеристика и классификация культурных растений | 1 |
| 23-24 | Исследования культурных растений или опыты с ними | 2 |
| **Животный мир в техносфере ( 4 ч)** | | |
| 25-26 | Животные и технологии 21 века. | 2 |
| 27-28 | Животноводство и материальные потребности человека | 2 |
| **Технологии животноводства ( 4 ч)** | | |
| 29 | Сельскохозяйственные животные и животноводство | 1 |
| 30 | Животные – помощники человека | 1 |
| 31 | Животные на службе безопасности жизни человека | 1 |
| 32 | Животные для спорта , охоты, цирка и науки. | 1 |
| **Технология ( 4 ч)** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Итого : урока** | | |