

**Планируемые результаты освоения учебного предмета  
«Технология» 5 класс (девочки)**

*Общие результаты технологического образования состоят:*

- В сформированности целостного представления о техносфере, современном производстве и о распространенных в обществе современных технологиях;
- В приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- В формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда, материального и нематериального производства;
- В готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

*Планируемые результаты освоения учебного предмета технология:*

**Обучающиеся научатся:**

- пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментах и оборудовании, применяемых в технологических процессах;
- использовать общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- подбирать информацию для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владеть способами графического представления технической документации;
- владеть методами творческой деятельности;
- применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **Обучающиеся получают возможность научиться:**

- планировать технологический процесс и процесс труда;
- организовывать рабочее место с учетом требований эргономики;
- проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектов труда;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии; подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся ресурсов;
- анализировать, разрабатывать и реализовывать технические проекты;
- разрабатывать план продвижения продукта на региональном рынке;
- проверять промежуточные и конечные результаты труда.

*Метапредметные результаты обучения технологии:*

### **Познавательные УУД**

#### **Обучающиеся научатся:**

- планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- выбирать оптимальные способы решения задачи на основе заданных алгоритмов;
- моделировать планируемые процессы и объекты;
- оценивать принятые решения и формулировать выводы;
- сравнивать полученные результаты с ожидаемыми результатами.

### **Обучающиеся получают возможность научиться:**

- оценивать работу одноклассников;
- самостоятельно приобретать новые знания;
- уметь задавать вопросы;
- взаимодействовать с другими учениками, работать в коллективе, вести дискуссию;
- выявлять причинно-следственные связи;
- анализировать связи соподчинения и зависимости между компонентами объекта;
- составлять вопросы к текстам, логическую цепочку по тексту, таблицы, схемы по содержанию текста.

### **Регулятивные УУД**

#### **Обучающиеся научатся:**

- составить учебную задачу под руководством учителя;
- планировать свою деятельность под руководством учителя;
- работать в соответствии с поставленной учебной задачей;
- работать в соответствии с предложенным планом;

- уметь выделять главные, существенные признаки понятий;
- высказывать суждения, подтверждая их фактами.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- выделять главное, существенные признаки понятий;
- участвовать в совместной деятельности.

**Коммуникативные УУД**

**Обучающиеся научатся:**

- владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений в учебной и познавательной деятельности;
- выражать свои мысли, аргументировать свою точку зрения, работать в группе, представлять и сообщать информацию в устной и письменной форме, вступать в диалог и т.д.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, сравнивать различные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;
- выступать перед аудиторией, придерживаясь определенного стиля при выступлении;
- уметь вести дискуссию, диалог.

**Личностные УУД**

**Обучающиеся научатся:**

- пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- развивать интеллектуальные и творческие способности.

**Обучающиеся получают возможность научиться:**

- ответственно относиться к природе и необходимости защиты окружающей среды;
- проявлять технико – технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.

**Содержание учебного предмета Технология 5 класс**

**Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (2 часа)**

Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии. Проектная деятельность. Что такое творчество. Творческая и проектная деятельность.

## **Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов (16 часов)**

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.

## **Раздел 3. Основы производства (4 часа)**

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

## **Раздел 4. Современные и перспективные технологии (2 часа)**

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

## **Раздел 5. Элементы техники и машин (2 часа)**

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

## **Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 часов)**

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.

## **Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)**

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

## **Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)**

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

## **Раздел 9. Социальные технологии (6 часов)**

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

## **Раздел 10. Технологии растениеводства (12 часов)**

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

## **Раздел 11. Технологии животноводства (7 часов)**

Животные и технологии 21 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.

### **Итоговое повторение (1 час)**

## **Тематическое планирование учебного предмета Технология 5 класс**

<b>№ урока</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Количество часов</b>
	<b>Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (2 часа)</b>	
<b>1</b>	Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии. Проектная деятельность.	<b>1</b>
<b>2</b>	Что такое творчество. Творческая и проектная деятельность.	<b>1</b>
	<b>Раздел 2. Технологии обработки пищевых продуктов (16 часов)</b>	
<b>3-4</b>	Кулинария. Основы рационального питания.	<b>2</b>
<b>5-6</b>	Витамины и их значение в питании.	<b>2</b>
<b>7-8</b>	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	<b>2</b>
<b>9-10</b>	Овощи в питании человека.	<b>2</b>
<b>11-14</b>	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	<b>4</b>
<b>15-16</b>	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	<b>2</b>
<b>17-18</b>	Технологии тепловой обработки овощей.	<b>2</b>
	<b>Раздел 3. Основы производства (4 часа)</b>	
<b>19</b>	Что такое техносфера.	<b>1</b>
<b>20</b>	Что такое потребительские блага.	<b>1</b>

21	Производство потребительских благ.	1
22	Общая характеристика производства.	1
	<b>Раздел 4. Современные и перспективные технологии (2 часа)</b>	
23	Что такое технология.	1
24	Классификация производств и технологий.	1
	<b>Раздел 5. Элементы техники и машин (2 часа)</b>	
25	Что такое техника.	1
26	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1
	<b>Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 часов)</b>	
27	Виды материалов.	1
28-29	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2
30	Конструкционные материалы.	1
31	Текстильные материалы.	1
32	Механические свойства конструкционных материалов.	1
33-34	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2
35	Технология механической обработки материалов.	1
36	Графическое отображение формы предмета.	1
	<b>Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)</b>	
37	Что такое энергия. Виды энергии.	1
38	Накопление механической энергии.	1
	<b>Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)</b>	
39	Информация.	1
40	Каналы восприятия.	1

<b>41-42</b>	Способы материального представления и записи визуальной информации.	<b>2</b>
	<b>Раздел 9. Социальные технологии (6 часов)</b>	
<b>43-44</b>	Человек как объект технологии.	<b>2</b>
<b>45-46</b>	Потребности людей. Пирамида Маслоу.	<b>2</b>
<b>47-48</b>	Содержание социальных технологий.	<b>2</b>
	<b>Раздел 10. Технологии растениеводства (12 часов)</b>	
<b>49-50</b>	Растения как объект технологии.	<b>2</b>
<b>51-52</b>	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	<b>2</b>
<b>53-54</b>	Общая характеристика и классификация культурных растений.	<b>2</b>
<b>55-56</b>	Исследования культурных растений и опыты с ними.	<b>2</b>
<b>57-60</b>	Практическая работа.	<b>4</b>
	<b>Раздел 11. Технологии животноводства (7 часов)</b>	
<b>61</b>	Животные и технологии 21 века.	<b>1</b>
<b>62</b>	Животные и материальные потребности человека.	<b>1</b>
<b>63-64</b>	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	<b>2</b>
<b>65-66</b>	Животные – помощники человека.	<b>2</b>
<b>67</b>	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	<b>1</b>
<b>68</b>	Итоговое повторение	<b>1</b>
	<b>Всего</b>	<b>68 часов</b>