

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 134  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом ГБОУ  
СОШ № 134  
Санкт-Петербурга  
имени С. Дудко

Протокол от 28.08.2020 № 5/20

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по  
УВР  
В.П. Кириллова/

31.08.2020

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор  
М.А. Никифорова/



Приказ от 31.08.2020 № 63/71

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

для 5 «Б» класса

2020-2021 учебный год

срок реализации – 1 год

учитель-составитель:

Г.Л. Жуматаева

Санкт-Петербург  
2020

## Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Содержание учебного предмета	6
3.	Тематическое планирование по учебному предмету	8

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (далее – рабочая программа) составлена на основе:

Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» от 17.12.2010 № 1897 (ред. 31.12.2015) (далее - ФГОС ООО);

Реестра примерных основных общеобразовательных программ;

Основной образовательной программы основного общего образования Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко;

Учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко на 2020-2021 учебный год;

Положения о рабочей программе Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко.

Учебный предмет «Технология» входит в предметную область «Технология». Учебного плана Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №134 Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени Сергея Дудко на 2020-2021 учебный год.

В 5 классе на изучение учебного предмета «Технология» отводится 68 часов в год (2 часа в неделю, 34 учебные недели).

Рабочая программа составлена на основе учебно-методического комплекса по технологии для 5-9 классов под ред. В.М. Казакевича.

Рабочая программа ориентирована на использование учебника: В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова. Издательство «Просвещение».

Образовательные электронные ресурсы:

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов	<a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a>
Российское образование	<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>
Российский образовательный портал	<a href="http://www.school.edu.ru">http://www.school.edu.ru</a>
Российский портал открытого образования	<a href="http://www.openet.edu.ru">http://www.openet.edu.ru</a>
Ресурсы для открытой мультимедиа среды	<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>
Российская электронная школа	<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>

Рабочая программа имеет целью: формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Рабочая программа способствует решению следующих задач изучения технологии на ступени основного общего образования:

- осваивать технологические знания, основ культуры созидательного труда, представление о технологической культуре на основе включения учащихся в

- разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- владеть 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;
  - развивать познавательные интересы, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
  - воспитать трудолюбие, бережливости, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности; уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
  - получить опыт применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В результате освоения основной образовательной программы основного общего образования обучающиеся достигают личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты:

1. Личностные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группой личностных результатов и раскрывают и детализируют основные направленности этих результатов. Оценка достижения этой группы планируемых результатов ведется в ходе процедур, допускающих предоставление и использование исключительно неперсонифицированной информации.

2. Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с подгруппами универсальных учебных действий, раскрывают и детализируют основные направленности метапредметных результатов.

3. Предметные результаты освоения основной образовательной программы представлены в соответствии с группами результатов учебных предметов, раскрывают и детализируют их.

Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные).

Регулятивные УУД

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

2. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.

3. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

4. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.

5. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и

осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.

#### Познавательные УУД

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
2. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач
3. Смысловое чтение.

#### Коммуникативные УУД

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.
2. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

#### Предметные результаты:

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится в течение учебного года по четвертям.

#### Организация контроля

№ п/п тема	Сроки
Контрольный тест №1 «Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.»	16 неделя
Контрольный тест №2 по теме «Содержание социальных технологий.»	33 неделя

## 2.Содержание учебного предмета

Введение. Техника безопасности на уроках технологии.- 1 час

Производство- 5 часов

Что такое техносфера?

Практическое (творческое) задание

Производство потребительских благ

Общая характеристик производства

Что такое потребительские блага?

Методы и средства проектной деятельности- 3 часа

Проектная деятельность

Что такое творчество?

Практическое (творческое) задание

Технология- 3 часа

Практическое (творческое) задание

Классификация производств и технологий

Что такое технология? Продукт, предмет, средство труда.

Тезника-3 часа

Что такое техника?

Практическое (творческое) задание.

Инструменты, механизмы, технические устройства.

Материалы для производства материальных благ-5 часов

Виды материалов

Натуральные, искусственные и синтетические материалы.

Практическое (творческое) задание.

Текстильные материалы.

Конструкционные материалы.

Свойства материалов- 3 часа

Практическое (творческое) задание.

Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Механические свойства конструкционных материалов.

Технология обработки материалов-3 часа

Практическое (творческое) задание.

Графическое отображение формы предмета.

Технология механической обработки материалов

Пища и здоровое питание- 5 часов

Практическое (творческое) задание.

Витамины и их значение в питании.

Профессии и производство.

Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Кулинария. Основы рационального питания.

Технология обработки овощей- 7 часов

Овощи в питании человека

Профессии и производство.

Технология механической кулинарной обработки овощей.

Украшение блюд

Фигурная нарезка овощей.  
Технология тепловой обработки овощей  
Практическое (творческое) задание

Технология получения, преобразования и использования энергии- 5 часов  
Практическое (творческое) задание  
Профессии и производство.  
Виды энергии  
Накопление механической энергии  
Что такое энергия?

Технология получения, обработки и использования информации-4часа  
Информация  
Каналы восприятия информации человеком  
Способы материального представления и записи визуальной информации  
Практическое (творческое) задание

Технология растениеводства-6 часов

Практическое (творческое) задание  
Животноводство и материальные потребности человека  
Животные и технологии 21 века  
Практическое (творческое) задание  
Исследования культурных растений или опыты с ними  
Общая характеристика и классификация культурных растений

Животный мир в техносфере- 3 часа

Значение культурных растений в жизнедеятельности человека  
Профессии и производство  
Растения как объект технологии

Технологии животноводства- 6 часов

Практическое (творческое) задание  
Животные- помощники человека  
Профессии и производство  
Животные на службе безопасности жизни человека  
Животные для спорта, охоты, цирка и науки  
Сельскохозяйственные животные и животноводство

Социальные технологии- 6 часа

Человек как объект технологии  
Потребности людей  
Содержание социальных технологий  
Практическое (творческое) задание  
Повторение изученного материала  
Повторение изученного материала

### 3. Тематическое планирование по учебному предмету

№ урока	Тема урока	Характеристика деятельности обучающихся	Сроки		Примечание
			План	Факт	
1.	Введение. Техника безопасности на уроках технологии	Изучать правила техники безопасности на уроках технологии	1		
Производство- 5 часов					
2.	Что такое техносфера?	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага.	1		
3.	Что такое потребительские блага?	Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой	2		
4	Производство потребительских благ	Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные	2		
5	Общая характеристик производства	Различать виды производств материальных и нематериальных благ.	3		
6	Общая характеристик производства	Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах	3		
Методы и средства проектной деятельности- 3 часа					
7.	Проектная деятельность	Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производственных потребительских благах	4		
8.	Что такое творчество?	Осваивать новые понятия: творчество.	4		



9.	Что такое творчество?	Разрабатывают проект рекламы . изготовления бутербродов	5		
Технология- 3 часа					
10.	Что такое технология? Продукт, предмет, средство труда	Применяют технологию в производстве потребительских Благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства.	5		
11	Классификация производств и технологий	Определяют, что является технологией в той или созидательной деятельности.	6		
12.	Классификация производств и технологий	Определяют иллюстрированный обзор моделей отечественных автомобилей.	6		
Тезника-3 часа					
13	Что такое техника?	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и ее классификацией.	7		
14	Инструменты, механизмы, технические устройства	Пользоваться простыми ручными инструментами.	7		
15	Инструменты, механизмы, технические устройства	Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства	8		
Материалы для производства материальных благ-5 часов					
16	Виды материалов	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов..	8		
17	Натуральные, искусственные и синтетические материалы	Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов	9		

18	Конструкционные материалы	Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах	9		
19	Текстильные материалы	Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомится с особенностями технологий обработки текстильных материалов	10		
20	Текстильные материалы	Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений машин.	10		
Свойства материалов- 3 часа					
21	Механические свойства конструкционных материалов	Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах	11		
22	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомится с особенностями технологий обработки текстильных материалов	11		
23	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	Создавать проектные изделия из текстильных материалов	12		
Технология обработки материалов-3 часа					
24	Технология механической обработки материалов	Знакомится с особенностями технологий обработки текстильных материалов.	12		
25	Графическое отображение формы предмета	Уметь читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.	13		

26	Графическое отображение формы предмета	Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов	13		
Пища и здоровое питание- 5 часов					
27	Кулинария. Основы рационального питания	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания	14		
28	Витамины и их значение в питании	Знакомство с витаминами и их значением в питании.	14		
29	Профессии и производство	Узнать кто является профессионалами в области приготовления пищи.	15		
30	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	Знакомство с правилами санитарии, гигиены, и безопасности труда на кухне.	15		
31	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Контрольный тест №1	Составить план проведения «Неделя здорового питания».	16		
Технология обработки овощей- 7 часов					
32	Овощи в питании человека	Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания	16		
33	Профессии и производство	Узнать кто является профессионалами в области приготовления пищи.	17		
34	Технология механической кулинарной обработки овощей	Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания	17		
35	Украшение блюд	Приготавливать и украшать блюда	18		

36	Фигурная нарезка овощей	Приготавливать и украшать блюда, фигурная нарезка	18		
37	Технология тепловой обработки овощей	Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование)	19		
38	Технология тепловой обработки овощей	Составлять меню, отвечающего здоровому образу жизни.	19		
Технология получения, преобразования и использования энергии- 5 часов					
39	Что такое энергия?	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии.	20		
40	Профессии и производство	Узнать кто является специалистами по ремонту и эксплуатации промышленного электрооборудования	20		
41	Виды энергии	Получать представление о механической энергии, методах и средствах ее получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии.	21		
42	Накопление механической энергии	Получать представление о механической энергии, методах и средствах ее получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии.	21		
43	Накопление механической энергии	Изготовить игрушку «Йо-йо»	22		
Технология получения, обработки и использования информации-4 часа					
44	Информация	Осознавать и понимать значение информации и ее видов.	22		
45	Каналы восприятия информации человеком	Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств.	23		

46	Способы материального представления и записи визуальной информации	Оценивать эффективность восприятия информации по разным каналам ее получения	23		
47	Способы материального представления и записи визуальной информации	Сравнивать скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.	24		
Технология растениеводства-6 часов					
48	Растения как объект технологии	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	24		
49	Профессии и производство	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.	25		
50	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.	25		
51	Общая характеристика и классификация культурных растений	Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием.	26		
52	Исследования культурных растений или опыты с ними	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.	26		
53	Исследования культурных растений или опыты с ними	Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.	27		
Животный мир в техносфере- 3 часа					
54	Животные и технологии 21 века	Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей века, классификация этих потребностей.	27		

55	Животноводство и материальные потребности человека	Описание технологии разведения домашних животных в примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	28		
56	Животноводство и материальные потребности человека	Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.	28		
Технологии животноводства- 6 часов					
57	Сельскохозяйственные животные и животноводство	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.	29		
58	Животные- помощники человека	Описание технологии разведения домашних животных в примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	29		
59	Профессии и производство	Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании	30		
60	Животные на службе безопасности жизни человека	Кормление животных как элемент технологии их образования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.	30		
61	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	Описание технологии разведения домашних животных в примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	31		
62	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	Описание технологии разведения домашних животных в примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	31		
Социальные технологии- 6 часа					
63	Человек как объект технологии	Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека.	32		

		ебности и их иерархия.			
64	Потребности людей.	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.	32		
65	Содержание социальных технологий. Контрольный тест №2	Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий	33		
66	Содержание социальных технологий	Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий	33		
67	Повторение изученного материала	Уметь применить полученную информацию для проекта и в жизни.	34		
68	Повторение изученного материала	Уметь применить полученную информацию для проекта и в жизни.	34		

