

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

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ГБОУ СОШ № 134
Санкт-Петербурга имени
Сергея Дудко

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
УВР
В.П. Кириллова/

УТВЕРЖДЕНО
Директор
М.А. Никифорова/

Протокол от 30.08.2019 № 10/19

30.08.2019

Приказ от 30.08.2019 № 73/71

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для 5 «А» класса

2019-2020 учебный год

срок реализации – 1 год

учитель-составитель:
Г. Л. Жуматаева

Санкт-Петербург
2019

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Содержание учебного предмета	6
3.	Тематическое планирование по учебному предмету	9

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 2019-2020 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 2019-2020 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	http://school-collection.edu.ru/
Российское образование	http://www.edu.ru
Российский образовательный портал	http://www.school.edu.ru
Российский портал открытого образования	http://www.openet.edu.ru
Ресурсы для открытой мультимедиа среды	http://fcior.edu.ru

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 по теме «Инструменты, механизмы, технические устройства.»	7 неделя
Контрольный тест №2 по теме «Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.»	15 неделя
Контрольный тест №3 по теме «Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.»	25 неделя
Контрольный тест №4 по теме «Человек как объект технологии»	32 недел я

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	Практическое (творческое) задание	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.	Практическое (творческое) задание	Разрабатывать проект рекламы . изготовления бутербродов	5		
Технология- 3 часа					
10.	Что такое технология? Продукт, предмет, средство труда.	Осознавать роль технологии в производстве потребительских Благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства.	5		
11	Классификация производств и технологий	Определять, что является технологией в той или созидательной деятельности.	6		
12.	Практическое (творческое) задание.	Составлять 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	Практическое (творческое) задание.	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	Практическое (творческое) задание.	Выполнять некоторые операции по обработке текстильных метариалов 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	Практическое (творческое) задание.	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	Практическое (творческое) задание.	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	Практическое (творческое) задание.	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	Практическое (творческое) задание	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	Практическое (творческое) задание	Изготовить игрушку «Йо-йо»	22		
Технология получения, обработки и использования информации-4часа					
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	Практическое (творческое) задание	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	Практическое (творческое) задание	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	Приготавливать и оформлять бутерброды.	27		
55	Животноводство и материальные потребности человека	Приготавливать горячие напитки	28		
56	Практическое (творческое) задание	Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.	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	Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.	29		
59	Профессии и производство	Готовить салат из сырых овощей или фруктов.	30		
60	Животные на службе безопасности жизни человека	Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	30		
61	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.	31		
62	Практическое (творческое) задание	Составлять меню завтрака.	31		
Социальные технологии- 6 часа					
63	Человек как объект технологии	Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.	32		
64	Потребности людей	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.	32		
65	Содержание социальных технологий	Находить и предъявлять информацию о молоке, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека.	33		
66	Практическое (творческое) задание	Находить рецепты блюд из молока и молочных продуктов.	33		
67	Повторение изученного материала	Отбирать и изучать информацию о способах здорового питания.	34		
68	Повторение изученного материала	Уметь применить полученную информацию для проекта и в жизни.	34		

