


муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №3 города Каменск-Шахтинский

СОГЛАСОВАНО


Протокол заседания  
методической кафедры  
Гуманитарного, художественно-эстетического  
и оздоровительного цикла

МБОУ СОШ №3

от 30.08.2021 г. №2

  
подпись Секретарь МО Храмченкова Ю.Г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР  
 Яценко Н.А.

подпись

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ №3 \_\_\_\_\_

Приказ от 30.08.2021 № 246

Подпись руководителя  И.А. Золотова

Печать



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по изобразительному искусству технологии 5 класс**

**Учитель: Золотова Ирина Александровна**

**высшая категория**

**2021-2022 учебный год**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по изобразительному искусству в 5 классесоставлена на основе федерального государственного общеобразовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10. №1897), закона РФ «Обобразовании», требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №3 города Каменск - Шахтинский, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в МБОУ СОШ №3, учебного плана, локальных актов МБОУ СОШ №3, с учётом примерной программы по технологии 5-9 классы (стандарты второго поколения 2008г.), ориентирована на учебник по технологии для общеобразовательных организаций: Под редакцией Казакевича В.М./ В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г. Л. Копотева, Е.Н. Максимова Просвещение, Москва, 2019 Приказ Минобразования РФ от 28.12.2018г. № 345

### Цели и задачи.

- **Цель программы:**
  - формирование представлений о технологической культуре производства,
  - развитие культуры труда подрастающих поколений,
  - становление системы технических и технологических знаний и умений,
  - воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачами** курса являются:

- сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
- овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

### Место предмета в базисном учебном плане

В базисном учебном плане предмет Технология входит в число обязательных учебных предметов на базовом уровне федерального компонента. Содержание программы сохраняет преемственность по отношению к основным программам образовательной области Технология начальной школы. Программа рассчитана на 68 учебных часов обязательного изучения курса «Технология».

**Класс – 5**

**Количество часов в неделю – 2 ч.**

**Количество часов в год – 70 ч.**

**Планируемые результаты освоения междисциплинарных программ ООП ОО в рамках изучения предмета "Технология" в 5 классе**

**Программа формирования УУД**

***Личностные***

- Называет основные факты истории РФ.
- Отличает государственную символику РФ, Омской области.
- Выполняет нормы и требования Правил внутреннего распорядка учащихся школы. Различает формы поведения, допустимые на уроке, на перемене, на улице, в общественных местах.
- Идентифицирует себя как представителя определённой национальной культуры.

- Проявляет заботу о других.
- Ориентируется на образец хорошего ученика.
- Проявляет познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения задачи. Учится с опорой на внешние и внутренние мотивы.
- Интересуется профессиями.
- Осознанно выбирает поручения.
- Сопоставляет поступки свои и окружающих людей с моральными нормами и выполняет их.
- Сопоставляет поступки свои и окружающих людей с нормами здорового образа жизни. Соблюдает правила гигиены.

#### ***Регулятивные***

- В сотрудничестве с учителем ставит новые учебные цели на основе соотнесения того, что известно и того, что ещё не известно. Формулирует познавательную цель, Преобразует практическую задачу в познавательную.
- Планирует свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации. Описывает возможный результат и способ его достижения.
- Выбирает рациональный способ решения задачи из ряда предложенных. Выбирает рациональный способ в зависимости от условий.
- Оценивает учебный результат, следуя установленным критериям .
- Осуществляет пошаговый и итоговый контроль, сравнивая способы действия и его результат с эталоном, требованиями конкретной задачи.
- Оценивает учебные действия в соответствии с учебной задачей и условиями её реализации.
- Адекватно определяет причины успешности и неуспешности в деятельности, сопоставляя цель, деятельность и результат.
- Корректирует действие по ходу его выполнения ( на основе сопоставления эталона, реального действия и его результата).
- Фиксирует динамику собственных образовательных результатов в листе достижений с помощью учителя.

#### ***Познавательные***

- Анализирует объекты, проводит сравнение, сериацию, классификацию по заданным критериям или самостоятельно, выбирая для этого основания и критерии. Устанавливает аналогии.
- Обобщает (объединяет объекты, выделяя их специфические признаки.подводит под понятие (распознаёт объекты, выделяет его существенные признаки, на их основе определяет принадлежность объекта к тому или иному понятию).
- Устанавливает причинно- следственные связи и зависимости в изучаемом круге явлений.
- Строит рассуждения, связывая простые суждения об объекте, его свойствах и связях.
- Использует модели, схемы и другие знаково- символические средства для решения задач. Читает информацию, представленную в виде таблицы, схемы, диаграммы

#### ***Коммуникативные***

- Определяет цели, составляет план совместной деятельности, распределяет функции участников, следует правилам и способам взаимодействия (под руководством учителя).
- Задаёт собеседнику вопросы на понимание его действий и выяснение необходимых сведений.
- Допускает существование других точек зрения. Уважительно относится к мнению других, даже если с ним не согласен.
- Формулирует и высказывает собственное мнение, аргументировано отстаивает свою точку зрения.
- Договаривается и приходит к общему решению в совместной учебной деятельности.
- Выделяет в услышанном тексте понятное и непонятное. Извлекает из услышанного информацию, заданную в явном и в неявном виде.
- Формулирует главную мысль услышанного текста. Формулирует выводы
- Составляет план услышанного текста: выделяет ключевые слова, делит текст на части, озаглаживает их.
- Комментирует свои действия и их порядок.
- Формулирует тему устного высказывания, при изложении придерживается темы и плана.
- Формулирует выводы из собственного текста (под руководством учителя).
- Грамотно строит высказывание в устной и письменной речи

#### **Программа "Стратегии смыслового чтения и работа с текстом"**

##### ***Работа с информацией***

- Выделяет в письменном тексте (повествовании, описании, рассуждении) понятное и непонятное. Формулирует вопрос о том, что непонятно. Определяет тему и главную мысль текста.

- Ориентируется в соответствующих возрасту словарях и справочниках. Объясняет непонятные слова с помощью контекста.
- Составляет план прочитанного текста: выделяет ключевые слова, делит текст на части, озаглавливает их.
- Устанавливает порядок и место иллюстративного ряда в тексте. Ориентируется на условные обозначения в учебнике.
- Использует формальные элементы текста (шрифт, подзаголовки, сноски) для поиска нужной информации.
- Извлекает информацию, представленную в неявном виде.

#### ***Интерпретация текста***

- Выполняет подробный и краткий пересказ прочитанного.
- Распознает главную идею или авторские намерения в тексте, когда требуемая информация в нём общеизвестна.

#### ***Оценка текста***

- Формулирует несложные выводы, основываясь на тексте. Находит аргументы, подтверждающие вывод (под руководством учителя).
- Составляет небольшие письменные аннотации, отзывы к тексту.
- Эмоционально оценивает форму и содержание текста.
- Подвергает сомнению достоверность прочитанного текста (выявляет пробелы или лишнюю информацию). Выявляет противоречивую информацию в работе с одним или несколькими источниками.

#### ***Чтение несплошных текстов***

- Находит отдельные части явно выраженной информации на одной простой карте, или линейном графике, или столбчатой диаграмме, которая включает в себя небольшой по объему вербальный текст в несколько слов или фраз.

#### **Программа "Формирование ИКТ- компетентности"**

##### ***Обращение с устройствами ИКТ***

- Включает и выключает устройства ИКТ, входит в операционную систему и завершает работу с ней.
- Входит в ЕОС " Дневник. ру".Использует ЕОС " Дневник. ру" в учебной деятельности.
- Соединяет устройства ИКТ под руководством учителя.

##### ***Фиксация изображений и звуков***

- Осуществляет фотосъемку и фиксацию звуков в ходе учебного исследования/эксперимента с помощью учителя.

##### ***Создание письменных сообщений***

- Набирает текст на родном языке в текстовом редакторе.
- Осуществляет комплексное редактирование текста: изменять шрифт, размер кегля, использует функции заливки.

##### ***Создание графических объектов***

- Создает графические объекты в соответствии с поставленной учебной задачей .
- Создает диаграммы различных видов с помощью компьютерных средств, задает и изменяет параметры диаграммы.
- Отбирает графическую информацию с точки зрения эстетических параметров и технического качества.
- Составляет систему папок на индивидуальном ПК в соответствии с деятельностью.

##### ***Создание , восприятие и использование гипермедиа сообщений***

- Создает разные виды сообщений: диаграммы, карты, текст. Отправляет виды сообщений другим пользователям.

##### ***Коммуникация и социальное взаимодействие***

- Составляет развернутый план презентации, выступает перед аудиторией с презентацией группового или индивидуального проектов.
- Использует возможности электронной почты для информационного обмена.
- Уважает информационные права других людей.
- Соблюдает нормы сетевого этикета.

##### ***Поиск и организация хранения информации***

- Ищет и отбирает информацию в соответствующих возрасту цифровых словарях и справочниках, электронных библиотеках в контролируемом Интернете.
- Использует методы поиска в небольших базах данных.

**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.

## Содержание учебного предмета Технология

### Раздел 1,2 Введение в предмет. Основы производства

#### **Выпускник научится:**

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

#### **Получит возможность научиться:**

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

### Раздел 3. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

#### **Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
  - выявлять и формулировать проблему;
  - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
  - планировать этапы выполнения работ;
  - составлять технологическую карту изготовления изделия;

- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта;
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Получит возможность научиться:***

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Раздел 4. Технология**

***Выпускник научится:***

- определять понятие «технология»
- находить информацию о существующих современных технологиях
- изучать современные технологии
- изучать различные виды современных технологий в жизни человека

***Выпускник получит возможность научиться:***

- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

**Раздел 5. Техника**

***Выпускник научится:***

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

## Раздел 6, 7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

### **Выпускник научится:**

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *определять способа графического отображения объектов труда;*
- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *выполнять несложное моделирование швейных изделий;*
- *планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;*
- *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*
- *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*
- *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*
- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

## Раздел 8. Технологии обработки пищевых продуктов

### **Выпускник научится:**

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

- составлять меню;
  - выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
  - соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах пищевых отравлениях.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

## Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии

**Выпускник научится:**

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
  - осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
  - выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
  - пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
  - выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
  - читать электрические схемы;
  - называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики,
- характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

## Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации

**Выпускник научится:**

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.



## Раздел 9. Технологии растениеводства.

### **Выпускник научится:**

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
- рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;*
- *применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;*
- *определять виды удобрений и способы их применения;*
- *проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;*
- *выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);*
- *применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.*

## Раздел 9. Технологии животноводства

### **Выпускник научится:**

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;*
- *проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;*
- *проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;*
- *описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- *исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

## Раздел 9. Социально-экономические технологии

### **Выпускник научится:**

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные

сети как технологию;

- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

## Тематическое планирование

№ п/п	Название раздела	Количество часов
1	Введение в предмет	2
2	Производство	10
3	Методы и средства творческой и проектной деятельности	6
4	Технология	6
5	Техника	6
6	Материалы для производства благ	10
7	Технология обработки материалов	4
8	Технологии обработки пищевых продуктов	8
9	Технологии в современном мире	18
<b>Итого</b>		<b>70</b>

## Календарно-тематическое планирование учебного предмета **Технология**

### 5 класс

№ урока	№ раздела темы	Тема урока	Дата проведения		Примечание Причина корректировки
			по плану	по факту	
<b>Введение в предмет – 2 часа</b>					
1-2	1.1	Введение в Технологию. Инструктаж по ТБ и правилам поведения на уроках технологии	03.09.2021		
<b>Производство – 10 часов</b>					
3-4	2.1	Производство. Что такое техносфера? Технические объекты и объекты природной среды.	10.09.2021		
5-6	2.2	Что такое потребительские блага? Потребительские блага, антиблага, материальные, нематериальные блага.	17.09.2021		
7-8	2.3	Производство потребительских благ.	24.09.2021		
9-10	2.4	Общая характеристика производства.	01.10.2021		
11-12	2.5	<i>Практическое (творческое) задание.</i> <u>Тестирование по 1 главе</u>	08.10.2021		
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности – 6 часов</b>					
13-14	3.1	Проектная деятельность	15.10.2021		
15-16	3.2	Что такое творчество? 6 уровней творчества.	22.10.2021		
17-18	3.3	<i>Практическое (творческое) задание. Контрольная работа</i>	29.10.2021		
<b>Технология – 6 часов</b>					
19-20	4.1	Что такое технология? Продукт, предмет, средство труда.	12.11.2021		
21-22	4.2	Классификация производств и технологий	19.11.2021		
23-24	4.3	<i>Практическое (творческое) задание.</i>	26.11.2021		
<b>Техника – 6 часов</b>					
25-26	5.1	Что такое техника? <u>Тестирование по 2,3 главе</u>	03.12.2021		
27-28	5.2	Инструменты, механизмы, технические устройства. <i>Практическая работа. Изучение правил поведения и безопасной работы в учебной мастерской</i>	10.12.2021		
29-30	5.3	<i>Практическая работа. Знакомство со швейной машиной.</i>	17.12.2021		
<b>Материалы для производства благ – 10 часов</b>					

31-32	6.1	Виды материалов. Классификация материалов и их свойства. Контрольная работа	24.12.2021		
33-34	6.2	Конструкционные и текстильные материалы	14.01.2022		
35-36	6.3	<i>Практическая работа. Сравнение свойств конструкционных и текстильных материалов</i>	21.01.2022		
37-38	6.4	Механические, физические и технологические свойства материалов	28.01.2022		
39-40	6.5	<i>Практическая работа. Описание коллекции конструкционных (текстильных материалов)</i>	04.02.2022		
<b>Технология обработки материалов – 4 часа</b>					
41-42	7.1	Графическое отображение формы предмета	11.02.2022		
43-44	7.2	<i>Практическая работа. Изготовление модели ткацкого станка</i>	18.02.2022		
<b>Технологии обработки пищевых продуктов– 8 часов</b>					
45-46	8.1	Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании	25.02.2022		
47-48	8.2	Правила санитарии гигиены и безопасной работы. <u>Тестирование по материалам 4-8 глав</u>	04.03.2022		
49-50	8.3	Овощи в питании человека. Технология механической обработки овощей. Украшение блюд	11.03.2022		
51-52	8.4	<i>Практическая работа по кулинарии.</i>			
<b>Технологии в современном мире – 18 часов</b>					
53-54	9.1	Технологии получения, преобразования и использования энергии	18.03.2022		
55-56	9.2	Технологии растениеводства	25.03.2022		
57-58	9.3	Технологии животноводства	08.04.2022		
59-60	9.4	Технологии животноводства	15.04.2022		
61-62	9.5	Социальные технологии	22.04.2022		
63-64	9.6	Социальные технологии	29.04.2022		
65-66	9.7	Защита проектов	06.05.2022		
67-68	9.8	Урок обобщение	13.05.2022		
69-70	9.9	Практическое задание тест	20.05.2022		

С учетом выходных и праздничных дней всего – 70 часов

## **Формы и методы контроля достижения планируемых результатов**

Программой предусмотрены следующие **формы контроля**:

1. Тестирование
2. Практическая работа
3. Опрос
4. Беседа
5. Контроль действия
6. Самостоятельная работа
7. Текущий
8. Контрольная работа по четвертям

### **Критерии оценки знаний, умений и навыков на уроках технологии**

Каждый обучающийся вправе самостоятельно установить устраивающий его уровень усвоения данной темы: обязательный или повышенный. Вполне допустимо ограничиться только обязательными заданиями и не приступать к решению заданий дополнительной части. Если материал усвоен только на обязательном уровне, то обучающаяся получает минимальную положительную отметку – "3", если помимо обязательных заданий обучающаяся верно выполнила еще и часть дополнительных, то ставится одна из повышенных отметок – "4" или "5".

#### **1. Теория**

Оценка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки в его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки в его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; частично отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал; не может изложить знания своими словами; не может ответить на дополнительные вопросы.

## **2. Практика**

Оценка «5» ставится, если учащийся тщательно спланировал труд и рационально организовал рабочее место; полностью соблюдал правила ТБ; правильно выполнялись приёмы труда; работа выполнялась самостоятельно и творчески, с соблюдением технологической последовательности; задание выполнено в установленный срок или раньше.

Оценка «4» ставится, если учащийся допустил незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; полностью соблюдены правила ТБ; работа выполнена самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности; при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; норма времени выполнена или незначительно не довыполнена.

Оценка «3» ставится, если учащийся допустил ошибки при планировании работы и организации рабочего места; не полностью соблюдены правила ТБ; отдельные приёмы труда выполнялись неправильно; работа выполнена с нарушением технологической последовательности, небрежно или не закончена в срок.

Оценка «2» ставится, если учащийся не может спланировать выполнение работы и организовать рабочее место, не соблюдает правила ТБ, самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении задания допущены большие отклонения.

**Итоговая отметка за триместр (год)** выставляется на основе отметок за проверочные работы, текущих отметок, отметок за самостоятельные и практические работы. При условии сдачи всех работ обучающийся может получить за триместр (год) одну из следующих отметок: "3", "4" или "5"

## Контрольный тест по технологии за 2 четверть. 5 класс

Материалы для производства материальных благ. Свойства материалов. Технологии обработки материалов. Кулинария.

### Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Материалы которые добываются людьми в природе называются:  
А. искусственными;  
Б. натуральными;  
В. синтетическими.
  2. Конструкционные материалы бывают:  
А. натуральными;  
Б. металлическими;  
В. искусственными.
  3. К натуральным тканям относятся:  
А. лен;  
Б. капрон;  
В. вискоза.
  4. Важнейшими свойствами конструкционных материалов являются:  
А. прочность, плотность, ломкость;  
Б. прочность, твердость, упругость;  
В. упругость, ломкость, хрупкость.
  5. Драпируемость ткани- это:  
А. способность противостоять разрыву;  
Б. способность ткани удерживать пыль;  
В. способность ткани образовывать округлые складки.
  6. Обработка материала без удаления части материала называется:  
А. разрезание;  
Б. шлифование;  
В. штамповка.
- 
7. Чертеж – это:  
А. рисунок;  
Б. графическое изображение;  
В. эскиз.
  8. Кулинария – это:  
А. искусство приготовления пищи;  
Б. различные рецепты приготовления блюд;  
В. пирамида питания.
- 

### Задание 2. Вставьте пропущенное слово.

9. Материалы могут быть \_\_\_\_\_, жидкими и газообразными.
10. Льняное волокно получают из \_\_\_\_\_.

Ключ: задание 1. 1-Б, 2-Б, 3-А, 4-Б, 5-В, 6-В, 7-Б, 8-А.

Задание 2. 1. Твердыми, 2. Стебля.

### Контрольный тест по технологии за 3 четверть. 5 класс

Технология обработки овощей. Технология получения, преобразования и использования энергии. Технология получения, обработки и использования информации. Технология растениеводства.

#### Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Какой вид энергии не существует?
    - А) механическая энергия
    - Б) ядерная энергия
    - В) автомобильная энергия
  2. Механическая энергия - это сумма:
    - А) кинетической и потенциальной энергии
    - Б) кинетической и ядерной энергии
    - В) потенциальной и ядерной энергии
  3. Кинетическая энергия – это:
    - А) энергия взаимодействующих тел
    - Б) энергия тела в покое
    - В) вид ядерной энергии
  4. Что такое информация?
    - А) новости по телевизору
    - Б) новости в печатных изданиях
    - В) сведения независимо от формы их представления
  5. Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:
    - А) объективной
    - Б) актуальной
    - В) достоверной
  6. Известно, что наибольший объём информации физически здоровый человек получает при помощи:
    - А) органов зрения
    - Б) органов осязания
    - В) органов обоняния
- 
7. По способу восприятия человеком различают следующие виды информации:
    - А) текстовую, числовую, графическую, табличную
    - Б) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную
    - В) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую
  8. Чем занимается растениеводство?
    - А) выращиванием морских животных
    - Б) выращиванием культурных растений
    - В) посадкой лесных массивов

#### Задание 2. Вставьте пропущенное слово.

9. На предприятиях механическая кулинарная обработка овощей производится в специальном \_\_\_\_\_ цехе.
  10. Кинетической энергией обладает любое \_\_\_\_\_ тело.
- Ключ задание 1. 1-Б, 2-Б, 3-А, 4-Б, 5-В, 6-В, 7-А, 8-Б, 9-А, 10-В.
2. 1. Овощном, 2 движущиеся.



## Контрольный тест по технологии за 4 четверть.

Животный мир в техносфере. Технологии животноводства. Социально-экономические технологии.

### Задание 1. Выберите один правильный ответ.

1. Чем занимается животноводство?
    - А) выращиванием животных
    - Б) выращиванием культурных растений
    - В) посадкой лесных массивов
  2. Частью какой отрасли экономики является животноводство?
    - А) химическая промышленность
    - Б) пищевая промышленность
    - В) сельское хозяйство
  3. Какой отрасли животноводства не существует?
    - А) птицеводство
    - Б) свиноводство
    - В) зайцеводство
  4. В основе каждого проекта лежит:
    - А) желание получить оценку
    - Б) значимая для участников проблема
    - В) хорошее настроение участника
  5. Правила, регулирующие поведение людей, деятельность организаций в их взаимоотношениях, призванные обеспечить общественный порядок – это:
    - А) социальные нормы
    - Б) социальные принципы
    - В) социальные законы
  6. Певец К. целый год усиленно готовился к победе на международном конкурсе вокалистов. Жюри присудило К. первое место. Это пример удовлетворения:
    - А) физиологических потребностей
    - Б) социальных потребностей
    - В) престижных потребностей
- 
7. Каких потребностей нет среди научных теорий:
    - А) биологические
    - Б) духовные
    - В) коллективные
  8. Проект – это:
    - А) самостоятельная исследовательская деятельность, направленная на достижение поставленной цели или проблемы
    - Б) общественное представление чего-либо нового, недавно появившегося, созданного
    - В) это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично

### Задание 2. Вставьте пропущенное слово.

1. \_\_\_\_\_ специалист по собаководству или дрессировки служебных собак.
2. \_\_\_\_\_ -это врожденное качества человека.

Ключ: задание 1. 1-Б, 2-Б, 3-В, 4-Б, 5-В, 6-В,7-А, 8-Б, 9-А, 10-В.

**контрольно-измерительных материалов**

**Система оценивания выполнения отдельных заданий и контрольной работы в целом**

За верное выполнение каждого из заданий 1-2,4-14 выставляется 1 балл, в другом случае – 0 баллов. За верное выполнение каждого из заданий 3, 15-17 выставляется 2 балла, 1 балл, если допущена одна ошибка, и 0 баллов, если допущено две и более ошибки.

Максимальный первичный балл за выполнение всей работы –156.

На основе баллов, выставленных за выполнение всех заданий работы, подсчитывается общий балл, который переводится в отметку по пятибалльной шкале.

**Таблица перевода баллов в отметку**

Баллы	Менее 7	7-10	11-13	14-15
Отметка	«2»	«3»	«4»	«5»

**Обобщённый план промежуточной аттестационной контрольной работы**

**Проверяемые элементы содержания**

- 1.Производства
- 2.Методы и средства творческой и проектной деятельности
3. Технология
4. Техника
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов
6. Пища, здоровое питание и обработка овощей
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии
8. Технологии получения, обработки и использования информации
- 9.Технологии растениеводства
10. Технологии животноводства
11. Социальные технологии

**Промежуточная аттестация по технологии 5 класс**

**ФИ учащегося** \_\_\_\_\_ **Дата** \_\_\_\_\_

**Вариант 1**

- 1.Техносфера – это:
  - А. часть производства для создания того, что нужно
  - В. это объекты неживой природы
  - С. часть природной среды, преобразованная, приспособленная людьми
- 2.Что такое производство (выберете):
  - А. товары и услуги, приобретаемые человеком для своих потребностей
  - В. процесс воздействия человека на то, что он взял из природы, для получения необходимых ему материальных благ
  - С. это деятельность человека, направленная на создание новых материальных благ

### 3.Приведите примеры промышленного производства

---

4.Материалы которые добываются людьми в природе называются:

- А. искусственными;
- Б. натуральными;
- В. синтетическими.

5.Конструкционные материалы бывают:

- А.натуральными;
- Б. металлическими;
- В. искусственными.

6.Свойство материала деформироваться (изменять форму) под действиям каких-либо сил

- А. Упругость
- В. Хрупкость
- С. Плотность
- Д. Прочность

7.Кулинария – это:

- А. искусство приготовления пищи;
- Б. различные рецепты приготовления блюд;
- В. пирамида питания.

8.Основными способами тепловой обработки продуктов являются:

- А. нагрев
- В. нарезка
- С. Замачивание в горячей воде
- Д. варка и жарка

9.Механическая энергия - это сумма:

- А) кинетической и потенциальной энергии
- Б) кинетической и ядерной энергии
- В) потенциальной и ядерной энергии

10. Что такое информация?

- А) новости по телевизору
- Б) новости в печатных изданиях
- В) сведения независимо от формы их представления

11.По способу восприятия человеком различают следующие виды информации:

- А) текстовую, числовую, графическую, табличную
- Б) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную
- В) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую

12.Чем занимается растениеводство?

- А) выращиванием морских животных
- Б) выращиванием культурных растений
- В) посадкой лесных массивов

13.Выберите из списка овощные культуры:

- А. Корнеплодные
- В. Косточковые
- С. Плодовые
- Д. Зерновые
- Е. Зелёные

14. Чем занимается животноводство?

- А) выращиванием животных
- Б) выращиванием культурных растений
- В) посадкой лесных массивов

15. Какой отрасли животноводства не существует?

- А) птицеводство
- Б) свиноводство
- В) зайцеводство

16. Свойство человека выполнять какую-либо работу более качественно, чем другие - это

- А. Одарённость
- В. Способность
- С. Темперамент

17. Проект – это:

- А) творческий замысел, план создания чего-либо, включающий в себя описание, расчёты, чертежи
- Б) общественное представление чего-либо нового, недавно появившегося, созданного
- В) это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично

### Промежуточная аттестация по технологии 5 класс

ФИ учащегося \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

### Вариант 2

1. Какие объекты относятся к техносфере (выберите):

- А. помидор обыкновенный
- В. кирпич
- С. лиса
- Д. машина
- Е. арбуз
- Ф. паровоз

2. Что такое потребительские блага (выберете):

- А. товары и услуги, приобретаемые человеком для своих потребностей
- В. товары и услуги, приобретаемые с целью накопительства
- С. товары и услуги, производящие для вас

3. Приведите примеры сельскохозяйственного производства

---

4.К натуральным тканям относятся:

- А. лен;
- Б. капрон;
- В. вискоза.

5.Важнейшими свойствами конструкционных материалов являются:

- А. прочность, плотность, ломкость;
- Б. прочность, твердость, упругость;
- В. упругость, ломкость, хрупкость.

6.Из стебля получают волокна

- А. Шерсти
- В. Льна
- С. Хлопка

7.Кулинария – это:

- А. искусство приготовления пищи;
- Б. различные рецепты приготовления блюд;
- В. пирамида питания.

8.Тепловая обработка продуктов с использованием разогретого жира это:

- А. Тушение
- В. Жарка
- С. Варка

9.Кинетическая энергия – это:

- А) энергия взаимодействующих тел
- Б) энергия тела в покое
- В) вид ядерной энергии

10.Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:

- А) объективной
- Б) актуальной
- В) достоверной

11.Известно, что наибольший объем информации физически здоровый человек получает при помощи:

- А) органов зрения
- Б) органов осязания
- В) органов обоняния

12.Чем занимается растениеводство?

- А) выращиванием морских животных
- Б) выращиванием культурных растений
- В) посадкой лесных массивов

13.Выберите из списка полевые культуры:

- А. Корнеплодные
- В. Кормовые
- С. Плодовые
- Д. Зерновые
- Е. Масленичные

14. Чем занимается животноводство?  
 А) выращиванием животных  
 Б) выращиванием культурных растений  
 В) посадкой лесных массивов
15. Частью какой отрасли экономики является животноводство?  
 А) химическая промышленность  
 Б) пищевая промышленность  
 В) сельское хозяйство
16. Наличие высоких способностей в той или иной области – это  
 А. Одарённость  
 В. Способность  
 С. Темперамент
17. Проект – это:  
 А) творческий замысел, план создания чего-либо, включающий в себя описание, расчёты, чертежи  
 Б) общественное представление чего-либо нового, недавно появившегося, созданного  
 В) это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично

Ответы:

№ вопроса	1 Вариант	2 Вариант
1	С	ВДФ
2	В	А
3		
4	Б	А
5	Б	Б
6	А	Б
7	А	А
8	Д	В
9	Б	А
10	Б	В
11	В	А
12	Б	Б
13	АСЕ	ВДЕ
14	А	А
15	В	Б
16	В	А
17	А	А



И.А.

скреплено печатью

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575970

Владелец Золотова Ирина Александровна

Действителен с 27.02.2022 по 27.02.2023