

Ростовская область Октябрьский район

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 19



АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по _____ ТЕХНОЛОГИЯ _____
(указать учебный предмет, курс)

разработана для обучающегося с ЗПР Молчанова Андрея

Уровень общего образования (класс)

_____ основное общее образование , 5 _____ (
начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием класса)

Количество часов 70 в 5 классе (согласно календарному графику работы
школы на 2019-2020 учебный год 66 ч)

Учитель Гончарова Надежда Вячеславовна _____
(Ф.И.О.)

Программа разработана на основе

Федерального государственного общеобразовательного стандарта основного общего
образования (Министерство образования и науки Российской Федерации. М.
Просвещение. 2011 – 48с (Стандарты второго поколения); программы по технологии: 5-8
(8+)9 классы/ В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова, М.: Вентана-Граф, 2015

(указать примерную программу/ программы, издательство, год издания при наличии)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 5 КЛАСС

Адаптированная рабочая программа по технологии для обучающегося 5 класса с ЗПР разработана с учетом требований ФГОС ООО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, в соответствии с программой по технологии: 5-8 (8+)9 классы/ В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова, М.: Вентана-Граф, 2015

Программа предназначена для обучающегося с задержкой психического развития и учитывает особенности его психофизического развития, индивидуальные возможности и обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию. В соответствии с данной программой обучающийся с ЗПР получает образование, сопоставимое по итоговым достижениям к моменту завершения обучения с образованием обучающихся, не имеющих ограничений по возможностям здоровья.

Данная рабочая программа обеспечивает специфические образовательные потребности обучающихся с ЗПР, а именно:

- учитывает необходимость коррекции психофизического развития;
- особую пространственную и временную организацию образовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы (ЦНС) и нейродинамики психических процессов обучающихся с ЗПР (быстрой истощаемости, низкой работоспособности, пониженного общего тонуса и др.);
- организацию процесса обучения с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающимися с ЗПР с учетом темпа учебной работы («пошаговом» предъявлении материала, дозированной помощи учителя, использовании специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития);
- учитывает актуальные и потенциальные познавательные возможности, обеспечивает индивидуальный темп обучения и продвижения в образовательном пространстве для обучающихся с ЗПР;
- обеспечивает непрерывный контроль за становлением учебно-познавательной деятельности обучающегося с ЗПР, продолжающегося до достижения уровня, позволяющего справляться с учебными заданиями самостоятельно.

Адаптированная рабочая программа по «Технологии» разработана, учитывая следующие психические особенности детей: неустойчивое внимание, малый объем памяти, неточность и затруднение при воспроизведении материала, несформированность мыслительных операций анализа, синтеза, сравнения, обобщения.

Дети с задержкой психического развития традиционно определяются как полиморфная группа, характеризующаяся замедленным и неравномерным созреванием высших психических функций, недостаточностью познавательной деятельности, сниженным уровнем трудоспособности, недоразвитием эмоционально-личностной сферы. Исходя из данной характеристики, целями курса являются:

- обеспечение психолого-педагогических условий, необходимых для формирования способности к самопознанию, саморазвитию, самосовершенствованию на основе раскрытия творческих и интеллектуальных возможностей личности, а также для коррекции негативных тенденций развития;
- освоение начальных знаний по прикладной экономике, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- воспитание трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;

– получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях. Программа рассчитана на 70 часов в год (2 часа в неделю). Программой отводится 70 % учебного времени на изготовление изделия, включая упражнения на приобретение умений обработки материалов и использования инструментов.

Реализация данной программы в школе имеет особенности. Процесс обучения школьников с ЗПР имеет коррекционно-развивающий характер, что выражается в использовании заданий, направленных на коррекцию имеющихся у обучающихся недостатков, и опирается на субъективный опыт обучающихся, связь изучаемого материала с реальной жизнью. Отбор материала выполнен на основе принципа минимального числа вводимых специальных понятий, которые будут использоваться. Учебный материал отобран таким образом, чтобы можно было объяснить содержание на доступном для обучающегося уровне. Новизна данной рабочей программы определяется тем, что содержание каждого учебного блока упрощено в соответствии с психофизическими особенностями обучающегося и с учётом образовательного уровня.

Теоретическая основа программы – это наглядно-предметное обучение, развитие наглядных форм мышления: наглядно-действенного и наглядно-образного. Организация на уроке наглядно-практической деятельности детей, сопровождающейся словесной деятельностью с проговариванием.

Особенности организации учебной деятельности детей с ЗПР при освоении программы:

– основой обучения является изучение особенностей личности обучающегося, создание оптимального психологического режима на уроке, выявление пробелов в знаниях и помощь в их ликвидации, включение обучающегося в активную учебную деятельность, формирование заинтересованности и положительного отношения к учёбе.

– особое внимание уделяется использованию игровых приёмов, наглядного и дидактического материала, разнообразных пособий, позволяющих формировать интерес к учёбе и активно усваивать новое.

При использовании дидактического материала на уроках соблюдается ряд требований:

- Осуществляется отбор наглядного, занимательного и практического материала в соответствии с задачами обучения, а также с учётом уровня психофизического развития, индивидуализации заданий.

- Осуществляется руководство деятельностью при работе с подобранным материалом.

- Производится варьирование демонстрационного материала и практической деятельности.

- Соблюдаются следующие правила дидактической игры: При организации дифференциации к детям с ЗПР предъявляются разные требования по содержанию, темпу обучения при сохранении условия овладеть основным учебным материалом на уровне, не ниже обязательных требований программы.

Индивидуальный подход осуществляется с учётом характеристик. Темп урока достаточно медленный, позволяющий обдумывать ответ. Учебный материал преподносится небольшими дозами, по частям, поэтапно, его усложнение осуществляется постепенно (от простого к сложному), организуется научение ребёнка пользоваться ранее усвоенными знаниями. Для предупреждения утомляемости и восстановления сил, соблюдения охранительного режима обучения проводится частая смена видов деятельности, организуются физкультминутки и игровые моменты с использованием изучаемой лексики. Для развития и коррекции высших психических функций на различных этапах урока включаются специальные коррекционно-

развивающие упражнения (на развитие зрительного внимания, пространственной ориентировки, устной и письменной речи, мышления, пространственного воображения, эмоционально-волевой сферы), с опорой на несколько анализаторов. Осуществляется тесный контакт с родителями обучающихся с целью их привлечения к оказанию помощи при выполнении домашнего задания и поддержки своих детей в учебной деятельности.

Используемые приёмы в обучении детей с ОВЗ:

- Использование чётких, конкретных указаний, как в устной, так и письменной форме.
- Поэтапное разъяснение заданий.
- Последовательное выполнение заданий.
- Повторение обучающимся инструкции к выполнению задания.
- Обеспечение аудио-визуальными техническими средствами обучения.
- Аргументированное использование большого количества раздаточного материала, наглядности.
- Демонстрация уже выполненного задания.
- Близость к обучающемуся во время объяснения задания.
- Частые повторения и закрепление материала.
- Подготовка обучающегося к перемене вида деятельности.
- Чередование занятий и физкультурных пауз.
- Предоставление дополнительного времени для завершения задания.
- Предоставление дополнительного времени для сдачи домашнего задания.
- Использование листов с упражнениями, которые требуют минимального заполнения.
- Использование упражнений с пропущенными словами / предложениями.
- Акцентирование внимания на хороших оценках.
- Разрешение переделать задание, с которым обучающийся не справился.
- Оценка переделанных работ.
- Использование щадящей системы оценок достижений обучающегося.
- Распределение обучающихся по парам для выполнения проектов, чтобы один из обучающихся мог подать пример другому.
- Обозначение школьных правил, которым обучающийся должен следовать.
- Использование невербальных средств общения, напоминающих о данных правилах.
- Сведение к минимуму наказания за невыполнение правил; ориентировка более на позитивное, чем негативное.
- Игнорирование незначительных поведенческих нарушений

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Изучение учебного предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:

- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 12) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 16) применение методов художественного проектирования одежды;
- 17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 18) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Основы производства

Обучающийся 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;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса.

Обучающийся получит возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели

Общая технология

Обучающийся научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

Обучающийся получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Техника

Обучающийся 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.

Обучающийся 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;

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Обучающийся 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;
- отличать виды традиционных народных промыслов;

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- 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.

Обучающийся 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;

Технологии обработки пищевых продуктов

Обучающийся 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 и пищевых отравлениях.

Обучающийся 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.

Технологии получения, преобразования и использования энергии

Обучающийся научится:

- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;

- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

Обучающийся получит возможность научиться:

- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;

Технологии получения, обработки и использования информации

Обучающийся 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;

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;

Технологии растениеводства.

Обучающийся 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;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Обучающийся получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Технологии животноводства

Обучающийся 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;

Обучающийся получит возможность научиться:

–приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

–описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

–исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Социально-экономические технологии

Обучающийся 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;

Обучающийся 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.

Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Обучающийся 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.

Обучающийся 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.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ» 5 КЛАСС**

№ п/п	Раздел программы	Основное содержание	Формы организации учебных занятий
1	Основы производства (2 ч)	Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; – комбинирова нный урок.
2	Методы и средства творческой и проектной деятельности (8 ч)	Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Творческие проекты.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок.
3	Общая технология (2 ч)	Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.	Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок
	Техника	Понятие техники как форме деятельности и	Фронтальная;

4	(4 ч)	<p>средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.</p>	<p>групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок</p>
5	<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (30 ч)</p>	<p>Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Свойства материалов. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Древесина как конструкционный материал. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.</p>	<p>Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок</p>
6	<p>Технологии обработки пищевых продуктов (8 ч)</p>	<p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления</p>	<p>Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок</p>

		<p>бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов). Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.</p>	
7	<p>Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч)</p>	<p>Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии</p>	<p>Фронтальная; групповая; – урок изучения нового материала; – обобщающий урок; – комбинированный урок</p>
7	<p>Технологии получения, обработки и использования информации (2 ч)</p>	<p>Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.</p>	<p>Фронтальная; групповая; – обобщающий урок; – комбинированный урок</p>
8	<p>Технологии растениеводства (8 ч)</p>	<p>Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Технологии</p>	<p>Фронтальная; групповая; коллективная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний;</p>

		подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.	– обобщающий урок; комбинированный урок
9	Технологии животноводства (2 ч)	Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.	Фронтальная; индивидуальная – урок изучения нового материала; – комбинированный урок
10	Социально-экономические технологии (4 ч)	Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.	Групповая; индивидуальная – урок изучения нового материала; – урок контроля знаний; – обобщающий урок; комбинированный урок

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ» 5 КЛАСС**

№ п/п	Планируемая дата	Фактическая дата	Тема урока	Количество часов
1.	I четв. 03.09.19		Инструктаж по ТБ. Что такое техносфера и потребительские блага.	1
2.	03.09.19		Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	1
3.	10.09.19		Проектная деятельность	1
4.	10.09.19		Что такое творчество	1
5.	17.09.19		Что такое технология	1
6.	17.09.19		Классификация производств и технологий	1
7.	24.09.19		Что такое техника	1
8.	24.09.19		Инструменты, механизмы и технические устройства	1
9.	01.10.19		Практическая работа № 1: «Сверлильный станок»	1
10.	01.10.19		Практическая работа № 2: «Швейная машина»	1
11.	08.10.19		Виды материалов	1
12.	08.10.19		Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
13.	15.10.19		Конструкционные материалы	1
14.	15.10.19		Текстильные материалы	1
15.	22.10.19		Лабораторная работа № 1: «Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы»	1
16.	22.10.19		Лабораторная работа № 2: «Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей»	1
17.	II четв. 05.11.19		Механические свойства конструкционных материалов	1
18.	05.11.19		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1
19.	12.11.19		Лабораторная работа № 3: Определение назначения материала в зависимости от его свойств	1
20.	12.11.19		Лабораторная работа № 4: Сравнение твёрдости древесины разных пород	1
21.	19.11.19		Лабораторная работа № 5: Определение сминаемости материалов	1
22.	19.11.19		Технологии механической обработки материалов	1
23.	26.11.19		Виды ручных швов	1
24.	26.11.19		Виды ручных швов	1

25.	03.12.19		Графическое отображение формы предмета. Линии чертежа	1
26.	03.12.19		Графическое отображение формы предмета. Линии чертежа	1
27.	10.12.19		Правила оформления чертежей	1
28.	10.12.19		Шрифты чертёжные	1
29.	17.12.19		Нанесение размеров	1
30.	17.12.19		Нанесение размеров	1
31.	24.12.19		Графическое отображение формы предмета. Виды	1
32.	24.12.19		Построение трёх видов детали	1
33.	III четв. 14.01.20		Эскиз	1
34.	14.01.20		Технический рисунок	1
35.	21.01.20		Практическая работа № 3: Разметка заготовки для изготовления разделочной доски	1
36.	21.01.20		Практическая работа № 3: Разметка заготовки для изготовления разделочной доски	1
37.	28.01.20		Практическая работа № 4: Ручное ткачество	1
38.	28.01.20		Практическая работа № 4: Ручное ткачество	1
39.	04.02.20		Кулинария. Основы рационального питания	1
40.	04.02.20		Витамины и их значение в питании	1
41.	11.02.20		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1
42.	11.02.20		Лабораторная работа № 6: Определение загрязнения столовой посуды	1
43.	18.02.20		Овощи в питании человека	1
44.	18.02.20		Технология механической обработки овощей	1
45.	25.02.20		Технология тепловой обработки овощей	1
46.	25.02.20		Лабораторная работа № 7: Определение доброкачественности овощей и зелени	1
47.	03.03.20		Проект «Воскресный завтрак». Подготовительный этап	1
48.	03.03.20		Проект «Воскресный завтрак». Составление меню	1
49.	10.03.20		Проект «Воскресный завтрак». Заключительный этап	1
50.	10.03.20		Проект «Воскресный завтрак» Защита	1
51.	17.03.20		Растения как объект технологии	1
52.	17.03.20		Лабораторная работа № 8: Опыты с культурными растениями	1
53.	IV четв.		Значение культурных растений в	1

	07.04.20		жизнедеятельности человека	
54.	07.04.20		Общая характеристика и классификация культурных растений	1
55.	14.04.20		Исследования культурных растений	1
56.	14.04.20		Лабораторная работа № 9: Агротехнологические приёмы выращивания культурных растений	1
57.	21.04.20		Практическая работа № 5: Овладение агротехнологическими приёмами выращивания культурных растений	1
58.	21.04.20		Практическая работа № 6: Определение групп культурных растений	1
59.	28.04.20		Животный мир в техносфере	1
60.	28.04.20		Технологии животноводства	1
61.	12.05.20		Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии	1
62.	12.05.20		Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации	1
63.	19.05.20		Человек как объект технологии	1
64.	19.05.20		Потребности людей	1
65.	26.05.20		Содержание социальных технологий	1
66.	26.05.20		Итоговый тест	1

