

Аннотация к рабочей программе «Технология»

Название предмета	Технология
Класс	5
Реализуемый УМК	Глозман Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и др. Технология 5 класс АО «Издательство «Просвещение» Программа соответствует требованиям ФГОС ООО- 2021
Срок реализации программы	2022-2023 гг
Место учебного предмета в учебном плане	Учебный предмет «Технология» изучается в 5 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов.
Основные содержательные линии	Модуль «Производство и технология»: Преобразовательная деятельность человека, Простейшие машины и механизмы Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»: Структура технологии: от материала к изделию, Материалы и их свойства, Основные ручные инструменты, Трудовые действия как основные слагаемые технологии
Результаты освоения учебного предмета	К концу обучения в пятом классе обучающийся научится: Модуль «Производство и технология» – характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; – характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме; – выявлять причины и последствия развития техники и технологий; – характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития; – уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями; – научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности; – организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; – соблюдать правила безопасности; – использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция); – уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач; – получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов; – оперировать понятием «биотехнология»;

– классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды;

– оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

– характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;

– соблюдать правила безопасности;

– организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

– классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое

– оборудование;

– активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и

– сформированные универсальные учебные действия;

– использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

– выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;

– получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;

– характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;

– применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;

– правильно хранить пищевые продукты;

– осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;

– выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;

– осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;

– проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

– составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

– строить чертежи простых швейных изделий;

– выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;

– выполнять художественное оформление швейных изделий;

– выделять свойства наноструктур;

	<ul style="list-style-type: none">– приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;– получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.
--	--