

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Ставропольского края

Ставропольский край

ГБОУ СК "Гимназия № 25"

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета

_____ Сыромятникова Т.А.

Протокол №1

от "29" августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании педагогического совета

_____ Бабич Е.В.

Протокол №1

от "29" августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ СК "Гимназия № 25"

_____ Лагутина Е.В.

Приказ №396-ОД

от "29" августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА (ID 461091)

учебного предмета
«Технология»

для 5 класса основного общего образования
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Коваленко Галина Владимировна
учитель технологии

г. Ставрополь, 2022

НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма; проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;

исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор.

Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование

технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых

- инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

- понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

- алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

- предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

- методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

- уровень представления;

- уровень пользователя;

- когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий —информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

Учебный предмет "Технология" изучается в 5 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов.

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

Раздел. Простейшие машины и механизмы.

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

Раздел. Задачи и технологии их решения.

Технология решения производственных задач в информационной среде как важная технология 4-й промышленной революции.

Раздел. Основы проектной деятельности.

Понятие проекта. Проект и алгоритм. Проект и технология. Виды проектов. Творческие проекты. Исследовательские проекты. Паспорт проекта. Этапы проектной деятельности. Инструменты работы над проектом. Компьютерная поддержка проектной деятельности.

Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.

Порядок в доме. Порядок на рабочем месте. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством. Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне

Швейное производство. Текстильное производство. Декоративно-прикладное творчество.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов. Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге. Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей. Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов. Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры. Умные материалы и их применение.

Раздел. Основные ручные инструменты.

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом. Компьютерные инструменты.

Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой.

Раздел. Технология обработки текстильных материалов.

Организация работы в швейной мастерской. Основные приёмы работы на бытовой швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций. Последовательность изготовления швейного изделия. Ручные стежки и строчки. Классификация машинных швов. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка.

Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд. Технология приготовления основных блюд. Технология приготовления основных блюд.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;
- ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств предметов труда;
- умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;
- умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;
- осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Овладение универсальными познавательными действиями

Базовые логические действия:

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;
- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;
- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

Базовые исследовательские действия:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;
- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;
- опытным путём изучать свойства различных материалов;
- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;
- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;
- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

Работа с информацией:

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; понимать различие между данными, информацией и знаниями;
- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;
- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

Овладение универсальными учебными регулятивными действиями

Самоорганизация:

- уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

Самоконтроль (рефлексия):

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;
- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

Принятие себя и других:

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

Овладение универсальными коммуникативными действиями.

Общение:

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта; в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;
- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;
- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

Совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;
- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;
- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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 фильтрацию 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;

▪ приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;

▪ получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы				
Модуль 1. Производство и технология								
1.1	Преобразовательная деятельность человека	3				характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; выделять простейшие элементы различных моделей; выделять алгоритмы среди других предписаний; формулировать свойства алгоритмов; называть основное свойство алгоритма; исполнять алгоритмы; оценивать результаты исполнения алгоритма (соответствие или несоответствие поставленной задаче); реализовывать простейшие алгоритмы с помощью учебных программ из коллекции ЦОРов;	Письменный контроль; Устный опрос;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
1.2	Простейшие машины и механизмы	1				называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями; называть основные детали конструктора и знать их назначение; конструирование простейших соединений с помощью деталей конструктора; выделять различные виды движения в будущей модели; планировать преобразование видов движения	Письменный контроль; Устный опрос;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
1.3	Задачи и технологии их решения	1				строить простейшие модели в соответствии с имеющейся схемой; определять области применения построенной модели;	Письменный контроль; Устный опрос;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
1.4	Основы проектной деятельности	12	1	3		находить общее и особенное в понятиях «алгоритм», «технология», «проект»; называть виды проектов; разрабатывать проект в соответствии с общей схемой; составлять паспорт проекта; использовать компьютерные программы поддержки проектной деятельности; осуществить презентацию проекта;	Письменный контроль; Устный опрос; Контрольная работа;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
1.5	Технология домашнего хозяйства	3	1			приводить примеры «порядка» и «хаоса» из различных предметных областей; называть профессии и виды деятельности, связанные с упорядочиванием различных объектов; называть отличие кулинарного рецепта от алгоритма и технологии;	Письменный контроль; Устный опрос; Контрольная работа;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
Итого по модулю		19						
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов								
2.1	Структура технологии: от материала к изделию	2				называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; объяснять назначение технологии; читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки;	Письменный контроль; Устный опрос;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
2.2	Материалы и их свойства	8	1			называть основные свойства бумаги и области её использования; называть основные свойства ткани и области её использования;	Письменный контроль;	https://educont.ru Каталог ЦОК

						называть основные свойства древесины и области её использования; называть основные свойства металлов и области их использования; называть металлические детали машин и механизмов; сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла; предлагать возможные способы использования древесных отходов; называть основные свойства современных материалов и области их использования; формулировать основные принципы создания композитных материалов; сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла со свойствами доступных учащимся видов пластмасс;	Устный опрос; Контрольная работа;	https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
2.3	Основные ручные инструменты	2				называть назначение инструментов для работы с данным материалом; оценивать эффективность использования данного инструмента; выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия; создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани, древесины, железа;	Письменный контроль; Устный опрос;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
2.4	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	3	1			называть основные измерительные инструменты; называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала; выбирать масштаб измерения, адекватный поставленной задаче; оценивать погрешность измерения; осуществлять измерение с помощью конкретного измерительного инструмента; конструировать технологические операции по обработке данного материала из трудовых действий;	Письменный контроль; Устный опрос; Контрольная работа;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
2.5	Технология обработки текстильных материалов	22	2	18		формулировать общность и различие технологий обработки различных текстильных материалов; формулировать последовательность изготовления швейного изделия; осуществлять классификацию машинных швов; обрабатывать детали кроя; осуществлять контроль качества готового изделия; осуществлять раскрой ткани из натуральных волокон животного происхождения; выполнение соединительных швов; обработка срезов; обработка вытачки; обработка застёжек;	Письменный контроль; Устный опрос; Контрольная работа; Практическая работа;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
2.6	Технологии обработки пищевых продуктов	11	1	5		характеризовать основные пищевые продукты; называть основные кухонные инструменты; называть блюда из различных национальных кухонь; определять сохранность пищевых продуктов; точно следовать технологическому процессу приготовления пищи, соблюдать температурный режим; осуществлять первую помощь при пищевых отравлениях; соблюдать технику безопасности при работе с электрическими кухонными инструментами;	Письменный контроль; Устный опрос; Контрольная работа; Практическая работа;	https://educont.ru Каталог ЦОК https://edsoo.ru https://resh.edu.ru/subject/8/ https://infourok.ru https://prosv.ru
Итого по модулю		48						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	7	26				

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	Технологии вокруг нас.	1				Письменный контроль;
2.	Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
3.	Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
4.	Двигатели машин. Виды двигателей. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
5.	Технология решения производственных задач в информационной среде как важнейшая технология 4-й промышленной революции.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
6.	Понятие проекта. Проект и алгоритм.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
7.	Проект и технология.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
8.	Виды проектов. Творческие проекты.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
9.	Исследовательские проекты.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
10.	Паспорт проекта.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
11.	Этапы проектной деятельности	1				Письменный контроль; Устный опрос;
12.	Этапы проектной деятельности	1		1		Устный опрос; Практическая работа;
13.	Этапы проектной деятельности	1				Письменный контроль; Устный опрос;
14.	Этапы проектной деятельности	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
15.	Этапы проектной деятельности	1				Письменный контроль; Устный опрос;

16.	Этапы проектной деятельности	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
17.	Инструменты работы над проектом.	1	1			Письменный контроль; Устный опрос;
18.	Компьютерная поддержка проектной деятельности.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
19.	Порядок в доме. Порядок на рабочем месте.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
20.	Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством.	1	1			Письменный контроль; Контрольная работа;
21.	Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
22.	Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.	1				Письменный контроль; Устный опрос; ;
23.	Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
24.	Сырьё и материалы как основы производства.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
25.	Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
26.	Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов	1				Письменный контроль; Устный опрос;
27.	Бумага и её свойства.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
28.	Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
29.	Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
30.	Наноструктуры и их использование в различных технологиях.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
31.	Природные и синтетические наноструктуры.	1	1			Письменный контроль; Контрольная работа;
32.	Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью.	1				Письменный контроль; Устный опрос;

33.	Компьютерные инструменты.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
34.	Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
35.	Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
36.	Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.	1	1			Письменный контроль; Контрольная работа;
37.	Организация работы в швейной мастерской.	1				Письменный контроль; Устный опрос; ;
38.	Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
39.	Основные приёмы работы на бытовой швейной машине.	1		1		Письменный Устный опрос; Практическая работа;;
40.	Приёмы выполнения основных утюжильных операций.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
41.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
42.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
43.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
44.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
45.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
46.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
47.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
48.	Ручные стежки и строчки.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
49.	Классификация машинных швов.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
50.	Классификация машинных швов.	1	1			Письменный контроль; Контрольная работа;

51.	Понятие о декоративно-прикладном творчестве.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
52.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
53.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: вышивка	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
54.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: вышивка	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
55.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: вышивка	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
56.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: вышивка	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
57.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: вышивка	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
58.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: вышивка	1	1			Письменный контроль; Контрольная работа;
59.	Организация и оборудование кухни.	1				Письменный контроль;
60.	Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
61.	Безопасные приёмы работы.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
62.	Сервировка стола.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
63.	Правила этикета за столом.	1	1			Письменный контроль; Контрольная работа;
64.	Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;;
65.	Основы здорового питания.	1				Письменный контроль; Устный опрос;
66.	Основные приёмы и способы обработки продуктов.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;

67.	Технология приготовления основных блюд.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;
68.	Технология приготовления основных блюд.	1		1		Устный опрос; Практическая работа;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	7	26		

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 5 класс/Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство Просвещение»;

Введите свой вариант:

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Амирова Э. К. Технология швейных изделий. — М.: Академия, 2014

Амирова Э. К., Сакулина О. В., Сакули<https://edsoo.ru/constructor/554548/#>н Б. С. Конструирование швейных изделий. — М.: Академия, 2013.

Банакина Л. В. Лоскутное шитьё. Техника. Приёмы. Изделия. — М.: АСТ-Пресс Книга, 2011.

Барташевич А. А., Онегин В. И. Конструирование изделий из древесины. Основы композиции и дизайна. — М.: Феникс, 2014.

Баюканкий В. А. Чай — дело тонкое. — М.: У Никитских ворот, 2015.

Бешенков А. К. Технология (технический труд): технические и проектные задания для учащихся: 5—9 классы : пособие для учителя. — М.: Дрофа, 2004.

Burda. Практика шитья. — М.: ИД Бурда, 2015.

Жадаева А. В., Пяткова А. В. Технология. Творческие проекты. Организация работы. ФГОС. — М.: Учитель, 2016.

Карабанов И. А. Технология обработки древесины: учебник для 5—9 классов общеобразовательных учреждений. — М.: Просвещение, 2004.

Коджаспирова Г. М., Петров К. В. Технические средства обучения и методика их использования. — М.: Академия, 2008.

Кругликов Г. И. Методика преподавания технологии с практикумом. — М.: Академия, 2007.

Кузьмичев В. П., Папина Н. Г. Оборудование для влажно-тепловой обработки одежды. — М.: Академия, 2013.

Лагутина Л. А., Лагутина С. В. Блюда из яиц: сборник кулинарных рецептов. — М.: Феникс, 2006.

Лагутина Л. А., Лагутина С. В. Бутерброды: сборник кулинарных рецептов. — М.: Феникс, 2011.

Лагутина Л. А., Лагутина С. В. Каши: сборник кулинарных рецептов. — М.: Феникс, 2006.

Методика преподавания технологии: пособие для учителя / под ред. В. Д. Симоненко. — М.: Вентана-Граф, 2005.

Плотникова Т. В. Завтрак, обед, ужин за 5 минут. — М.: Феникс, 2011.

Савостицкий Н. А., Амирова Э. К. Материаловедение швейного производства. — М.: Академия, 2014.

Сасова И. А. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: 5—9 классы: методическое пособие. — М.: Вентана-Граф, 2010.

Сборник нормативно-методических материалов по технологии / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич. — М.: Вентана-Граф, 2007.

Технология: 5 класс: учебник / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2016.

Технология: программа: 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2016.

Технология: сборник творческих проектов учащихся / авт.-сост. В. Д. Симоненко. — М.: Вентана-Граф, 2006.

Технология. 5 класс/Глоzman Е.С., Кожина О.А., Хотунцев Ю.Л. и другие, ООО «ДРОФА»; АО «Издательство Просвещение»;

Технология. 5 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»;

Технология. 5 класс/Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство Просвещение»;

Шутикова, М. И. Технология. 5–9 классы: методическое пособие для учителя / сост. М. И. Шутикова. — М.: Просвещение, 2021

Юрышева Я. Кофе. 100 правил, историй, рецептов. — М.: Эксмо-Пресс, 2020.

Юрышева Я. Чай. 100 правил, историй, рецептов. — М.: Эксмо-Пресс, 2019.

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://www.uchportal.ru/load/47-2-2>

<http://school-collection.edu.ru/>

http://um-razum.ru/load/uchebnye_prezentacii/nachalnaja_shkola/18

<http://internet.chgk.info/>

<http://www.vbg.ru/~kvint/im.htm>

<https://educont.ru>

Каталог ЦОК

<https://edsoo.ru>

<https://resh.edu.ru/subject/8/>

<https://infourok.ru>

<https://prosv.ru>

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Манекен 44 размера (учебный, раздвижной). Стол рабочий универсальный. Машина швейная бытовая универсальная. Оверлок. Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки. Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ. Комплект инструментов и приспособлений для вышивания. Комплект для вязания крючком. Комплект для вязания на спицах. Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования. Набор приспособлений для раскроя косых беек. Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской. Шаблоны стилизованной фигуры. Набор измерительных инструментов для работы с тканями. Набор инструментов и материалов, приспособлений для работы с декупажем. Набор материалов, инструментов и приспособлений для ручной вышивки. Набор материала, инструментов и приспособлений для работы с батиком Клеевой пистолет для рукоделия, клей.

Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой. Фильтр для воды. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов. Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов. Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов. Набор инструментов для разделки рыбы. Набор инструментов для разделки мяса. Набор инструментов и приспособлений для разделки теста. Комплект разделочных досок. Набор столовой посуды из нержавеющей стали. Сервиз столовый. Сервиз чайный. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола. Набор столового текстиля. Набор столовых приборов

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ, ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ, ДЕМОНСТРАЦИЙ

Интерактивный программно-аппаратный комплекс, компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, планшетный компьютер, МФУ.

Слайд-проектор

Мультимедиа-проектор

Классная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц и репродукций

Коллекции волокон и тканей, доска гладильная, манекены женские с подставкой (размер 42—50), иглы швейные, машины швейные и набор принадлежностей к ним, ножницы универсальные, закройные, воск портновский, оверлок, утюг с пароувлажнителем, зеркало для примерок, аптечка.