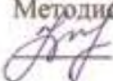


Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6 с. Октябрьского»

Принята
на заседании МС
Протокол № 1
31 08 2023 г.
Методист по МР
 Кравченко О.Н.

Согласована
Методист по УВР
 Вологрецкая О.В.

Утверждаю
Директор МКОУ СОШ № 6
Щербакова Н.В.
Приказ № 800А
31 08 2023 г.



**Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»
5 класс
2023-2024 учебный год**

Дашкевич М.П
учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету "Технология" для 5 класса составлена в соответствии ФГОС ООО,

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Минпросвещения от 31.05.2021 № 286 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
- Приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам — образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2;
- Концепции преподавания предметной области «Технология», утвержденной решением Коллегии Минпросвещения от 24.12.2018;
- Учебного плана основного общего образования МКОУ СОШ № 6 с. Октябрьского
- рабочей программы воспитания МКОУ СОШ № 6 с. Октябрьского;
- основной образовательной программы ООО «МКОУ СОШ № 6 с. Октябрьского»,
- положения о рабочей программе педагога,
- на основе примерной авторской программы по технологии под редакцией Е.С. Глоzman

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классе отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 34 недели (всего 68 часов).

Учебно-методический комплекс:

УМК «Технология. 5 класс»

1. Технология. 5 класс. Учебник (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
2. Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
3. Технология. 5 класс. Методическое пособие (авторы Глозман Е. С., Кожина О. А., Хотунцев Ю. Л., Кудакова Е. Н. и др.)
4. С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г.
5. Г.А.Гордиенко «Технология для девочек. 5-8 классы Тесты», Волгоград: «Учитель», 2010г.

- Интернет-ресурсы

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://ru.pro100.eu/>

http://www.ikea.com/ms/ru_RU/romms_ideas/splashplanners.html

<http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/salaty-i-vinegrety>

<http://www.mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/alltea.html>

<http://www.ovkuse.ru/id/62>

<http://www.masterclassy.ru/rukodelie/259-pechvork-dlya-nachinayuschih/html>

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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 образовательной 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

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

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.

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Робототехника»

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать и уметь применять основные законы робототехники;
- конструировать и программировать движущиеся модели;

- получить возможность сформировать навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

Модуль «Животноводство»

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления животноводства;
- характеризовать особенности основных видов сельскохозяйственных животных своего региона;
- описывать полный технологический цикл получения продукции животноводства своего региона;
- называть виды сельскохозяйственных животных, характерных для данного региона;
- оценивать условия содержания животных в различных условиях;
- владеть навыками оказания первой помощи заболевшим или пораненным животным;
- характеризовать способы переработки и хранения продукции животноводства;
- характеризовать пути цифровизации животноводческого производства;
- получить возможность узнать особенности сельскохозяйственного производства;
- характеризовать мир профессий, связанных с животноводством, их востребованность на рынке труда.

Модуль «Растениеводство»

- соблюдать правила безопасности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- характеризовать основные направления растениеводства;
- описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;
- характеризовать виды и свойства почв данного региона;
- назвать ручные и механизированные инструменты обработки почвы;
- классифицировать культурные растения по различным основаниям;
- называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;
- назвать опасные для человека дикорастущие растения;
- называть полезные для человека грибы;
- называть опасные для человека грибы;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;
- владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;

- характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;
- получить возможность научиться использовать цифровые устройства и программные сервисы в технологии растениеводства;
- характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

МОДУЛЬ 1 «ПРОИЗВОДСТВО И ТЕХНОЛОГИЯ»

РАЗДЕЛ 1.1 «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ»

Тема 1. Потребности человека

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Практическая работа. Изучение потребностей человека. Самостоятельная работа. Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.

Тема 2. Понятие технологии

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства. Практическая работа. Ознакомление с технологиями.

Тема 3. Технологический процесс

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.

РАЗДЕЛ 1.2 «КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ»

Тема 1. Понятие о машине и механизме.

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни

Тема 2. Конструирование машин и механизмов Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами. Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов

МОДУЛЬ 2 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Раздел 2.1 «Технология обработки конструкционных материалов»

Тема 1: Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.

Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла. Практические работы. Распознавание древесины и древесных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Организация рабочего места для столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об искусственных материалах, применяемых человеком в науке, технике, повседневной жизни.

Тема 2: Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из

древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах. Практические работы. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки.

Тема 3 : Технологии изготовления изделий. Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов. Практические работы. Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки.

Тема 4: Технологические операции обработки конструкционных материалов.

Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из металлов и искусственных материалов.

Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс. Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях резания заготовок из древесины и металла.

Технология строгания заготовок из древесины. Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами. Практическая работа. Стругание заготовок из древесины.

Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практическая работа. Гибка заготовок из листового металла и проволоки.

Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Сверление заготовок из древесины. Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов.

Тема 5 : Технологии сборки деталей из конструкционных материалов.

Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея. Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем. Практические работы. Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов). Соединение деталей из древесины с помощью клея. Самостоятельная работа. Поиск и изучение примеров технологических процессов сборки деталей из древесины и древесных материалов.

Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделия с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы. Практическая работа. Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов

Тема 6: Технологии отделки изделий из конструкционных материалов.

Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов. Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Технология отделки изделий из конструкционных материалов. Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий. Практическая работа. Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение способов окрашивания металлических деталей на производстве (например, кузовов автомобилей на автозаводе)

Тема 7: Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ. Практическая работа. Выпиливание изделий из древесины лобзиком.

Выжигание по дереву. Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приёмы работы. Практическая работа. Декоративная отделка изделий из древесины выжиганием. Самостоятельная работа. Поиск и изучение видов декоративно-прикладного творчества, распространённых в районе проживания.

Раздел 2.2 «Технологии обработки текстильных материалов»

Тема 1: Текстильное материаловедение. Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач. Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

Тема 2: Технологические операции изготовления швейных изделий.

Раскрой швейного изделия. Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик. Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.

Тема 3: Операции влажно-тепловой обработки. Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажнотепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

Тема 4: Технологии лоскутного шитья. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх). Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья

Тема 5: Технологии аппликации. Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

Тема 6: Технологии стёжки. Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)

Тема 7: Технологии обработки срезов лоскутного изделия. Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)

Раздел 2.3 « Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»

Тема 1: Санитария, гигиена и физиология питания

Санитария и гигиена на кухне. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

Физиология питания. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Практическая работа. Определение качества питьевой воды. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона

Тема 2: Технологии приготовления блюд.

Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Практические работы. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Самостоятельная работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время

варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Практическая работа. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий. Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

Блюда из яиц. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц. Самостоятельная работа. Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам. Меню завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака

ВАРИАТИВНЫЕ МОДУЛИ

Модуль 3 «Робототехника»

Раздел 3.1. Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители.

Цели и способы их достижения. Планирование последовательности шагов, ведущих к достижению цели. Понятие исполнителя. Управление исполнителем: непосредственное или согласно плану. Системы исполнителей. Общие представления о технологии. Алгоритмы и технологии.

Компьютерный исполнитель. Робот. Система команд исполнителя.

От роботов на экране компьютера к роботам-механизмам.

Система команд механического робота. Управление механическим роботом.

Робототехнические комплексы и их возможности. Знакомство с составом робототехнического конструктора.

Раздел 3.2. Роботы: конструирование и управление.

Общее устройство робота. Механическая часть. Принцип программного управления.

Принципы работы датчиков в составе робототехнического набора, их параметры и применение. Принципы программирования роботов. Изучение интерфейса конкретного языка программирования, основные инструменты и команды программирования роботов.

Модуль 4 «Животноводство»

Раздел 4.1. Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных животных.

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных. и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник). Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

Модуль 5 «Растениеводство»

Раздел 5.1. Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Практическая работа. Проведение подкормки растений. Самостоятельные работы. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями. Вегетативное размножение растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами. Выращивание комнатных растений. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник. Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/ п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы			
Модуль 1 «Производство и технология»							
1. 1.	Современные технологии и перспективы их развития.	6	0	3	характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; выделять простейшие элементы различных моделей; называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного вида в другой;	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	https://resh.edu.ru/ Презентация
1. 2.	Конструирование и моделирование.	6	0	3	называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями; изображать графически простейшую схему машины или механизма, в том числе с обратной связью;	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	https://resh.edu.ru/ Презентация
Итого по модулю		12					
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов							
2. 1.	Технология обработки конструкционных материалов	16	0	11	называть основные свойства древесины и области её использования; называть основные свойства металлов и области их использования; называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; объяснять назначение технологии; читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки; создавать с помощью инструментов простейшие изделия древесины, железа; 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;	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	https://resh.edu.ru/ Презентация
2. 2.	Технология обработки текстильных материалов	16	0	8	называть основные свойства ткани и области её использования;; ; называть основные элементы технологической цепочки;	Устный опрос; Практическая	https://resh.edu.ru/ Презентация

					называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; 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 ткани; конструировать технологические операции по обработке данного материала из трудовых действий; сравнивать свойства ткани, дерева, металла;	работа; Тестирование;	
2. 3.	Технология кулинарной обработки пищевых продуктов	6	0	1	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;	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	https://resh.edu.ru/ Презентация
Итого по модулю		38					

Модуль 3. Робототехника

3. 1.	Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители	2	0	0	Понятие исполнителя. Управление исполнителем: непосредственное или согласно плану. Системы исполнителей. Общие представления о технологии.	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	Презентация, Видеоролик
3. 2.	Роботы: конструирование и управление	2	0	0	Принципы программирования роботов	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	Презентация, видеоролик
Итого по модулю		4					

Модуль 4. Животноводство. Элементы технологии выращивания сельскохозяйственных животных							
4.1.	Приручение животных как фактор развития человеческой цивилизации. Сельскохозяйственные животные	4	0	0	<p>Получать представление о потребностях человека, кроме потребностей в пище и одежде, можно удовлетворить с помощью животных в 21 веке.</p> <p>Определять в каких областях современной жизни и для чего используются животные.</p> <p>Внимательно относиться к животным и вести за ними наблюдения, чтобы выявлять тех животных, которые нуждаются в помощи.</p> <p>Участие в акции «Открытие ветерану» согласно программы воспитания</p>	<p>Устный опрос;</p> <p>Практическая работа;</p> <p>Тестирование;</p>	<p>https://resh.edu.ru/</p> <p>Презентация</p>
Итого по модулю		4					
Модуль 5. Растениеводство. Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур							
5.1.	Почвы, виды почв, плодородие почв	2	0	1	<p>Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология.</p> <p>Получать представление об основных агротехнологических приемах выращивания культурных растений.</p> <p>Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека.</p> <p>Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.</p> <p>Состав и виды почв.</p>	<p>Устный опрос;</p> <p>Практическая работа;</p> <p>Тестирование;</p>	<p>https://resh.edu.ru/</p> <p>Презентация</p>
5.2.	Инструменты обработки почв	2	0	0	<p>Агротехнологические комплексы. Инструменты обработки почв: ручные и механизированные.</p> <p>Сельскохозяйственная техника</p>	<p>Устный опрос;</p> <p>Практическая работа;</p> <p>Тестирование;</p>	<p>https://resh.edu.ru/</p> <p>Презентация</p>
Итого по модулю		4					
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	27			

**Календарно-тематическое планирование по технологии в 5 классе
на 2023-2024учебный год**

№ урока	Тема урока	Кол-во часов	Дом. задан.	Дата провед.		Виды, формы контроля
				план	факт	
Модуль 1«Производство и технология»						
1	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности в кабинете «Технология»	1	§38	04.09		Устный опрос;
Раздел 1.1" Современные технологии и перспективы их развития " (6 часов)						
2	Потребности человека. Практическая работа № 1" Изучение потребностей человека"	1	§1	06.09		Устный опрос; Практическая работа;
3	Понятие технологии. Практическая работа № 2 " Ознакомление с технологиями"	1	§2	09.09		Устный опрос; Практическая работа;
4	Технологический процесс	1	§3	11.09		Устный опрос;
5	Практическая работа № 3 "Разработка технологических карт простых технологических процессов"	1	§3	16.09		Устный опрос; Практическая работа;
6	Творческая проектная деятельность. Этапы выполнения проекта. Реклама	1	§4,5	18.09		Устный опрос;
Раздел 1.2" Конструирование и моделирование " – 6 часов						
7	Понятие о машине и механизме		§6	23.09		Устный опрос;
8	Практическая работа № 4 " Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями"		§6	25.09		Устный опрос; Практическая работа;
9	Конструирование машин и механизмов	1	§7	30.09		Устный опрос; Тестирование
10	Практическая работа № 5 "Ознакомление с механизмами передачи"	1	§7	02.10		Устный опрос; Практическая работа;

11	Конструирование швейных изделий	1	§8	07.10		Устный опрос;
12	Практическая работа № 6 " Изготовление выкроек для образцов швов"	1	§8	09.10		Устный опрос; Практическая работа;
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов. (38часов)						
Раздел 2.1 Технология обработки конструкционных материалов (16 часов)						
13	Виды и свойства конструкционных материалов	1	§9	14.10		Устный опрос;
14	Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов Практическая работа № 7 " Ознакомление с устройством слесарного верстака"	1	§10	16.10		Устный опрос; Практическая работа;
15	Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов Практическая работа № 8"Чтение чертежа. Выполнение эскиза детали из древесины"	1	§11	21.10		Устный опрос; Практическая работа;
16	Технологии изготовления изделий. Практическая работа № 9 "Разработка последовательности изготовления детали из древесины"	1	§12	23.10		Устный опрос; Практическая работа;
17	Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Практическая работа № 10" Разметка заготовок из древесины"	1	§13	28.10		Устный опрос; Практическая работа;
18	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс Практическая работа № 11 " Пиление заготовок из древесины"	1	§14	30.10		Устный опрос; Практическая работа;
19	Технология строгания заготовок из древесины. Практическая работа № 12 " Строгание заготовок из древесины"	1	§15	11.11		Устный опрос; Практическая работа;
20	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки Практическая работа № 13 "Гибка заготовок из проволоки"	1	§16	13.11		Устный опрос; Практическая работа;
21	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов	1	§17	18.11		Устный опрос; Тестирование
22	Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея Практическая работа № 14 " Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами"	1	§18	20.11		Устный опрос; Практическая работа;

23	Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов	1	§19	25.11		Устный опрос;
24	Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов. Практическая работа № 15 " Зачистка деталей из древесины"	1	§20,21	27.11		Устный опрос; Практическая работа;
25	Выпиливание лобзиком	1	§22	02.12		Устный опрос;
26	Практическая работа № 16 " Выпиливание изделий из древесины лобзиком"	1	§22	04.12		Устный опрос; Практическая работа;
27	Выжигание по дереву	1	§22	09.12		Устный опрос;
28	Практическая работа № 17 "Отделка изделий из древесины выжиганием"	1	§22	11.12		Устный опрос; Практическая работа;
Раздел 2.2 Технология обработки текстильных материалов (16 часов)						
29	Текстильные материалы	1	§23	16.12		Устный опрос;
30	Практическая работа № 18 " Определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон ткани".	1	§23	18.12		Устный опрос; Практическая работа;
31	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия.	1	§24	23.12		Устный опрос;
32	Практическая работа № 19 "Выкраивание деталей для образцов швов"	1	§24	25.12		Устный опрос; Практическая работа;
33	Швейные ручные работы.	1	§25	13.01		Устный опрос;
34	Практическая работа № 20 " Изготовление образца ручных работ"	1	§25	15.01		Устный опрос; Практическая работа;
35	Операции влажно-тепловой обработки.	1	§26	20.01		Устный опрос;
36	Практическая работа № 21 "Проведение влажно-тепловых работ"	1	§26	22.01		Устный опрос; Практическая работа;
37	Технологии лоскутного шитья	1	§27,28	27.01		Устный опрос; Тестирование
38	Практическая работа № 22 " Изготовление шаблона из картона"	1	§27,28	29.01		Устный опрос; Практическая

						работа;
39	Технологии аппликации	1	§29	03.02		Устный опрос;
40	Практическая работа № 23 " Изготовление образца аппликации по шаблону"	1	§29	05.02		Устный опрос; Практическая работа;
41	Технологии стёжки	1	§29	10.02		Устный опрос;
42	Практическая работа № 24 "Выполнить стёжку лоскутного изделия".	1	§29	12.02		Устный опрос; Практическая работа;
43	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	1	§29	17.02		Устный опрос;
44	Практическая работа № 25 " Изготовление образца лоскутного узора"	1	§29	19.02		Устный опрос; Практическая работа;
Раздел 2.3 Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (6 часов)						
45	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания	1	§30	24.02		Устный опрос;
46	Основы рационального питания	1	§31	26.02		Устный опрос;
47	Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы	1	§32-34	03.03		Устный опрос;
48	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	§35	05.03		Устный опрос;
49	Блюда из яиц	1	§36	10.03		Устный опрос; Тестирование
50	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Практическая работа № 26 "Меню и сервировка стола к завтраку"	1	§37	12.03		Устный опрос; Практическая работа;
Модуль 3 «Робототехника»						
51	Понятие робот. Алгоритм исполнителя.	1		17.03		Устный опрос
52	Понятие робот. Виды роботов и их применение.	1		19.03		Устный опрос;
53	Основные элементы робота и их функции	1		02.04		Устный опрос;
54	Конструирование и управление роботом.	1		07.04		Устный опрос; Тестирование
Модуль 4 «Растениеводство» (4 часа)						

55	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1	§38	09.04		Устный опрос
56	Общая характеристика и классификация культурных растений	1	§39	14.04		Устный опрос;
57	Исследования культурных растений или опыты с ними	1	§40	16.04		Устный опрос;
58	Выращивание комнатных растений. Практическая работа № 27 "Перевалка (пересадка) комнатных растений"	1	§41	21.04		Устный опрос; Практическая работа;
Модуль 5 «Животноводство» (4 часа)						
59	Животноводство и технологии в 21 веке	1	§42	23.04		Устный опрос;
60	Сельскохозяйственные животные	1	§42	28.04		Устный опрос; Тестирование
61	Животные – помощники человека	1	§42	30.04		Устный опрос;
62	Животные и человек	1	§42	05.05		Устный опрос; Тестирование
Модуль 6 "Проектная деятельность (Творческий проект)" (6ч)						
63	Поиск необходимой информации для решения проблемы.	1	§43	07.05		Устный опрос;
64	Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.	1	§43	12.05		Устный опрос;
65	Этапы выполнения проекта.	1	§43	14.05		Устный опрос;
66	Теоретическая часть проекта Составление пояснительной записки. Внешний вид изделия. Описание и чертеж.	1	§43	19.05		Устный опрос;
67	Практическая часть проекта. Изготовление деталей изделия	1	§43	21.05		Устный опрос;
68	«Защита творческого проекта». Презентация.	1	§43	26.05		Устный опрос;
	ИТОГО	70				