Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Паспартинская средняя общеобразовательная школа им. А.Г. Калкина»

Рассмотрено на заседании школьного методического объединения естественно-математического цикла Протокол № 1 от 30.08. 2023 г. Руководитель ШМО жаур Ч.Ю. Кадранова

Согласовано: Заместитель директора по УВР Л.В. Уханова 30. 08. 2023 г. Утверждено: Директор школы Диду - А.В. Байжигитов Приказ № 77 от 31. 08. 2023 г. Протокол № 1 педагогического совета

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА (ID 1635286)

учебного предмета «Технология» для обучающихся 5 класса

> Составитель программы: учитель технологии Суртаева Маина Михайловна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» составлена на основе требований к результатам освоения программы основного общего образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования 2021 года (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021 № 287 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»; зарегистрирован в Минюсте России 05.07.2021, № 64101)

Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24 декабря 2018 г.).

Данная учебная программа ориентирована на использование учебника:

Технология : 5 класс : учебник / Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. — М. : Дрофа, 2020. – 365. [3] с. : ил.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

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

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предмета «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научнотехнологического 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Модуль «Производство и технологии» (8 часов)

Технологии вокруг нас. Преобразующая деятельность человека и технологии. Мир идей и создание новых вещей и продуктов. Производственная деятельность.

Материальный мир и потребности человека. Свойства вещей.

Материалы и сырьё. Естественные (природные) и искусственные материалы.

Материальные технологии. Технологический процесс.

Производство и техника. Роль техники в производственной деятельности человека.

Когнитивные технологии: мозговой штурм, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и др.

Проекты и ресурсы в производственной деятельности человека. Проект как форма организации деятельности. Виды проектов. Этапы проектной деятельности. Проектная документация.

Какие бывают профессии.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение» (8 часов)

Графическая информация как средство передачи информации о материальном мире (вещах). Виды и области применения графической информации (графических изображений).

Основы графической грамоты. Графические материалы и инструменты.

Типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и др.).

Основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки).

Правила построения чертежей (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

Чтение чертежа.

Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» (38 часов)

Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов.

Использование древесины человеком (история и современность). Использование древесины и охрана природы. Общие сведения о древесине хвойных и лиственных пород. Пиломатериалы. Способы обработки древесины. Организация рабочего места при работе с древесиной.

Технологии получения и преобразования текстильных материалов.

Основы материаловедения. Текстильные материалы (нитки, ткань), производство и использование человеком. История, культура.

Современные технологии производства тканей с разными свойствами.

Технологии получения текстильных материалов из натуральных волокон растительного, животного происхождения, из химических волокон. Свойства тканей. Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Контроль качества готового изделия.

Устройство швейной машины: виды приводов швейной машины, регуляторы.

Виды стежков, швов. Виды ручных и машинных швов (стачные, краевые).

Профессии, связанные со швейным производством.

Индивидуальный учебный проект «Изделие из текстильных материалов»

Чертёж выкроек проектного швейного изделия (например, мешок для сменной обуви, прихватка, лоскутное шитьё).

Выполнение технологических операций по пошиву проектного изделия, отделке изделия.

Оценка качества изготовления проектного швейного изделия.

Технологии обработки пищевых продуктов.

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания. Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки овощей, круп.

Технология приготовления блюд из яиц, круп, овощей.

Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания.

Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».

Модуль «Робототехника» (14 часов)

Электротехнические работы. Введение в робототехнику.

Автоматизация и роботизация. Принципы работы робота.

Классификация современных роботов. Виды роботов, их функции и назначение.

Взаимосвязь конструкции робота и выполняемой им функции.

Робототехнический конструктор и комплектующие.

Чтение схем. Сборка роботизированной конструкции по готовой схеме.

Базовые принципы программирования.

Визуальный язык для программирования простых робототехнических систем.

Планируемые результаты освоения обучающимися основной общей программы основного общего образования уточняют и конкретизируют общее понимание воспитательных результатов на основе Программы воспитания и социализации обучающихся МБОУ СШ №16, модуль «Школьный урок»

Воспитательные:

- Демонстрация примеров красоты окружающего мира.
- Знания об основах исследовательской и проектной деятельности установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- Привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- Использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- Применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт 9 ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;

- Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- Организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения. Применение на уроках активно интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, театральных постановок, дискуссий
- Проведение нетрадиционных уроков вне кабинета
- Организация тьюторства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками

Выпускник получит возможность научиться:

- давать характеристику общественного строя древних государств;
- сопоставлять свидетельства различных исторических источников, выявляя в них общее и различия;
- видеть проявления влияния античного искусства в окружающей среде;
- высказывать суждения о значении и месте исторического и культурного наследия древних обществ в мировой истории.

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 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 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;
- приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

Модуль «Робототехника»

- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;
- знать основные законы робототехники;
- называть и характеризовать назначение деталей робототехнического конструктора;
- характеризовать составные части роботов, датчики в современных робототехнических системах;
- получить опыт моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- применять навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;
- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

Модуль «Компьютерная графика. Черчение»

- называть виды и области применения графической информации;
- называть типы графических изображений (рисунок, диаграмма, графики, графы, эскиз, технический рисунок, чертёж, схема, карта, пиктограмма и др.);
- называть основные элементы графических изображений (точка, линия, контур, буквы и цифры, условные знаки);
- называть и применять чертёжные инструменты;
- читать и выполнять чертежи на листе A4 (рамка, основная надпись, масштаб, виды, нанесение размеров).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 класс. Группа Б

№	Название модуля, темы	Количество часов на изучение	Электронные учебно-методические материалы		
«Про	изводство и технологии» 8 часов				
1	Потребности человека и технологии. Технологии вокруг нас	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/675/		
2	Техносфера и её элементы	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/663/		
3	Производство и техника. Материальные технологии	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7557/start/289223/		
4	Когнитивные технологии. Проектирование и проекты. Этапы выполнения проекта	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7553/main/256220/		
Моду	ль «Компьютерная графика, черчение» 8 часов	3			
5	Основы графической грамоты	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7572/start/296640/		
6	Графические изображения	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7572/start/296640/		
7	Основные элементы графических изображений	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7572/strt/296640/		

8 Правила построения чертежей 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/5 rt/220136/ Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» 38 часов Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов. 2 ч https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 9 Характеристика дерева и древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 10 Текстильные волокна 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/314393/ 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/289285/ 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html 14 Швейные машины 2 https://videouroki.net/razrabotki/us	36//sta
Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» 38 часов Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов. 2 ч (пиломатериалы и искусственные древесные материалы Технологии получения и преобразования текстильных материалов. 20 часов 10 Текстильные волокна 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/314393/ 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/289285/ 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 onepaquiй 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов. 2 ч 9 Характеристика дерева и древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 10 Текнологии получения и преобразования текстильных материалов. 20 часов 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
9 Характеристика дерева и древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные материалы 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 10 Тектильные волокна 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
Пиломатериалы и искусственные древесные материалы Пиломатериалы Технологии получения и преобразования текстильных материалов. 20 часов 10 Текстильные волокна 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/314393/ 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/289285/ 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 onepaquid 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlaticplovaia-obrabotka-tkani.html	
материалы Технологии получения и преобразования текстильных материалов. 20 часов 10 Текстильные волокна 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/314393/ 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/289285/ 12 Технологии выполнения ручных швейных 2 операций https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 onepaций 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки и швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	<u>76/</u>
Технологии получения и преобразования текстильных материалов. 20 часов 10 Текстильные волокна 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/314393/ 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/289285/ 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 rt/289285/ 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
10 Текстильные волокна 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/314393/ 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 rt/289285/ 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 onepaquiй 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
тt/314393/ 11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 12 Технологии выполнения ручных швейных 2 операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
11 Производство ткани 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/7 12 Технологии выполнения ручных швейных операций 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	565/sta
12 Технологии выполнения ручных швейных 2 операций https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
12 Технологии выполнения ручных швейных 2 операций https://resh.edu.ru/subject/lesson/6 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки швейных изделий 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	566/sta
операций 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
операций 13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	67/
13. Основные приёмы влажно-тепловой обработки 2 https://videouroki.net/video/21-vlatieplovaia-obrabotka-tkani.html	
швейных изделий <u>tieplovaia-obrabotka-tkani.html</u>	zhno-
14 Швейные машины 2 https://videouroki.net/razrabotki/us	
	troisty
o-i-rabota-bytovoi-shvieinoi-	
mashiny.html	
15 Устройство и работа бытовой швейной 2 https://videouroki.net/razrabotki/us	troisty
машины o-i-rabota-bytovoi-shvieinoi-	
mashiny.html	
16 Технология выполнения машинных швов 2 https://videouroki.net/video/22-	
mashinnyie-shvy.html	
17 Построение чертежа швейного изделия, 2 https://resh.edu.ru/subject/lesson/6	<u>67/</u>
выкроек для образцов швов в натуральную	
величину по меркам или по заданным размерам	
18. Чудеса из лоскутков 2	
Технологии обработки пищевых продуктов. 10 часов	

19	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне		https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/296671/
20	Основы рационального питания	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/start/256403/
21	Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Значение овощей в питании человека	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/sta rt/256185/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/sta rt/314455/
22	Технология приготовления блюд из яиц	2	https://videomin.org/1/5-кл-технология- приготовления-блюд-из-яиц
23	Сервировка стола к завтраку. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	2	https://www.youtube.com/watch?v=OBD fYdKCAwQ
Техн 6 час	ологии художественно-прикладной обраб сов	отки матери:	алов.
24	Значение цвета в изделиях декоративно- прикладного творчества. Композиция. Орнамент	2	https://www.youtube.com/watch?v=Gim wvg_EPsM
25	Технология выполнения отделки изделий вышивкой	2	https://www.youtube.com/watch?v=PvSs ezVhmvU
26	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика	2	https://www.youtube.com/watch?v=IOA oo2n8uuA
Моду	уль «Робототехника» Электротехнические работы. Введение в ј	робототехни	ку. 14 часов
27	Введение в робототехнику Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители	2	https://iu.ru/video-lessons/93ce2494- 9c5c-4943-9e46-049813fe97cd

28	Основы логики	2	https://interneturok.ru/lesson/informatika/ 6-klass/algoritm-i- ispolniteli/prakticheskaya-rabota-2- sostavlenie-algoritmov
29	Роботы как исполнители.	2	https://iu.ru/video-lessons/17d28bdf-
	Простейшие механические роботы-		8e11-439c-8cba-b3deb87d734c
30	Элементная база робототехники	2	https://www.niisi.ru/kumir/index.htm
31	Роботы: конструирование и управление	2	https://iu.ru/video-lessons/3077b004-
	Механические, электротехнические и робототехнические конструкторы		6b9e-4326-842e-cdc44b6a00bf
32	Роботы: конструирование и управление	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/1107/
	Механические, электротехнические и робототехнические конструкторы		
33	Электронные модели с элементами управления	2	https://resh.edu.ru/subject/lesson/1107/
34	Проекты	1	https://resh.edu.ru/subject/lesson/679/
35	Резерв	1	
	ВСЕГО	68	

№	Тема урока	Ко	эличество часов	i.	Дата изучения	Виды, формы
п/п		всего	контрольные работы	практические работы		контроля
1-2.	Потребности человека и технологии. Технологии вокруг нас	2		1	03.09.22 05.09.22	Устный опрос; Практическая работа
3-4.	Техносфера и её элементы	2		1	10.09.22 12.09.22	Устный опрос; Практическая работа
5-6.	Производство и техника. Материальные технологии	2		1	17.09.22 19.09.22	Практическая работа
7-8.	Когнитивные технологии. Проектирование и проекты. Этапы выполнения проекта	2		1	24.09.22 26.09.22	Практическая работа
9-10	Основы графической грамоты	2	0	1	01.10.22 03.10.22	Практическая работа
11-12	Графические изображения	2	0	1	08.10.22 10.10.22	Практическая работа
13-14	Основные элементы графических изображений	2	0	1	15.10.22 17.10.22	Практическая работа
15-16	Правила построения чертежей	2	1	0.5	22.10.22 24.10.22	Контрольная работа Практическая работа
17-18	Характеристика дерева и древесины. Пиломатериалы и искусственные древесные	2	0	1	07.11.22 12.11.22	Практическая работа

	материалы					
19-20	Текстильные волокна	2	0	0.5	14.11.22	Устный опрос
					19.11.22	
21-22	Производство ткани	2	0	0.5	21.11.22	Устный опрос
					16.11.22	
23-24	Технологии выполнения ручных	2	0	0.5	28.11.22	Устный опрос
	швейных операций				03.12.22	
25-26	Основные приёмы влажно-	2	0	1	05.12.22	Практическая
	тепловой обработки швейных				10.12.22	работа
	изделий					
27-28	Швейные машины	2	0	1	12.12.22	Практическая
					17.12.22	работа
29-30	Устройство и работа бытовой	2		1	19.12.22	Практическая
	швейной машины				24.12.22	работа
31-32	Технология выполнения машинных	2		1	26.12.22	Практическая
	ШВОВ				14.01.23	работа
33-34	Построение чертежа швейного	2		2	16.01.23	Практическая
	изделия, выкроек для образцов				21.01.23	работа
	швов в натуральную величину по				23.01.23	
	меркам или по заданным размерам				28.01.23	
35-36	Чудеса из лоскутков	2	0	1	30.01.23	Практическая
					04.02.23	работа
37-38	Кухонная и столовая посуда.	2	0	1	06.02.23	Практическая
	Правила санитарии, гигиены и				11.02.23	работа
	безопасной работы на кухне					
39-40	Основы рационального питания	2	0	1	13.02.23	Практическая
					18.02.23	работа
41-42	Основные способы кулинарной	2	0	1	20.02.23	Устный опрос
	обработки пищевых продуктов.					Практическая

	Значение овощей в питании человека					работа
43-44	Технология приготовления блюд из яиц	2	0	1	25.02.23 27.02.23	Устный опрос Практическая работа
45-46	Сервировка стола к завтраку. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков	1	0	1	04.03.23	Устный опрос Практическая работа
47-48	Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Композиция. Орнамент	2	0	1	06.03.23 11.03.23	Устный опрос Практическая работа
49-50	Технология выполнения отделки изделий вышивкой	2	0	1	13.03.23 18.03.23	Устный опрос Практическая работа
51-52	Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика	2	0	1	20.03.23 25.03.23	Практическая работа
53-54	Введение в робототехнику Алгоритмы и исполнители. Роботы как исполнители	2	0	0	08.04.23 10.04.23	Устный опрос
55-56	Основы логики	2	0	1	15.04.23 17.04.23	Практическая работа
57-58	Роботы как исполнители. Простейшие механические роботыисполнители	2	0	0	22.04.23 24.04.23	Устный опрос
59-60	Элементная база робототехники	2	0	1	29.04.23 06.05.23	Практическая работа
61-62	Роботы: конструирование и управление	2	1	1	13.05.23 15.05.23	Практическая работа

	Механические, электротехнические и робототехнические конструкторы					
63-64	Роботы: конструирование и управление Механические, электротехнические и робототехнические конструкторы	2	0	1	20.05.23 22.05.23	Практическая работа
65-66	Электронные модели с элементами управления	2	0	1	27.05.23 29.05.23	Практическая работа
67	Проекты	1	0	1	30.05.23	Практическая работа
68	Резерв	1				

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

5 КЛАСС

Технология : 5 класс : учебник / Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. — М. : Дрофа, 2020. – 365. [3] с. : ил.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Модели, мультимедийный проектор, компьютер.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ Ш)АКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Швейная машина, текстиль, иголки, нитки, ножницы, посуда (чайник, кастрюля, чашки, тарелки, ложки, вилки, ножи, разделочные доски), индивидуальный набор инструментов ученика Инструменты для работы с бумагой: ножницы, нож, клей.

Инструменты для работы с тканью: ножницы, иглы, клей

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

5 КЛАСС

текстиль, древесина, бумага, верстак столярный, конструкторы для моделирования простых машин и механизмов