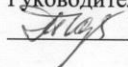




Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением отдельных предметов № 36»

РАССМОТРЕНО на заседании методического объединения Руководитель МО  Т.Л.Горбатова Протокол от « <u>19</u> » августа 2022 г. № 1	СОГЛАСОВАНО Зам. директора по УВР  М.Ю.Кулебякина « <u>30</u> » августа 2022 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор МОУ «Средняя школа № 36»  Т.И. Юркина Приказ от « <u>31</u> » августа 2022г № <u>03-08/196</u>
---	---	--

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**
учебного предмета
«Технология»

для 5 А, Б, В класса основного общего образования

Составитель: Парфенова Вера Николаевна
учитель технологии

2022-2023 учебный год

Рабочая программа по учебному предмету

Технология - 5 класс(девочки)

Основное общее образование

2022 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для обучающихся 5-го класса разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

- [Федеральный закон от 29.12.2012](#) «Об образовании в Российской Федерации».
- [Приказ 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» (распространяется на правоотношения до 1 сентября 2027 года).
- [Приказ Минобрнауки от 31.05.2021 № 287](#) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные [постановлением главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020](#)

- [СанПиН 1.2.3685-21](#) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные [постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021](#)
- [Приказ Минпросвещения от 20.05.2020](#) «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность», протокол от 24 декабря 2018 № ПК-1вн

Учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности

Программы курса технологии для 5-8 классов общеобразовательных учреждений (базовый уровень) В.М. Казакевич, 2019 года

Обучение ведётся по учебнику В. М. Казакевич «Технология 5 класс», который составляет единую линию учебников, соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта базового уровня и реализует авторскую программу УМК Семенова Г.Ю., Пичугина Г.В., Казакевич В.М. /Под ред. Казакевича В. М.;

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников.

Программа разработана во исполнение [Цели](#) распоряжения Минпросвещения от 15.02.2019 № Р-8 «Об утверждении ведомственной целевой программы "Развитие современных механизмов и технологий дошкольного и общего образования".

Согласно концепции преподавания учебного предмета «Технология» в 5–8-х классах (на уровне предпрофильного образования) у обучающихся происходит формирование базы знаний и умений для решения возникающих практических проблем преобразования материалов, энергии и информации, необходимых для безопасной жизнедеятельности и для продолжения технологического образования на уровне среднего общего образования.

Данная рабочая программа построена с учетом межпредметных связей, реализующихся с учетом сформированных у обучающихся предметных знаний и УУД.

На изучение предмета «Технология» в 5 классе отводится 68 часов (2 часа в неделю).

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Предметные результаты

- Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Научится

- Понимать содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструировать модель по заданному прототипу;
- осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получить и проанализирует опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получить и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Получит возможность научиться:

- характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- получить и проанализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получить и проанализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

- получить и проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Личностные результаты

- Осознание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину;
- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, а также социальному, культурному, языковому и духовному многообразию современного мира;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, выбору профильного образования на основе информации о существующих профессиях и личных профессиональных предпочтений, осознанному построению индивидуальной образовательной траектории с учетом устойчивых познавательных интересов;
- формирование коммуникативной компетентности в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;
- формирование познавательной и информационной культуры, в том числе развитие навыков самостоятельной работы с учебными пособиями, книгами, доступными инструментами и техническими средствами информационных технологий;
- формирование основ экологического сознания на основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;
- развитие готовности к решению творческих задач, умения находить адекватные способы ведения и взаимодействия с партнерами во время учебной и внеучебной деятельности, способности оценивать проблемные ситуации и оперативно принимать ответственные решения в различных продуктивных видах деятельности (учебная поисково-исследовательская, клубная, проектная, кружковая и т. п.)

Метапредметные результаты

Познавательные УУД:

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- умение извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы интернета), свободно пользоваться справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, соблюдать нормы информационной избирательности, этики;
- умение на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, объяснения, решения проблем, прогнозирования и др.;
- умение организовать свою жизнь в соответствии с представлениями о здоровом образе жизни, правах и обязанностях гражданина, ценностях бытия, культуры и социального взаимодействия;
- умение выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные.

Регулятивные УУД:

- овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, поиска средств ее осуществления;
- умение планировать пути достижения целей на основе самостоятельного анализа условий и средств их достижения, выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ, осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
- умение понимать проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, давать определения понятиям, классифицировать, структурировать материал, проводить эксперименты, аргументировать собственную позицию, формулировать выводы и заключения;
- умение 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;
- формирование и развитие компетентности в области использования инструментов и технических средств информационных технологий (компьютеров и программного обеспечения) как инструментальной

основы развития коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий.

Коммуникативные УУД:

- умение самостоятельно и аргументированно оценивать свои действия и действия одноклассников, содержательно обосновывая правильность или ошибочность результата и способа действия, адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи, а также свои возможности в достижении цели определенной сложности;
- умение работать в группе – эффективно сотрудничать и взаимодействовать на основе координации различных позиций при выработке общего решения в совместной деятельности; слушать партнера, формулировать и аргументировать свое мнение, корректно отстаивать свою позицию и координировать ее с позицией партнеров, в том числе в ситуации столкновения интересов; продуктивно разрешать конфликты на основе учета интересов и позиций всех его участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов

Содержание учебного предмета «Технология» в 5 классе

В соответствии с требованиями ФГОС ООО и концепцией преподавания учебного предмета «Технология» в содержание предмета на уровне основного общего образования включены:

производство;

- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;

- технологии обработки пищевых продуктов;
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии;
- методы и средства творческой и проектной деятельности

Основы производства (2 часа)

Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)

Производство и труд как его основа. Современные средства труда.

Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве

Демонстрации

- Стенды и инструкции по охране труда
- Презентации

Практические работы

- Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.
- Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Общая технология 2 часа)

Сущность технологии в производстве. Виды технологий. Характеристика технологии и технологическая документация. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Демонстрации

- Технологическая документация
- Презентация

Практические работы

- Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.
- Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Техника (4 часа)

Техника и её классификация. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Конструирование и моделирование техники

Демонстрации

- Инструкции по охране труда
- Конструкторы
- Презентации
- Инструкционные карты

Практические работы

- Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.
- Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.
- Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (30 часов)

Классификация текстильных волокон. Определение направления долевой нити в ткани.

Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из натуральных волокон.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок. Построение выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой деталей швейного изделия.

Выполнение сметочных работ по изготовлению проектного изделия. Устройство швейной машины. Приемы работы на швейной машине.

Выполнение машинных швов. Выполнение проекта - фартук. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

Обработка накладных карманов. Настрочивание карманов. Обработка бретелей, грудки, пояса. Отделка фартука, ВТО.

Демонстрации

- Инструкции по охране труда
- Коллекция волокон
- Швейная машина с электроприводом
- Швейная машина «Оверлок»
- Утюг, гладильная доска
- Сантиметровая лента, линейка закройщика, ножницы
- Учебные плакаты по конструированию, моделированию и изготовлению швейных изделий.
- Образцы швейных изделий, швов, поузловой обработки швейных изделий, тканей, вышивки, вязания.
- Инструкционные карты
- Журналы мод
- Презентации

Лабораторные опыты

- Определение направления долевой нити в ткани.
- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
- Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения.
- Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
- Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств

Практические работы

- Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.
- Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
- Моделирование выкройки проектного изделия.
- Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
- Упражнение на швейной машине.
- Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.
- Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.

- Устранение дефектов машинной строчки.
- Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
- Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.
- Проведение влажно-тепловых работ.
- Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
- Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)

Основы рационального питания. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Правила этикета

Демонстрации

- Инструкции по охране труда
- Учебные плакаты по технологии обработки пищевых продуктов
- Презентации
- Посуда для сервировки стола

Практические работы:

- Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков
- Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

- Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.
- Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.
- Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.
- Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.
- Сервировка стола.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)

Механическая энергия. Работа и энергия. Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Демонстрации

- Инструкции по охране труда
- Бытовые электроприборы
- Презентации
- Учебные плакаты

Практические работы:

- Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.
- Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла.
- Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)

Информация и её виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Демонстрации

- Инструкции по охране труда
- Компьютер
- Инструкционные карты

Практические работы:

- Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.
- Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.
- Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.
- Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.
- Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Технологии растениеводства (6 часов)

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Демонстрации

- Инструкции по охране труда
- Виды комнатных и дикорастущих растений
- Инструкционные карты
- Семена растений

- Презентация

Практические работы:

- Определение основных групп культурных растений.
- Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений.
- Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.
- Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета
- Определение чистоты и всхожести семян.
- Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур.
- Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Технологии животноводства (2 часа)

Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Демонстрации

- Фотоальбомы домашних животных
- Корма для домашних питомцев
- Презентации

Практические работы

- Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.
- Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.
- Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

- Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Социально – экономические технологии (4часа)

Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Демонстрации

- Разработки сценариев проведения праздников
- Тесты
- Рекламные ролики

Практические работы

- Тесты по оценке свойств личности.
- Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.
- Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.
- Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Демонстрации

- Шаблоны оформления пояснительной записки проекта

- Проекты учащихся
- Компьютер

Практические работы

- Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
- Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.
- Деловая игра «Мозговой штурм».
- Разработка изделия на основе морфологического анализа.
- Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.
- Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.
- Расчёт себестоимости проекта.
- Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

Формы организации учебной деятельности на уроке: индивидуальная работа, групповая форма работы.

Основные виды учебной деятельности: решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

Тематическое планирование

Тематическое планирование по технологии для 5-го класса составлено с учетом инвариативного модуля «Школьный урок» рабочей программы воспитания

№ п/п	Наименование раздела, темы	Кол-во часов
	Тема 1. Основы производства	2
1-2	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Современные средства труда. Продукт труда.	2
	Тема 2. Общая технология	2
3-4	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.	2
	Тема 3. Техника	4
5-6	Двигатели и передаточные механизмы.	2

	Органы управления и системы управления техникой	
7-8	Конструирование и моделирование техники	2
	Тема 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30
9-10	Классификация текстильных волокон. Определение направления долевой нити в ткани.	2
11-12	Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из натуральных волокон.	2
13-14	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок.	2
15-16	Построение выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою	2
17-18	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой деталей швейного изделия.	2
19-20	Выполнение сметочных работ по изготовлению проектного изделия	2
21-22	Устройство швейной машины. Приемы работы на швейной машине.	2
23-24	Приемы работы на швейной машине. П/Р Выполнение машинных швов	2
25-26	Выполнение проекта - фартук. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом	2
27-28	Обработка накладных карманов. Настрачивание карманов	2
29-30	Обработка бретелей. Обработка грудки	2
31-32	Обработка пояса.	2
33-34	Соединение грудки и нижней части фартука	2
35-36	Отделка фартука. ВТО	2
37-38	К/Р по теме: «Изготовление проектного изделия» Представление проектного изделия.	2
	Тема 5. Технологии обработки пищевых продуктов	8
39-40	Основы рационального питания. Понятия «санитария» и «гигиена». Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.	2
41-42	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.	2
43-44	Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.	2
45-46	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Правила этикета.	2
	Тема 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
47-48	Механическая энергия. Работа и энергия. Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии.	2

	Тема 7. Технологии получения, обработки и использования информации	4
49-50	Информация и её виды. Объективная и субъективная информация	2
51-52	Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.	2
	Тема 8. Технологии растениеводства	6
53-54	Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.	2
55-56	Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека.	2
57-58	Условия и методы сохранения природной среды.	2
	Тема 9. Технологии животноводства	
59-60	Содержание домашних животных	2
	Тема 10. Социально-экономические технологии	4
61-62	Методы сбора информации в социальных технологиях	2
63-64	Методы сбора информации в социальных технологиях	2
	Тема 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
65-66	Этапы проектной деятельности К/Р по итогам учебного года	2
67-68	Методика научного познания и проектной деятельности	2

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе по учебному предмету

Технология
5 класс

2022-2023 учебный год

Парфенова В.Н учитель технологии

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	
			план	факт
1. Основы производства (2часа)				
1-2	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)Современные средства труда. Продукт труда.	2		
2. Общая технология (2 часа)				
3-4	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.	2		
3. Техника (4 часа)				
5-6	Двигатели и передаточные механизмы. Органы управления и системы управления техникой	2		
7-8	Конструирование и моделирование техники	2		
4.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 30 (часов)				
9-10	Классификация текстильных волокон. Определение	2		

	направления долевой нити в ткани.			
11-12	Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из натуральных волокон.	2		
13-14	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок.	2		
15-16	Построение выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	2		
17-18	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой деталей швейного изделия.	2		
19-20	Выполнение сметочных работ по изготовлению проектного изделия	2		
21-22	Устройство швейной машины. Приемы работы на швейной машине.	2		
23-24	Приемы работы на швейной машине. П/Р Выполнение машинных швов.	2		
25-26	Выполнение проекта - фартук. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом	2		
27-28	Обработка накладных карманов. Настрачивание карманов	2		
29-30	Обработка бретелей. Обработка грудки	2		
31-32	Обработка пояса.	2		
33-34	Соединение грудки и нижней части фартука	2		
35-36	Отделка фартука. ВТО	2		
37-38	К/Р по теме: «Изготовление проектного изделия» Представление проектного изделия.	2		
5. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)				
39-40	Основы рационального питания. Понятия «санитария» и «гигиена». Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.	2		
41-42	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.	2		
43-44	Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.	2		
45-46	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Правила этикета.	2		
6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)				
47-48	Механическая энергия. Работа и энергия. Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии.	2		
7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)				
49-50	Информация и её виды. Объективная и субъективная информация	2		
51-52	Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.	2		
8. Технологии растениеводства (6 часов)				
53-54	Общая характеристика и классификация культурных	2		

	растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.			
55-56	Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека.	2		
57-58	Условия и методы сохранения природной среды.	2		
9. Технологии животноводства (2 часа)				
59-60	Содержание домашних животных	2		
10. Социально-экономические технологии (4 часа)				
61-62	Методы сбора информации в социальных технологиях	2		
63-64	Методы сбора информации в социальных технологиях	2		
11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)				
65-66	Этапы проектной деятельности К/Р по итогам учебного года	2		
67-68	Методика научного познания и проектной деятельности	2		
Итого		68		

Система оценки достижений учащихся

При устной проверке.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ.

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное	Обнаруживает, в	Обнаруживает неполное	Обнаруживает незнание

	соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться	Выполненное изделие соответствует и может использоваться	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения,	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться

	по назначению, предусмотренном у при разработке проекта.	по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиально го значения.	предусмотренног ов проекте, но может использо- ваться в другом практическом применении.	по назначению.
<i>Соответст вие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционн ых карт не имеют принципиально го значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренн ые операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренны ми в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель -но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительна я доработка не может привести к возможности использования изделия

При выполнении тестов.

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы