

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 32 с углубленным изучением отдельных предметов**

Приложение №1
к Основной образовательной программе
основного общего образования

ПРИНЯТА
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 11
от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора МАОУ СОШ № 32
№ 178 б-о от 31 августа 2022

Рабочая программа
по учебному предмету
ТЕХНОЛОГИЯ
5 класс

Уровень образования: основное общее образование (ФГОС 2021)
Количество часов по учебному плану: недельных 2 часа; годовых 68.

Екатеринбург

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

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;

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;

приводить примеры, их использования в технологиях;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ Модуль «Производство и технология»

Раздел 1. Преобразовательная деятельность человека.

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

Раздел 2. Простейшие машины и механизмы.

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

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

Раздел 3. Задачи и технологии их решения.

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

Основные элементы технологии решения задач: чтение описаний и чертежей; введение обозначений, оценка правильности рассуждений; запоминание, представление и запись информации; организация коммуникаций, анализ этапов решения, исследование, проектирование.

Раздел 4. Основы проектной деятельности.

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

Раздел 5. Технология домашнего хозяйства.

Порядок и хаос как фундаментальные характеристики окружающего мира.

Порядок в доме. Порядок на рабочем месте.

Создание интерьера квартиры с помощью компьютерных программ.

Электропроводка. Бытовые электрические приборы. Техника безопасности при работе с электричеством.

Кухня. Мебель и бытовая техника, которая используется на кухне. Кулинария. Основы здорового питания. Основы безопасности при работе на кухне.

Раздел 6. Мир профессий.

Какие бывают профессии. Как выбрать профессию.

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

Раздел 1. Структура технологии: от материала к изделию.

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

Раздел 2. Материалы и их свойства.

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Раздел 3. Основные ручные инструменты.

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

Компьютерные инструменты.

Раздел 4. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной. Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи..

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

Раздел 5. Технологии обработки конструкционных материалов.

Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла.

Резание заготовок.

Строгание заготовок из древесины.

Гибка, заготовок из тонколистового металла и проволоки. Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.

Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Отделка изделий из конструкционных материалов.

Правила безопасной работы.

Раздел 6. Технология обработки текстильных материалов.

Организация работы в швейной мастерской. Основное швейное оборудование, инструменты, приспособления. Основные приёмы работы ручного изготовления швейных изделий. Ознакомиться с основными операциями а швейной машине. Приёмы выполнения основных утюжильных операций.

Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.

Последовательность изготовления швейного изделия. Классификация машинных швов. Обработка деталей кроя.

Способы настила ткани. Раскладка выкройки на ткани. Технология выполнения соединительных швов. Обработка срезов. Понятие о декоративно-прикладном творчестве. Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка

Раздел 7. Технологии обработки пищевых продуктов.

Организация и оборудование кухни. Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

Основы здорового питания. Основные приёмы и способы обработки продуктов. Технология приготовления основных блюд.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы				
Модуль 1. Производство и технология								
1.1.	Преобразовательная деятельность человека Алгоритмы и начала технологии	10	0	8		характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; выделять простейшие элементы различных моделей; выделять алгоритмы среди других предписаний; формулировать свойства алгоритмов; называть основное свойство алгоритма; исполнять алгоритмы; оценивать результаты исполнения алгоритма (соответствие или несоответствие поставленной задаче); реализовывать простейшие алгоритмы с помощью учебных программ из коллекции ЦОРов; планирование пути достижения целей, выбор наиболее эффективных способов решения поставленной задачи;	Устный опрос; Тестирование;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
1.2.	Простейшие машины и механизмы с элементами управления	10	0	8		называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями; изображать графически простейшую схему машины или механизма, в том числе с обратной связью; программирование движения робота; исполнение программы; называть основные детали конструктора и знать их назначение; конструирование простейших соединений с помощью деталей конструктора; выделять различные виды движения в будущей модели; планировать преобразование видов движения; планировать движение с заданными параметрами; сборка простых механических моделей с использованием различной передачи,	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net

1.3.	Технология домашнего хозяйства. Технологии обработки пищевых продуктов	10	0	8		Знать технологию уборки в доме; знать и выбирать методы очистки воды, знать виды бытовых электрических приборов, правила обращения с ними, перечислять необходимое оборудование на кухне для приготовления пищи. применять безопасные методы работы, 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 https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
1.4.	Основы проектной деятельности	2	0	2		Описывать алгоритм выполнения проекта. Назвать виды проектов. Различать виды проектов; знать этапы проектной деятельности. Уметь использовать инструменты работы над проектом. Составлять презентацию на компьютере.	Устный опрос; Практическая работа; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
1.5.	Мир профессий	2	0	0		Называть основные профессии по отраслям производства, иметь представление о функциях этих профессий, уметь составлять алгоритм действий человека определенной профессии.	Устный опрос;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru
1.6.	Задачи и технологии их решения.	4	0	2		выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; уметь читать информацию, схемы и чертежи, уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач; Понимать как составлять технологическую карту, различать обозначения, знаки и символы на схемах и чертежах простых изделий. понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»; владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.	Устный опрос; Практическая работа; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
Итого по модулю		38						

Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов

2.1.	Структура технологии: от материала к изделию	2	0	1		называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; объяснять назначение технологии; читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки;	Устный опрос; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru
2.2.	Современные материалы и их свойства	6	0	4		называть основные свойства бумаги и области её использования; называть основные свойства ткани и области её использования; называть основные свойства древесины и области её использования; называть основные свойства металлов и области их использования; называть металлические детали машин ; называть основные свойства современных материалов и области материалов; сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла; предлагать возможные способы использования древесных отходов;	Письменный контроль; Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
2.3.	Основные ручные инструменты	2	0	2		называть назначение инструментов для работы с данным материалом; оценивать эффективность использования данного инструмента; выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия; создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани, древесины, железа;	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
2.4.	Трудовые действия как основные слагаемые технологии.	4	0	4		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;	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net

2.5	Технологии обработки конструкционных материалов.	6		6	<p>характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов; применять ручные технологии обработки конструкционных материалов; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования; получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;</p> <p>Размечать заготовки из древесины, металла, пластмасс. применять приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. уметь резать заготовок, строгать заготовки из древесины. применять методы гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. Знать способы получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Уметь соединять детали из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея.</p>	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
2.6	Технология обработки текстильных материалов.	10		9	<p>составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий; строить чертежи простых швейных изделий;</p> <p>выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; выполнять образцы швов, соблюдать правила безопасности при изготовлении швейных изделий, изготавливать простые швейные изделия вручную, уметь пользоваться утюгом, выполнять художественное оформление швейных изделий;</p>	Устный опрос; Практическая работа; Тестирование; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	https://resh.edu.ru https://rosuchebnik.ru https://infourok.ru https://videouroki.net
Итого по модулю		30					
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	54			

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п / п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всег о	Контр. работы	Практ. раб		
	Модуль 1 Производство и технология					
1.	Технологии вокруг нас	1				устный опрос; практическая работа; самооценка с использованием «Оценочного листа»;
2.	Виды человеческой деятельности	1		1		Устный опрос, практическая работа.
3.	Как человек познает и преобразует мир	1				Устный опрос,
4.	Простейшие элементы различных моделей.	1		1		Устный опрос, практическая работа
5.	Алгоритмы и начала технологии	1		1		Устный опрос, практическая работа
6.	Свойства алгоритмов	1		1		Устный опрос, практическая работа
7.	Возможность формального исполнения алгоритма	1		1		Устный опрос, практическая работа
8.	Робот как исполнитель алгоритма (робот - компьютерный образ)	1		1		Устный опрос, практическая работа
9.	Робот как механизм	1		1		Устный опрос, практическая работа
10.	Робот как исполнитель алгоритма (робот - механизм)	1		1		Устный опрос, практическая работа самооценка с использованием «Оценочного листа»;
11.	Двигатели машин. Виды двигателей	1				Устный опрос,
12.	Виды механических движений.	1		1		Устный опрос, практическая работа
13.	Механические передачи Виды передаточных механизмов	1		1		Устный опрос, практическая работа
14.	Характеристики передаточных механизмов	1		1		Устный опрос, практическая работа
15.	Обратная связь	1		1		Устный опрос, практическая работа
16.	Механическая реализация обратной связи	1		1		Устный опрос, практическая работа
17.	Робототехнические конструкторы.	1				Устный опрос,
18.	Простые механические модели. Сборка по схеме.	1		1		Устный опрос, практическая работа
19.	Простые управляемые модели	1		1		Устный опрос, практическая работа

20.	Сборка простых механических конструкций с элементами управления	1		1		Устный опрос, практическая работа самооценка с использованием «Оценочного листа»;
21.	Порядок в доме. Порядок на рабочем месте.	1				Устный опрос,
22.	Электропроводка. Бытовые электрические приборы.	1				Устный опрос,
23.	Организация и оборудование кухни. Кухонная мебель. Бытовая техника на кухне. Условия	1		1		Устный опрос, практическая работа
24.	Кулинария. Основы здорового питания. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.	1		1		Устный опрос, практическая работа
25.	Санитарные и гигиенические требования к помещению кухни и столовой, посуде, к обработке пищевых продуктов. Безопасные приёмы работы. Утилизация бытовых и пищевых отходов.	1		1		Устный опрос, практическая работа самооценка с использованием «Оценочного листа»;
26.	Основные приёмы и способы обработки продуктов. Кулинария (практическая деятельность)	1		1		Устный опрос, практическая работа
27.	Технология приготовления основных блюд.	1		1		Устный опрос, практическая работа
28.	Кулинария (практическая деятельность)	1		1		Устный опрос, практическая работа
29.	Сервировка стола, правила этикета за столом.	1		1		Устный опрос, практическая работа
30.	Кулинария (практическая деятельность)	1		1		Устный опрос, практическая работа
31.	Понятие проекта. Проект и алгоритм	1		1		Устный опрос, практическая работа
32.	Виды проектов. Этапы проектной деятельности	1		1		Устный опрос, практическая работа
33.	Какие бывают профессии.	1				Устный опрос,
34.	Как выбрать профессию.	1				Устный опрос,
35.	Технология решения производственных задач в информационной среде	1				Устный опрос,
36.	Основные элементы технологии решения задач: Чтение описаний, чертежей, технологических	1		1		Устный опрос, практическая работа
37.	Обозначения: знаки, символы.	1				Устный опрос,
38.	Запоминание, представление и запись информации;	1		1		Устный опрос, практическая работа
	Модуль 2 Технология обработки материалов и пищевых продуктов					

39.	Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы, технологическая карта	1				Устный опрос,
40.	Проектирование, моделирование, конструирование – основные составляющие технологии, технологии и алгоритмы	1		1		Устный опрос, практическая работа
41.	Сырьё и материалы как основы производства.	1				Устный опрос,
42.	Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы, конструкционные материалы. Физические и технологические	1				Устный опрос,
43.	Бумага и её свойства, различные изделия из бумаги, потребность человека в бумаге.	1		1		Устный опрос, практическая работа
44.	Ткань и её свойства, изделия из ткани, виды тканей. Сырьё и процесс получения натуральных волокон растительного	1		1		Устный опрос, практическая работа самооценка с использованием «Оценочного листа»;
45.	Древесина и её свойства, древесные материалы и их применение, изделия из древесины. Потребность человечества в древесине, сохранение лесов	1		1		Устный опрос, практическая работа самооценка с использованием «Оценочного листа»;
46.	Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.	1		1		Устный опрос, практическая работа
47.	Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью.	1		1		Устный опрос, практическая работа
48.	Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом. Компьютерные инструменты	1		1		Устный опрос, практическая работа
49.	Действия при работе с бумагой.	1		1		Устный опрос, практическая работа
50.	Действия при работе с тканью.	1		1		Устный опрос, практическая работа
51.	Действия при работе с древесиной.	1		1		Устный опрос, практическая работа
52.	Действия при работе с тонколистовым металлом.	1		1		Устный опрос, практическая работа
53.	Разметка заготовок из древесины, металла,	1		1		Устный опрос, практическая работа
54.	Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла	1		1		Устный опрос, практическая работа
55.	Резание заготовок, строгание заготовок из древесины	1		1		Устный опрос, практическая работа
56.	Гибка заготовок из тонколистового металла и проволоки	1		1		Устный опрос, практическая работа
57.	Получение отверстий в заготовках из конструкционных материалов	1		1		Устный опрос, практическая работа

58.	Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея	1		1		Устный опрос, практическая работа
59.	Организация работы в швейной мастерской, основное швейное оборудование, инструменты,	1				Устный опрос,
60.	Основные приемы работы на бытовой швейной машине.	1		1		Устный опрос, практическая работа
61.	Приемы выполнения основных утюжильных операций.	1		1		Устный опрос, практическая работа
62.	Основы технологии изготовления изделий из текстильных материалов.	1		1		Устный опрос, практическая работа
63.	Последовательность изготовления швейного изделия.	1		1		Устный опрос, практическая работа самооценка с использованием «Оценочного листа»;
64.	Обработка деталей края.	1		1		Устный опрос, практическая работа
65.	Обработка срезов.	1		1		Устный опрос, практическая работа
66.	Основные профессии швейного производства	1		1		Устный опрос, практическая работа
67.	Понятие о декоративно-прикладном творчестве.	1		1		Устный опрос, практическая работа
68.	Технологии художественной обработки текстильных материалов: лоскутное шитьё, вышивка	1		1		Устный опрос, практическая работа самооценка с использованием «Оценочного листа»;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68		54		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 № 287 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования"

Приказы Минпросвещения от 31.05.2021 №№ 286, 287

Примерная Рабочая программа ООО Технология (для 5-9 классов общеобразовательных организаций) Москва, 2021г

<https://resh.edu.ru>

<https://rosuchebnik.ru>

<https://infourok.ru>

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://resh.edu>

<https://infourok.ru>

<https://videouroki.net>

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Кабинеты технологии с мастерскими - 2	
Мебель	количество
Стол учительский	2
Стол компьютерный	2
Стул учительский	2
Тумба с выдвижными ящиками	2
Шкафы	8
Парты ученические	25
Стулья ученические	60
Доска односекционная	2
Огнетушитель	4
Технические средства	
Компьютер	2
Мультимедиа проектор	2
Сканер/принтер/копир	2
Экран	2
Колонки компьютерные Genius	1
Телевизор жк	2
Аптечка	2
Методические средства	
Мастерская швейная	
<i>Лабораторно-технологическое оборудование</i>	
Доска гладильная напольная	1
Комплект столов демонстрационных	2
Манекен учебный	1
Утюг Tefal	1
Машина швейная JANOME 394	10
Машина швейная JANOME JK 203	1
Коллекция шерсти, продукты его переработки	1 комплект
Коллекция льна, продукты его переработки	1 комплект
Лекало портновское	1набор
Оверлок GN 1-2 GEM	1
Шпуля пластиковая	10
Набор игл для швейной машины	10
Зеркало для примерок	1
Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Транспоранты «Моделирование брюк»	1 комплект
Таблица «Вышивка крестом»	1
Транспоранты «Конструирование брюк»	1 комплект
Транспоранты «Конструирование и моделирование плечевых изделий»	1 комплект
Транспоранты «Конструирование и моделирование – фартук»	1 комплект

Транспоранты «Моделирование юбки»	1 комплект
Транспоранты «Конструирование юбки»	1 комплект
Конструирование и моделирование	1 комплект
Пособие «Моделирование юбки»	20 пленок
Пособие «Моделирование брюк»	14 пленок
Пособие «Орнамент»	1
Мастерская кулинарии	
<i>Лабораторно-технологическое оборудование</i>	
Электрическая плита с духовкой Лысьва - 15	1
Электрическая плита с духовкой АРДО	1
Холодильник	1
Чайник электрический	1
Комплект столовых приборов	1
Набор кухонных ножей	1
Набор разделочных досок	1
Набор посуды для приготовления пищи	1
Набор приборов для приготовления пищи	1
Сервиз чайный на 6 персон	2
Сервиз столовый	1
Стакан мерный для сыпучих продуктов и жидкостей	1
Терка	2
<i>Демонстрационные учебно-наглядные пособия</i>	
Комплект таблиц по кулинарии	1
Комплект учебных пособий и справочников по кулинарии	1
Столярная и слесарная мастерская	
<i>Лабораторно-технологическое оборудование</i>	
Станок-точило ТСЛ 375	1
Станок токарно-винторезный ТВ-7N493	1
Станок токарный по дереву STD-120	1
Станок заточный СЖЭ-1N16	1
Станок токарный ТВ-4 N4985	1
Верстак комбинированный	1
Станок строгальный АРС N2	1
Станок круглопильный	1
Станок настольно-сверлильный	1
Электро лобзик МВ	1
Верстак столярный	1
Молоток столярный	1
Ножницы по металлу универсальные	1
Ножницы по металлу 320 мм	1
Ножовка	1
Станок заточный ЗТМ 5794	1
Машина заточная «Корвет Эксперт 481»	1
Машина шлифовальная Makita GA 5030/20177	1
Пила торцовочная Makita LS1040/09988	1
Станок сверлильный Корвет- 48 с тисками	1
Станок сверлильный Корвет- 46 с тисками	1

Удлинитель	1
Станок токарный по металлу Корвет- 401	1
Фрезерная машина ЭНКОР ФМЭ-850/8Э	1
<i>Демонстрационные учебно-наглядные пособия</i>	
Очки защитные	1
Фартук защитный	1
Столярная и слесарная мастерская	
<i>Лабораторно-технологическое оборудование</i>	
Дрель аккумуляторная	1
Лазерный нивелир	1
Лестница -универсальная	1
Лобзик электрический Makita 4329	1
Пила дисковая	1
Перфоратор Makita HR2450	1
Перфоратор Makita HR2450	1
Пылесос для сбора стружки Корвет-60	1
Рубанок 1911 B900BT/100MM	1
Тележка грузовая 800*1200	1
Термопистолет Makita HG550VK	1
Термопистолет Makita HG550VK	1
Эл.конструктор Знаток"999 схем+ Школа"	1
Штроборез	1
Электрическая пила торцовочная Корвет -4 М	1
Электрический лобзик Корвет - 87	1
Шуруповерт Makita 6271 DWAE/18870	1
Шуруповерт Makita BDF343RFE	1
Ножницы по металлу универсальные	1
Уровень	1
Станок- точило ТСЛ375 375BT150MM/200MM	1
Аккумуляторная дрель Makita 6281 DWPE/154826	1
Аккумуляторная дрель Makita 6281 DWPE/154826	1
Аппарат электродной сварки,инвертор ERGUS	1
Вибрационная шлифмашина Makita BO -3711	1
Вибрационная шлифмашина Makita BO -3711	1
<i>Демонстрационные учебно-наглядные пособия</i>	
Плакаты «Безопасность труда при металлообработке»	1 комплект
Плакаты «Безопасность труда при деревообработке»	1 комплект