**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Белгородской области**

**Администрация муниципального района Ровеньский район**

**МБОУ "Клименковская основная общеобразовательная школа"**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**Руководитель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Левченко Е.И.Протокол № от « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.  | **«Согласовано»**Заместитель директора МБОУ «КлименковскаяООШ»  \_\_\_\_\_Клименко Я.С.« »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | **«Утверждено»**Директор МБОУ «Клименковская ООШ»  \_\_\_\_\_\_\_\_Лемешко О.З.Приказ № от « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**(ID 3251340)**

учебного предмета

«Технология»

для 5 класса основного общего образования

на 2022-2023 учебный год

Составитель: Грищенко Николай Александрович

учитель

Клименково 2022

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ**

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

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

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

 Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:
 процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;
 открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

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

В ХХ веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:
были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма; проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;
исследованы социальные аспекты технологии.

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

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

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

Основной **целью** освоения предметной области «Технология» является формирование

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

 **Задачами** курса технологии являются:
 овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;
 овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;
 формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;
 формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых
инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;
 развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

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

 Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:
 понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;
 алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;
 предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;
 методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

 Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:
 технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:
 уровень представления;
 уровень пользователя;
 когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);
 практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд,
осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков

использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;
 появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий —информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

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

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

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

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

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

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

**МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.**

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

**Модуль «Производство и технология»**
**Раздел. Преобразовательная деятельность человека.**

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

**Раздел. Простейшие машины и механизмы.**

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

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

**Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.**

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

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

**Раздел. Материалы и их свойства.**

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

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

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

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины.

Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

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

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

 Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры.

 Композиты и нанокомпозиты, их применение. Умные материалы и их применение. Аллотропные соединения углерода.

**Раздел. Основные ручные инструменты.**

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

Компьютерные инструменты.

**Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.**

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений.

Действия при работе с бумагой. 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.

**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 осуществ​лять 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.

**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 | 5 | 0 | 0 | 01.09.2022 | характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; | Устный опрос; | piop-o |
| 1.2. | Алгоритмы и начала технологии | 5 | 0 | 0 | 05.09.2022 | оценивать результаты исполнения алгоритма (соответствие или несоответствие поставленной задаче); | Устный опрос; | nkj;l'; |
| 1.3. | Простейшие механические роботы-исполнители | 2 | 0 | 1 | 09.09.2022 | планирование пути достижения целей, выбор наиболее эффективных способов решения поставленной задачи; | Практическая работа; | jgkjhl '; |
| 1.4. | Простейшие машины и механизмы | 5 | 0 | 1 | 12.09.2022 | описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; | Практическая работа; | hkjl;l'l,bbvt7yubmnm,m; |
| 1.5. | Механические, электро-технические и робото-технические конструкторы | 2 | 1 | 0 | 16.09.2022 | конструирование простейших соединений с помощью деталей конструктора; | Тестирование; | gbjh;kljm;lm;lk;l ;k ikggybxvcvfbkhnmlk,.;,'mlnhgbv dcvgx bnmlmklhuyf |
| 1.6. | Простые механические модели | 10 | 0 | 0 | 19.09.2022 | выделять различные виды движения в будущей модели; | Самооценка с использованием«Оценочного листа»; | vmnb jh iyoj l;mjoiy76r4saczxghb;nm[pom |
| 1.7. | Простые модели с элементами управления | 5 | 1 | 0 | 23.09.2022 | планировать движение с заданными параметрами с использованием механической реализации управления; | Письменный контроль; | hkhjnimpo bmbvu |
| Итого по модулю | 34 |  |
| Модуль 2. **Технологии обработки материалов и пищевых продуктов** |
| 2.1. | Структура технологии: от материала к изделию | 5 | 0 | 0 | 26.09.2022 | называть основные элементы технологической цепочки; | Устный опрос; | nkmhiutbvrbnml,km [oib cv 8yij,m'; |
| 2.2. | Материалы и изделия. Пищевые продукты | 10 | 0 | 0 | 30.09.2022 | называть основные свойства ткани и области её использования; | Устный опрос; | mghjkhyonim;,n hfv7tvu |
| 2.3. | Современные материалы и их свойства | 5 | 0 | 1 | 03.10.2022 | формулировать основные принципы создания композитных материалов; | Практическая работа; | nkjnkb; lkjhbn jl |
| 2.4. | Основные ручные инструменты | 14 | 0 | 0 | 07.10.2022 | оценивать эффективность использования данного инструмента; | Устный опрос; | ,.,nhjcf bhgyfm |
| Итого по модулю | 34 |  |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | 68 | 2 | 3 |  |

**ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Дата** **изучения** | **Виды,** **формы** **контроля** |
| **всего**  | **контрольные работы** | **практические работы** |
| 1. | Вводный инструктаж по ТБ. Проектная деятельность | 1 |  |  | 02.09.2022 | Устный опрос; |
| 2. | Выбор идеи проектирования.Обоснование выбора идеи.Постановка цели, задач проектирования | 1 |  |  |  | Устный опрос; |
| 3. | Что такое творчество | 1 |  |  | 09.09.2022 | Устный опрос; |
| 4. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №1«Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности» | 1 |  |  |  | Устный опрос; |
| 5. | Что такое техносфера | 1 |  |  | 16.09.2022 | Устный опрос; |
| 6. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №2«Сбор дополнительной информации о техносфере в Интер​нете и справочной литературе» | 1 |  |  |  | Устный опрос; |
| 7. | Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ | 1 |  |  | 23.09.2022 | Устный опрос; |
| 8. | Общая характеристика производства | 1 |  |  |  | Устный опрос; |
| 9. | Что такое технология | 1 |  |  | 30.09.2022 | Устный опрос; |
| 10. | Классификация производств и технологий | 1 |  |  |  | Устный опрос; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №3«Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной лите​ратуре» | 1 |  | 1 | 07.10.2022 | Практическая работа; |
| 12. | Подготовка реферата о методах и средствах производства хлеба | 1 |  |  |  |  |
| 13. | Инструктаж по ТБ.Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного про​изводства | 1 |  |  | 14.10.2022 |  |
| 14. | Контрольно-обобщающий урок по темам «Методы и средства творческой и проектной деятельности»,«Производство»,«Технология» | 1 | 1 |  |  | Письменный контроль; |
| 15. | Что такое техника.Инструменты, механизмы и технические устройства.Инструктаж по ТБ.Практическая работа №4«Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской» | 1 |  | 1 | 21.10.2022 | Практическая работа; |
| 16. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №5«Правила безопасной работы при обработке древесных материалов» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 17. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №6«Столярные инструменты.Выполнение столярных операций» | 1 |  | 1 | 11.11.2022 | Практическая работа; |
| 18. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №7«Слесарные инструменты.Выполнение слесарных операций» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №8«Сверлильный станок.Правила безопасной работы на сверлильном станке» | 1 |  | 1 | 18.11.2022 | Практическая работа; |
| 20. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №9«Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 21. | Виды материалов.Натуральные, искусственные и синтетические материалы | 1 |  |  | 25.11.2022 | Устный опрос; |
| 22. | Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Инструктаж по ТБ. Лабораторно-практическая работа №1«Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы». Лабораторно-практическая работа №2 «Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 23. | Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Инструктаж по ТБ. Лабораторно-практическая работа №3 «Сравнение твёрдости древесины разных пород». «Сравнение твёрдости древесины разных пород». Лабораторно-практическая работа №4«Определение снимаемости материалов» | 1 |  | 1 | 02.12.2022 | Практическая работа; |
| 24. | Технологии механической обработки материалов.Графическое отображение формы предмета | 1 |  |  |  | Устный опрос; |
| 25. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №10«Разметка заготовки для изготовления разделочной доски» | 1 |  | 1 | 09.12.2022 | Практическая работа; |
| 26. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №11«Изготовление детали прямоугольной формы из тонколистового металла» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 27. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №12«Ручное ткачество» | 1 |  | 1 | 16.12.2022 | Практическая работа; |
| 28. | Контрольно-обобщающий урок по темам «Техника»,«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 29. | Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании | 1 |  | 1 | 23.12.2022 | Практическая работа; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 30. | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Инструктаж по ТБ. Лабораторно-практическая работа №5 «Определение загрязнения столовой посуды» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 31. | Овощи в питании человека. Инструктаж по ТБ.Лабораторно-практическая работа №6 «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом» | 1 |  | 1 | 13.01.2023 | Практическая работа; |
| 32. | Технология механической кулинарной обработки овощей | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 33. | Повторный инструктаж по ТБ. Украшение блюд.Фигурная нарезка овощей | 1 |  |  | 20.01.2023 | Устный опрос; |
| 34. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №13«Приготовление блюд из сырых овощей» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 35. | Технология тепловой обработки овощей | 1 |  |  | 27.01.2023 | Устный опрос; |
| 36. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №14«Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 37. | Что такое энергия | 1 |  |  | 03.02.2023 | Устный опрос; |
| 38. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №15«Сбор дополнительной информации об энергии в Интернете и справочной литерату​ре об областях получения и применения механической энергии» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 39. | Виды энергии | 1 |  |  | 10.02.2023 | Устный опрос; |
| 40. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №16«Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 41. | Накопление механической энергии | 1 |  |  | 17.02.2023 | Устный опрос; |
| 42. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №17«Изготовление игрушки«Йо-йо»» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 43. | Информация | 1 |  |  | 24.02.2023 | Устный опрос; |
| 44. |  Инструктаж по ТБ.Практическая работа №18«Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 45. | Каналы восприятия информации человеком | 1 |  |  | 03.03.2023 | Устный опрос; |
| 46. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №19«Сравне​ние скорости и качества восприятия информации различными органами чувств» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 47. | Способы материального представления и записи визуальной информации | 1 |  |  | 10.03.2023  |  Устный опрос; |
| 48. | Контрольно-обобщающий урок по темам «Технологии обработки пищевых продуктов», «Технологии получения, преобразования и использования энергии»«Технологии получения, обработки и использования информации» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 49. | Растения как объект технологии. Инструктаж по ТБ. Лабораторно-практическая работа №7«Агротехнические приёмы выращивания культурных растений» | 1 |  | 1 | 17.03.2023 | Практическая работа; |
| 50. | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека | 1 |  |  |  | Устный опрос; |
| 51. | Общая характеристика и классификация культурных растений. Инструктаж по ТБ. Лабораторно-практическая работа №8«Полезные свойства культурных растений» | 1 |  |  | 24.03.2023 | Устный опрос; |
| 52. | Исследования культурных растений или опыты с ними. Инструктаж по ТБ.Лабораторно-практическая работа №9 «Опыты с культурными растениями» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 53. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №20«Правила безопасной работы» | 1 |  | 1 | 07.04.2023 | Практическая работа; Тестирование; |
| 54. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №21«Овладевание агротехническими приёмами выращивания культурных растений» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 55. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №22«Определение полезных свойств культурных растений» | 1 |  | 1 | 14.04.2023 | Практическая работа; |
| 56. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №23«Определение групп культурных растений» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 57. | Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека | 1 |  | 1 | 21.04.2023 | Практическая работа; |
| 58. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №24«Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицировать эти потребности» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 59. | Сельскохозяйственные животные и животноводство | 1 |  |  | 28.04.2023 | Устный опрос; |
| 60. | Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека | 1 |  |  |  | Устный опрос; |
| 61. | Животные для спорта, охоты, цирка и науки | 1 |  |  | 05.05.2023 | Устный опрос; |
| 62. | Контрольно-обобщающий урок по темам «Технологии растениеводства»,«Технологии животноводства» | 1 | 1 |  |  | Контрольная работа; |
| 63. | Человек как объект технологии | 1 |  |  | 12.05.2023 | Устный опрос; |
| 64. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №25«Тест по оценке свойств личности» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |
| 65. | Потребности людей | 1 |  |  | 19.05.2023 | Устный опрос; |
| 66. | Инструктаж по ТБ.Практическая работа №26«Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение» | 1 |  | 1 |  | Практическая работа; |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 67. | Содержание социальных технологий | 1 |  |  | 25.05.2023 | Устный опрос; |
| 68. | Обобщающая беседа по изученному курсу | 1 | 1 |  |  | Зачет; |
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ | 68 |  |  |  |

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**
Введите свой вариант:
**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**
**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

|  |
| --- |
| Интернет-ресурсы |
| № п/п | Наименование издания | Издательство |
| 1. | Васильева Т.Б., Иванова И.Н. Технология | Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов Москва «Вентана-Граф» |
| 2. | Вакуленко Е.Г. Народное декоративно-прикладное творчество | Учебное пособиеРостов н/Д «Феникс» |
| 3. | Кругликов Г.И Методика преподавания технологии с практикумом | Учебное пособие. Москва «Академия» |
| 4. | Под редакцией В.Д. Симоненко Общая и профессиональная педагогика | Учебное пособие Москва «Вентана-Граф» |
| 5. | Сайт департамента образования, культуры и молодежной политики Белгородской области | http://www.beluno.ru/ |
| 6. | Сайт Белгородского регионального института ПКППС | http://ipkps.bsu.edu.ru/ |
| 7. | Сайт академии повышения квалификации г. Москва | http://www.apkro.ru |
| 8. | Федеральный российский общеобразовательный портал: | http://www.school.edu.ru |
| 9. | Федеральный портал «Российское образование»: | http://www.edu.ru |
| 10. | Образовательный портал «Учеба» | http://www.uroki.ru |
| 11. | Сайт электронного журнала «Вестник образования» | http://www.vestnik.edu.ru |
| 12. | Сайт федерации Интернет образования | http://teacher.fio.ru |
| 13. | Всероссийская олимпиада школьников | http://rusolymp.ru/ |
| 14. | Сайт издательского центра «Вентана – Граф» | http://www.vgf.ru |
| 15. | Сайт издательского дома «Дрофа» | http://www.drofa.ru |
| 16. | Сайт издательского дома «1 сентября» | http://www.1september.ru |
| 17. | Сайт издательского дома «Профкнига» | http://www.profkniga.ru |
| 18. | Сайт Московского Института Открытого Образования | http://www.mioo.ru |
| 19. | Сайт «Большая Домашняя Кулинария» | http://supercook.ru/ |

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**
**ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**Список литературы:**

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2011 г.
2. Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Просвещение, 2018 г.

3. Технология: 6 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020 г.

4. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000 г.

5. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001 г.

6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005 г.

7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003 г.

8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001 г.

9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000 г.

10. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д: Феникс, 2001 г.

11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007 г.

**Перечень оборудования:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Материально-техническое обеспечение** | **% обеспеченности** |
| **НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ** |
|  | Образцы работ, проектов, презентаций, таблицы | 100% |
| **ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ** |
|  | Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 6 класса | 100% |
|  | Дидактический материал по курсу «Кулинария» для 5-7 классов | 100% |
|  | Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5-9 классы | 100% |
|  | Комплект рецептур блюд  | 100% |
|  | Дидактический материал по разделу «Технология обработки древесины» | 100% |
|  | Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5-9 классы | 100% |
|  | Подборка материалов для практических работ из журналов | 100% |
|  | Образцы проектов | 100% |
| **НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ КАБИНЕТА КУЛИНАРИИ** |
|  | Таблицы «работа с пищевыми продуктами» | 100% |
|  | Таблицы, рефераты «Сервировка стола» | 100% |
|  | Таблицы «Кулинария» | 100% |
|  | Таблицы «Сроки хранения продуктов» | 100% |
|  | Таблицы «меры объемов» | 100% |
|  | Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины» | 100% |
|  | «Лен и продукты его переработки» | 100% |
|  | «Хлопчатник и продукты его переработки» | 100% |
|  | Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины» | 100% |
|  | Таблицы «Рациональное питание» | 100% |
|  | Коллекция искусственных и синтетических волокон | 100% |
|  | Коллекция тканей с раздаточным материалом | 100% |
|  | Комплект моделей и механизмов | 100% |
|  | Таблицы «Сроки хранения продуктов» | 100% |
|  | Таблицы «Швейная машина» | 100% |
|  | Таблицы «Конструирование и моделирование одежды» | 100% |
|  | Таблицы «Технология изготовления швейных изделий» | 100% |
|  | Таблицы «Техника безопасности на уроках обслуживающего труда» | 100% |
|  | Таблицы «Сервировка стола» | 100% |
|  | Таблицы «Кухонное оборудование, инвентарь, посуда» | 100% |
| **ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА** |
|  | Компьютер мобильный (Ноутбук)  | 100% |
|  | Телевизор | 100% |
|  | DVD | 100% |
|  | Утюг | 100% |
|  | Холодильник | 100% |
| **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ** |
| **Швейная мастерская** |
|  | Лента сантиметровая | 100% |
|  | Линейка 100 см. | 100% |
|  | Набор ручных инструментов | 100% |
|  | Линейка закройщика М 1:4 | 100% |
|  | Машина швейная с ножным приводом 2шт | 100% |
|  | Машина швейная электрическая 4шт | 100% |
|  | Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования | 100% |
|  | Ножницы | 100% |
|  | Стол для раскроя изделий | 100% |
|  | Утюг  | 100% |
| **Кабинет кулинарии** |
|  | Плита электрическая | 100% |
|  | Холодильник | 100% |
|  | Стол кухонный | 100% |
|  | Стулья | 100% |
|  | Чайник | 100% |
|  | Кухонная посуда | 100% |
|  | Инвентарь и приспособления для приготовления пищи | 100% |
|  | Набор столовой посуды | 100% |
| **СТЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПОСТОЯННОЕ** |
|  | Инструкция по технике безопасности при работе с утюгом | 100% |
|  | Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе с электрооборудованием | 100% |
|  | Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе с горячими жидкостями | 100% |
|  | Инструкция по охране труда при кулинарных работах | 100% |
|  | Инструкция по охране труда при работах в кабинете «Технология» | 100% |
|  | Инструкция по охране труда при работе с тканью | 100% |