


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Республики Адыгея

Управление образования администрации МО «Шовгеновский район»

РАССМОТРЕНО

На заседании МС


 С.М.Меретукова

Протокол №1

от 10.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

 С.М.Меретукова

Протокол №1

от 11.08.2022 г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №4 а.Мамхег

 А.К.Теченашев

Приказ № 78

от 11.08.2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 2060759)

учебного предмета

«Технология»

для 5класса основного общего образования

на 2022-2023 учебный год

Составитель: Глевцерукова Мариет Ибрагимовна

учитель техноло

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

НАУЧНЫЙ, ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ 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 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 она 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 XX 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 личные 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 осуществляется 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.

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.

Модуль «Кулинария»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в разделе цели и задачи курса. Научиться самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. На примере конкретных блюд составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма, выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, организовывать своё рациональное питание в домашних условиях, применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ, экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов, оформлять приготовленные блюда, сервировать стол, соблюдать правила этикета за столом, определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека, выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

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

Национально-региональный компонент

№	Тема	Кол. ч
1	Технология работы с металлами у адыгов	2
2	Культура питания адыгов.	2
3	Технология мучных изделий адыгов	2
4	Культура поведения в гостях. Адыгский этикет в гостях.	2
5	Украшение одежды адыгов.	2
		10ч

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

1. Модуль «Производство и технология»

1. Раздел. Преобразовательная деятельность человека.

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

2. Раздел. «Современное производство и техносфера». Технология построения личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда. Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и

методов производства. Классификация технологий по разным основаниям..

2.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 конструкционныхматериалов.

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. Технология работы с металлами у адыгов. Металлические части машин и механизмов. Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетическиенаноструктуры. Композиты и нанокompозиты, 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.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

3.Модуль «Кулинария»

Раздел. Алгоритмы и исполнители.

Цели и способы их достижения. Планирование последовательности шагов, ведущих к достижению

цели. Понятие исполнителя. Управление исполнителем: непосредственное или согласно плану.Системы исполнителей. Общие представления о технологии.

Раздел. «Технология питания»

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

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, 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. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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;

- 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 вести здоровый образ жизни, 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, 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 ;
- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель .

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-владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ

Модуль «Производство и технология»

- характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;
- выявлять причины и последствия развития техники и технологий;
- характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;
- уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии:этапами, операциями, действиями;
- научиться конструировать, оценивать и использовать модели в практической деятельности;
- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

- облюдать 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;
 - классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;
 - оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»

- характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;соблюдать правила безопасности;
 - организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
 - классифицировать и характеризовать инструменты, технологическое оборудование;
- активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов,
 - 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;
- получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ

Модуль «Кулинария»

Регулировать состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология

Практическая деятельность

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Сервировка стола. **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

№	Наименов	Количество часов	Дата	Виды деятельности	Виды,	Электронные
---	----------	------------------	------	-------------------	-------	-------------

п/п	ние разделов и тем программы	всего	контроль работы	практические работы	изучения		формы контроля	(цифровые) образовательные ресурсы
Модуль 1. Производство и технология								
1.1	Преобразовательная деятельность человека	7		1		характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; выделять простейшие элементы различных моделей; уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями.	Устный опрос; Практическая работа;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/
1.2	«Современное производство и техносфера».	10		2		характеризовать основные направления классификаций современного производств и технологий. уметь классифицировать производства и технологии на материале; характеристики техносферы и её проявления; выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере; потребительские блага, их сущность, производство потребительских благ. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства.	Устный опрос; Практическая работа;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/
Итого по модулю		17						
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов								
2.1	Структура технологии: от материала к изделию	3		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; Практическая работа;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/
2.2	Материалы и изделия	12		2		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 и механизмов; сравнивать свойства бумаги и; ткани; дерева; металла; предлагать возможные способы использования древесных отходов;;	Устный опрос; ;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/

2.3	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	5		1		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.	Устный опрос; Практическая работа;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/
2.4	Основные ручные инструменты	14		1		называть назначение инструментов для работы с данным материалом; материалом; оценивать эффективность использования данного инструмента; выбирать инструменты; необходимые для изготовления данного изделия; создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги; ткани; древесины; железа;; Украшения одежды адыгов.	Устный опрос; Практическая работа;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/
Итого по модулю		34						
Модуль 3. Кулинария								
3.1	Алгоритмы и исполнители.	7		1		соблюдать правила безопасности; организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать продукты по видам и назначению; знать и уметь их готовить, составлять меню по разным причинам, поводам;	Устный опрос; Практическая работа;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/
3.2	«Технология питания»	10		3		Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, 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. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.	Устный опрос; Практическая работа;	https://uchi.ru/ https://rosuchebnik.ru/ http://school-collection.edu.ru/
Итого по модулю		17						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	12				

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	Конт роль раб	практич еские работы		
I	Модуль1 «Производство и технология» Раздел1.Преобразовательная деятельность человека. 1четверть.	7				
1	Технологии вокруг нас	1				Устныйопрос
2	Познание и преобразованиевнешнего мира — основные виды человеческой деятельности.	1				Устныйопрос
3	Первоначальные представления о технологии.	1				Устный опрос.
4	Алгоритмы и началатехнологии.	1				Устный опрос.
5	Свойства алгоритмов.Основное свойство алгоритма.	1				Устный опрос.
6	Исполнители алгоритмов (человек, робот). Исполнение простых алгоритмов.	1				Устный опрос.
7	Практическая работа № 1	1		1		Практическаяработа.
	Раздел2.Современное производство и техносфера».	10		2		
8	Технология как элемент производства.	1				Устный опрос.
9	Потребительские блага и их производство.	1				Устный опрос.
10	Общая характеристика производства.	1				Устный опрос.
11	Классификация производств и технологий.	1				Устный опрос/

12.	Элементы техники- инструменты.	1				Устныйопрос.
13.	Конструирование простейшихсоединений с помощью деталей конструктора. Практическая работа № 2	1		1		Практическаяработа.
14.	«Техносфера»	1				Устный опрос.
15.	Объекты техносферы. Практическаяработа.№3	1				Практическаяработа.
16	Характеристика производств.	1				Устныйопрос.
17	Простые механические модели. Сборка по готовой схеме. Практическая работа№4	1		1		Практическая работа.
II	Модуль2 «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов».	3		1		
2.1	Раздел1.Структура технологии: от материала к изделию. 2четверть.					
18	Составляющие технологии:этапы, операции действия	1				Устный опрос
19	Понятие о технологической документации. Основные виды технологической цепочки. Технологические карты.	1				Устный опрос.
20	Основные виды деятельностипо созданию технологии: проектирование, моделирование, конструирование. Практическая работа №5	1		1		Практическая работа
2.2	Раздел2 Материалы и изделия	12		3		
21	Сырьё и материалы как основы производства.	1				Устныйопрос.
22	Свойства тканей (натуральные, искусственные, синтетические)	1				Устный опрос.
23	Правила подготовки ткани к раскрою. Т.Б. Практическая работа №6	1		1		Практическ ая работа.
24	Использование отходов из ткани.	1				Устный опрос
25	Бумага и её свойства. Использование отходов из бумаги.	1				Устный опрос
26	Изготовление элементов композиции в бумагопластике. Практическая работа№7	1		1		Практическ ая работа
27	Виды древесных материалов.Древесина и её свойства	1				Устный опрос
28	Металлы и их свойства (чёрные и цветные).	1				Устный опрос
29	Технология изготовления из металла у адыгов	1				Устный опрос

30	Пластмассы и их свойства	1				Устный опрос
31	Наноструктуры и их использование в различных технологиях.	1				Устный опрос
32.	Сравнение свойств материалов: бумага, ткань, дерево, металл, пластмассы, наноструктура. Заполнение сравнительной таблицы. Практическая работа № 8	1		1		Практическая работа
2.3	Раздел3. Трудовые действия как основные слагаемые технологии	5		1		
33	Измерения как универсальные трудовые действия. Измерение с помощью линейки, штангенциркуля, лазерной рулетки.	1				Устный опрос
34	Практика измерений различных объектов окружающего мира. Понятие о погрешности измерения.	1				Устный опрос
35	Трудовые действия, необходимые при обработке материалов: бумаги, ткани.	1				Устный опрос;
36.	Трудовые действия, необходимые при обработке материалов: древесины, пластмассы.	1				Устный опрос;
37	Трудовые действия, необходимые при обработке материалов. Практическая работа №9	1		1		Практическая работа
2.4	Раздел4. Основные ручные инструменты	14		6		
38	Инструменты для работы с бумагой.	1				Устный опрос
39	Действия при работе с бумагой. Практическая работа №10	1		1		Практическая работа
40	Инструменты для работы с тканью: ножницы, иглы, клей .	1				Устный опрос
41	Инструменты для работы с тканью: Практическая работа №11.	1		1		Практическая работа
42	Техника безопасности при работе с материалами.	1				Устный опрос

43	Апликация как способ ремонта одежды.	1				Устный опрос
44	Украшения одежд адыгов. Практическая работа №12	1		1		Практическая работа
45	Понятие о проектировании. Авторская открытка. Практическая работа №13	1		1		Практическая работа
46	Инструменты для работы с шерстью.	1		1		Устный опрос
47	Инструменты для работы с шерстью. Практическая работа №14	1				Практическая работа
48	Узоры при вязании.	1				Устный опрос
49	Узоры при вязании. Практическая работа №15	1				Практическая работа
50	Инструменты для работы с металлами: ножницы, бородок, свёрла, молоток, киянка; кусачки, плоскогубцы, круглогубцы, зубило, напильник	1				Устный опрос
51	Общность и различие действий с различными материалами.	1		1		Устный опрос
3.1	Модуль 3. Кулинария Раздел 1. Алгоритмы и исполнители.	2				
52	Алгоритмы и исполнители.	1				Устный опрос
53	Система команд исполнителя.	1				Устный опрос
	Раздел 2 Технология питания	15		7		
54	Основы рационального питания	1				Устный опрос
55	Культура питания адыгов.	1				Устный опрос
56	Культура поведения в гостях. Адыгский этикет. Практическая работа №16	1		1		Практическая работа
57	Овощи в питании человека.	1				Устный опрос
58	Правила Т.Б при работе с кухонными принадлежностями. Практическая работа №17	1		1		Практическая работа
59	Блюда русского народа.	1				Устный опрос
60	Блюда русского народа. Практическая работа №18	1		1		Практическая работа
61	Блюда адыгского народа.	1				Устный опрос
62	Технология мучных изделий адыгов. Практическая работа №19	1		1		Практическая работа

63	Тепловые технологии обработки овощей.	1			Устный опрос
64	Технология приготовления из овощей. Практическая работа №20	1		1	Практическая работа
65	Технология приготовления бутербродов	1			Устный опрос
66	Культура поведения за столом. Практическая работа №21	1		1	Практическая работа
67	Творческие проекты	1			Подготовка проектов
68	Защита творческих проектов. Практическая работа №20	1		1	Практическая работа
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68		22	

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 5 класс/Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и другие; под редакцией Казакевича В.М., Акционерное общество «Издательство «Просвещение»;

Бешенков, Сергей Александрович. Использование визуального программирования и виртуальной среды при изучении элементов робототехники на уроках технологии и информатики / С.А. Бешенков, М.И. Шутикова, В.Б. Лабутин //

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://www.uchportal.ru/load/47-2-2>

<http://school-collection.edu.ru/>

http://um-razum.ru/load/uchebnye_prezentacii_nachalnaja_shkola/18 <http://internet.chgk.info/>

<http://www.vbg.ru/~kvint/im.htm>

Используемая литература:

Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2016.

Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки. М.: Просвещение, 2017.

Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2016.

Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2017.

Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д: Феникс, 2016.

Кожина О.А «Технология» 5 класс. Обслуживающий труд. 2019г

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Учебники
2. Компьютер
3. Материалы для изготовления

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

1. Кухонные принадлежности.