

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Луговская основная школа имени Героя Советского Союза М.П.Хваткова»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ШМОучителей области искусства, физической культуры и технологии и рекомендовано к утверждениюРуководитель ШМО:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Катерисова Протокол № 1от «29» августа 2022 г. | «Согласовано»Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Ю. Пономаренкоот «29» августа 2022 г. | «Утверждаю»Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.Р.ФайзуллинПриказ № 170от «29» августа 2022 г. |

 **Рабочая программа**

**по предмету «Технология»**

**для 5 класса (ФГОС)**

**68 часов в год, 2 часа в неделю**

**Уровень образования: основное**

**на 2022-2023 учебный год**

**Составитель рабочей программы:**

**Трупакова Екатерина Валерьевна**

Год разработки: 2022

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по технологии на 2022-2023 учебный год для обучающихся 5 класса разработана на основании:

* [Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/902389617/) «Об образовании в Российской Федерации»;
* [приказа Минпросвещения от 22.03.2021 № 115](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/603340708/) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
* СанПиН  [2.4.3648-20](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/566085656/);
* [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/573500115/XA00LVA2M9/) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных [постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/573500115/);
* Учебного плана «Луговской ОШ», утвержденного приказом №170 » Луговской ОШ» от 29.08.2022 г;
* Рабочей программы «Технология: программа: 5-9 классы / Н.В Синица, П.С.Самородский – М.: Вентана-Граф, 2016. – 112 с».

Учебник: Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / [Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др.] . 5-е изд., перераб. – М. : Вентанта-Граф, 2016. – 208 с.: ил.

Рабочая программа разработана с учетом методических рекомендаций по функциональной грамотности.

На изучение предмета «Технология» согласно учебному плану «Луговской ОШ» в 5 классе отведено – 68 часов (2 часа в неделю).

**Планируемые результаты**

***Личностными результатами*** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе являются:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

***Метапредметные результаты*** включают освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета. В соответствии с ФГОС в программе представлены познавательные, коммуникативные, регулятивные.

*Познавательные универсальные учебные действия:*

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

 - имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

 - способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

 - составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

 - использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач. Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; - разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать; - формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

*Коммуникативные универсальные учебные действия:*

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

 - отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

*Регулятивные универсальные учебные действия:*

- целеполагание; - планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

 - коррекция;

 - оценка;

 - волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

***Предметные результаты***

- 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.

- 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;

- классифицировать и характеризовать роботов по видам и назначению;

- знать и уметь применять основные законы робототехники;

- конструировать и программировать движущиеся модели;

- получить возможность сформировать навыки моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;

- владеть навыками моделирования машин и механизмов с помощью робототехнического конструктора;

- владеть навыками индивидуальной и коллективной деятельности, направленной на создание робототехнического продукта.

**Содержание учебного предмета**

**Технология домашнего хозяйства (6 ч)**

**Интерьер жилого дома (6 ч).**

*Теория.*Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочую) зону приема пищи (обеденную зону). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.

*Практика*. Практическая работа «Планировка кухни».

**Электротехника (1 ч)**

**Бытовые электроприборы (1 ч).**

*Теория.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ). Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Нахождение и представление информации об истории электроприборов. Изучение принципов действия и правил эксплуатации микроволновой печи.

**Робототехника (3 ч)**

**Роботы: конструирование и управление (3 ч).**

*Теория*. В этом модуле наиболее полно реализуется идея конвергенции материальных и информационных технологий. Важность данного модуля заключается в том, что в нём формируются навыки работы с когнитивной составляющей (действиями, операциями и этапами), которые в современном цифровом социуме приобретают универсальный характер. Общее устройство робота. Механическая часть. Принцип програмного управления. Принципы работы датчиков в составе робототехнического набора. Их параметры и применение.

**Технологии обработки конструкционных материалов (10 ч)**

**Технологии обработки конструкционных материалов (6 ч).**

*Теория*. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины.

Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приёмов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.

Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия.

**Тема: Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (4 ч).**

*Теория.* Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнение правки, резания, зачистки и гибки металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке. Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок.

**Создание изделий из текстильных материалов (23 ч)**

**Свойства текстильных материалов (3 ч).**

*Теория.*Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.профессии оператор прядильного производства, ткач.

 Составление коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследование свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучение характеристик различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определение направления долевой нити в ткани. Исследование свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани. Определение видов переплетения нитей в ткани. Нахождение и предъявления информации о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Знакомства с профессиями оператор прядильного производства и ткач.

 *Практика.* Практическая работа № 2 «Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани»

**Конструирование швейных изделий (3 ч).**

*Теория.*Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Швейная машина (2 ч).**

*Теория.*Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

 Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.

 *Практика.* Практическая работа № 3 «Заправка швейной машины нитками».

**Технология изготовления швейных изделий (5 ч).**

*Теория.*Организация рабочегоместа для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания  — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

 Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)Выполнение экономной раскладки выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловки с учётом припусков на швы. Выкраивание детали швейного изделия. Нахождение и предъявление информации об истории создания инструментов для раскроя. Осуществление самоконтроля и оценки качества готового изделия, анализирование ошибок. Нахождение и предъявление информации об истории швейных изделий, одежды. Овладение безопасными приёмами труда. Знакомство профессиями закройщик и портной.

*Практика.* Практическая работа № 4 «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия».

**Художественные ремесла (10 ч).**

*Теория.*Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом. Подбор материалов и оборудование для вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создание схем для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомство с профессией вышивальщица.

Практика. Практическая работа № 5 «Выполнение образцов вышивки».

**Кулинария (10 ч)**

 *Теория.*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. Профессия повар.

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

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Приготовление и оформление бутербродов.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

 Определение свежести яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Приготовление блюда из яиц.

Нахождение и предъявление информации о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Технологии творческой и опытнической деятельности (15 ч)**

**Исследовательская и созидательная деятельность (15 ч).**

*Теория.*Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов , организация рабочего места , изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический этап: окончательный контроль готового изделия. Испытания проектных изделий.

**Тематическое планирование с учетом программы воспитания и указанием**

**количества часов, отводимых на освоение каждой темы**

| **№ урока****п/п** | **Тема урока, занятия** | **Воспитательные задачи** | **Количество часов** | **Электронные** **образовательные ресурсы** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства»**  | Эстетическое воспитание, воспитание творческого начала личности, инициативного отношения к делу | **6** |  |
|  | ***Тема:*** *«Оформление интерьера кухни»* |  | **6** |  |
| 1 | Интерьер и планировка кухни |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-interer-i-planirovka-kuhni-klass-2484178.html> |
| 2 | Требования к интерьеру кухни. Варианты планировки кухни. |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=9488623571885310433&from=tabbar&reqid=1661839806078619-1866473931274560502-sas6-5263-487-sas-l7-balancer-8080-BAL-3635&suggest_reqid=36120855164536579799028032443880&text=требования+к+интерьеру+кухни.+варианты+планировки+кухни.+5+класс+видеоурок> |
| 3 | Мебель и бытовая техника для кухни |  | 1 | <https://uchitelya.com/tehnologiya/13547-prezentaciya-bytovye-pribory-na-kuhne-5-klass.html> |
| 4 | Проектирование кухни на компьютере |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6942910001797871912&reqid=1661840801710622-18273580395964841091-vla1-4663-vla-l7-balancer-8080-BAL-2907&suggest_reqid=36120855164536579709993606786559&text=проектирование+кухни+на+компьютере+5+класс+технология&t=89&source=fragment> |
| 5 | **Практическая работа** **№ 1** «Планировка кухни» |  | 1 |  |
| 6 | Обобщение по теме «Технологии домашнего хозяйства» |  | 1 | <https://multiurok.ru/files/kontrolno-izmeritelnyi-material-po-teme-interer-ku.html> |
|  | **Раздел 2 «Электротехника»**  | Воспитание и формирование творческих способностей, потребности в творческом подходе к любому делу, рационализации и изобретательстве; подготовка к осознанному выбору профессии | **1** |  |
|  | ***Тема:*** *«Бытовые электроприборы»* |  |  |  |
| 7 | Бытовые электроприборы на кухне.Изучение принципа действия и правил эксплуатации микроволновой печи |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6975604679749335085&from=tabbar&parent-reqid=1661841383726331-14677231244433559018-sas2-0311-sas-l7-balancer-8080-BAL-5065&text=бытовые+электроприборы+изучение+принципа+действия+и+правил+эксплуатации+микроволновой+печи+5+класс+видеоурок&url=http%3A%2F%2Ffrontend.vh.yandex.ru%2Fplayer%2FvNpQnkA5JDyA><https://yandex.ru/video/preview/?text=я%20класс%20бытовые%20электроприборы%20изучение%20принципа%20действия%20и%20правил%20эксплуатации%20микроволновой%20печи%205%20класс%20видеоурок%20по%20технологии&path=yandex_search&parent-reqid=1661841786106460-1303733749286142371-sas2-0737-afd-sas-l7-balancer-8080-BAL-5593&from_type=vast&filmId=938401339357995418> |
|  | **Раздел 3 «Робототехника»** | Содействие формированию умения составлять план действий и применять его для решения практических задач, содействие воспитанию организационно-волевых качеств личности (терпение, воля, самоконтроль); - воспитывать умение работать в группе, эффективно распределять обязанности. | **3** |  |
|  | ***Тема:*** *«Роботы: конструирование и управление»* |  | **3** |  |
| 8 | Общее устройство робота. Механическая часть |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/7839016476625728045> |
| 9 | Принцип програмного управления |  | 1 |  |
| 10 | Принципы работы датчиков в составе робототехнического набора. Их параметры и применение |  | 1 |  |
|  | **Раздел 4 «Технологии обработки конструкционных материалов»**  | Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда | **10** |  |
|  | ***Тема****: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов»* |  |  **6** 7 |  |
| 11 | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесиныУстный опрос |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-rabochee-mesto-i-instrumenty-dlya-ruchnoj-obrabotki-drevesiny-5-klass-5327881.html> |
| 12 | Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/?text=графическое%20изображение%20изделия%20из%20древесины%20и%20его%20разметка%20на%20заготовке%205%20класс%20видеоурок&path=yandex_search&parent-reqid=1661844506155989-10728382881875697993-sas2-0825-sas-l7-balancer-8080-BAL-1277&from_type=vast&filmId=12959398553298723869> |
| 13 | Древесина и древесные материалы для изготовления изделий |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-tehnologii-po-teme-drevesina-i-drevesnye-materialy-dlya-izgotovleniya-izdelij-4971109.html> |
| 14 | Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/?text=операции%20и%20приёмы%20пиления%20древесины%20при%20изготовлении%20изделий%205%20класс&path=yandex_search&parent-reqid=1661844597621370-7762556110455257492-vla1-4612-vla-l7-balancer-8080-BAL-2783&from_type=vast&filmId=8417832661067319122> |
| 15 | Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/?text=операции%20и%20приёмы%20строгания%20древесины%20при%20изготовлении%20изделий%205%20класс&path=yandex_search&parent-reqid=1661846032442040-8744368435267834883-sas0-8326-00a-sas-l7-balancer-8080-BAL-3092&from_type=vast&filmId=17788123170860577642> |
| 16 | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование |  | 1 | <http://www.myshared.ru/slide/357774><https://yandex.ru/video/preview/?text=отделка%20изделий%20выпиливание%20лобзиком%20выжигание%20зачистка%20и%20лакирование%205%20класс%20презентация&path=yandex_search&parent-reqid=1661847383555816-7084472319246422732-sas2-0737-afd-sas-l7-balancer-8080-BAL-2203&from_type=vast&filmId=16475564922563277858> |
|  | ***Тема*** *«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»*  |  | **4** |  |
| 17 | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс  |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=10642297980434049421&from=tabbar&parent-reqid=1661847539372867-8938004954011497434-vla1-2477-vla-l7-balancer-8080-BAL-8906&text=Оборудование+рабочего+места+учащегося+и+планирование+работ+по+созданию+изделий+из+металлов+и+пластмасс>[https://педакадемия.рф/ларин-д-в-презентация-к-уроку/](https://педакадемия.рф/%D0%BB%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD-%D0%B4-%D0%B2-%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F-%D0%BA-%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA%D1%83/) |
| 18 | Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки  |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-operacii-i-priemi-obrabotki-metallicheskih-listov-provoloki-klass-3503651.html> |
| 19 | Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклёпками |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/927554214642391758> |
| 20 | Обобщение по теме «Технологии обработки конструкционных материалов» |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-tehnologii-obrabotki-konstrukcionnyh-materialov-5324958.html> |
|  | **Раздел 5 «Создание изделий из текстильных материалов»** | Воспитание навыков аккуратности, логического мышления; формирование культуры поведения при фронтальной и индивидуальной работе, уважение к мастерам прошлого и настоящего | **23** |  |
|  | ***Тема*** *«Свойства текстильных материалов»*  |  | 3 |  |
| 21 | Свойства текстильных материалов |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/8549371608354660407> |
| 22 | Технология изготовления ткани  |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/9485638571770032169> |
| 23 | **Практическая работа № 2** «Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани» |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/6548270722741596263> |
|  | ***Тема*** *«Конструирование швейных изделий»*  |  | 3 |  |
| 24 | Раскрой швейного изделия |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/9045252531987653798> |
|  25-26 | Ручные швейные работы. Изготовление образцов ручных работ |  | 2 | <https://yandex.ru/video/preview/14595627172779861234> |
|  | ***Тема*** *«Швейная машина»* |  | 2 |  |
| 27 | Швейная машина |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/6767282745913187836> |
| 28 | Машинные швы. **Практическая работа№ 3**  «Заправка швейной машины нитками» |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/2863846866318050018> |
|  | ***Тема*** *«Технология изготовления швейных изделий»*  |  | 5 |  |
| 29 | История возникновения вышивки |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/7018420957634928356> |
| 30 | Технология изготовления швейных изделий |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-i-konspekt-uroka-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-izgotovleniya-izdeliy-klass-2650561.html> |
| 31 | **Практическая работа № 4** «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия» |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/12069386735538515633> |
| 32 | Основные операции при машинной обработке изделия |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/8659971289910626547> |
| 33 | Влажно-тепловая обработка ткани. |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/11363246497011442743> |
|  | ***Тема*** *«Художественные ремёсла»*  |  | 10 |  |
|  34-35 | Отделка швейных изделий вышивкой |  | 2 | <https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-otdelka-shveinykh-izdelii-vyshivkoi.html> |
| 36 | Вышивка крестом. Технология вышиванияВыполнение образцов вышивки |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/14282356654506261117?from=tabbar&parent-reqid=1662966336385453-2910252196101245566-sas2-0798-sas-l7-balancer-8080-BAL-3180&text=вышивка+крестом.+технология+вышивания+выполнение+образцов+вышивки+5+класса> |
| 37, 3839, 4041, 42 | **Практическая работа № 5** Выполнение образцов вышивки |  | 6 |  |
| 43 | Обобщение по теме «Создание изделий из текстильных материалов» |  | 1 | <https://multiurok.ru/tests/test-sozdanie-izdelii-iz-tekstilnykh-materialov.html> |
|  | **Раздел 6 «Кулинария»**  | Воспитание целеустремленности, настойчивости и последовательности в своей деятельности, воспитание самостоятельности, аккуратного и качественного выполнения своей работы, воспитание навыков работы в группе, формирование любви и уважения к кулинарным традициям русской и другим национальным кухням, воспитание привычки к здоровому питанию | **10** |  |
| 44 | Санитария и гигиена на кухне |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/9221627845643434988> |
| 45 | Здоровое питание  |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/4732738792231373537> |
| 46 | Бутерброды и горячие напитки  |  | 1 | <https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2016/11/08/prezentatsiya-k-uroku-v-5-klasse-buterbrody-i-goryachie> |
| 47 | Тепловая кулинарная обработка овощей |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/6156452351131939964> |
| 48 | Блюда из овощей и фруктов |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-klass-tehnologiya-prigotovleniya-blyud-iz-ovoschey-i-fruktov-3510182.html> |
| 49 | Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-blyuda-iz-sirih-ovoschey-i-fruktov-1457504.html> |
| 50 | Приготовление и оформление блюд из вареных овощей и фруктов |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-prigotovlenie-blyud-iz-varenih-ovoschey-klass-3626409.html> |
| 51 | Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/18399946951277651828> |
| 52 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Салфеточный этикет |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/9107309120689310204> |
| 53 | Обобщение по теме «Кулинария» |  | 1 | <https://multiurok.ru/files/urok-ighra-zanimatiel-naia-kulinariia-5-klass-fgos.html> |
|  | **Раздел 7 «Технологии творческой и опытнической деятельности»**  | Воспитание мотивации к организации творческой и проектной деятельности, воспитание самосознания обучающегося как творческой личности, индивидуальности, формирование у него устойчивого стремления к творческой самореализации, воспитание личности, имеющей активную жизненную позицию, готовую к нравственному поведению и творческой деятельности  | **15** |  |
|  | ***Тема:*** *«Исследовательская и созидательная* *деятельность»* |  | 15 |  |
| 54 | Понятие о творческой и проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности |  | 1 | <https://yandex.ru/video/preview/9168211414006408568> |
| 55 | Этапы выполнения проекта |  | 1 | <https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-etapi-vipolneniya-tvorcheskogo-proekta-klass-1865475.html> |
| 56 | Подготовка презентации |  | 1 | <http://www.myshared.ru/slide/438887/> |
| 57 | Подготовка пояснительной записки для защиты творческого проекта. |  | 1 | [https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/структура-пз/](https://zhannet.jimdofree.com/%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%89%D0%B8%D0%BC%D1%81%D1%8F/%D0%BE%D0%B1%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D1%8E%D1%89%D0%B8%D0%B9-%D1%82%D1%80%D1%83%D0%B4/%D1%81%D1%82%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0-%D0%BF%D0%B7/) |
| 58 | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства. Моя комната» |  | 1 |  |
| 59 | Презентация и защита творческого проекта |  | 1 |  |
| 60-61 | Творческий проект по разделу «Технология обработки конструкционных материалов. Подставка под горячее» |  | 2 |  |
| 62 | Презентация и защита творческого проекта |  | 1 |  |
| 63-64 | Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов. Набор столовых салфеток» |  | 2 |  |
| 65 | Презентация и защита творческого проекта |  | 1 |  |
| 66-67 | Творческий проект по разделу «Кулинария. Завтрак для всей семьи» |  | 2 |  |
| 68 | Презентация и защита творческого проекта |  | 1 |  |
|  | Всего:  |  | **68** |  |

**Приложение**

**Календарно-тематическое планирование**

| **№ урока****п/п** | **№ урока в разделе** | **Тема урока, занятия** | **Количество часов** | **Дата** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **План** | **Факт** |
|  |  | **Раздел 1 «Технологии домашнего хозяйства»**  | **6** |  |  |
|  |  | *Тема: Оформление интерьера кухни* | **6** |  |  |
| 1 | 1 | Интерьер и планировка кухни | 1 |  |  |
| 2 | 2 | Требования к интерьеру кухни. Варианты планировки кухни. | 1 |  |  |
| 3 | 3 | Мебель и бытовая техника для кухни | 1 |  |  |
| 4 | 4 | Проектирование кухни на компьютере | 1 |  |  |
| 5 | 5 | **Практическая работа** **№ 1** «Планировка кухни» | 1 |  |  |
| 6 | 6 | Обобщение по теме «Технологии домашнего хозяйства» | 1 |  |  |
|  |  | **Раздел 2 «Электротехника»**  | **1** |  |  |
|  |  | *Тема: Бытовые электроприборы* |  |  |  |
| 7 | 1 | Бытовые электроприборы на кухне.Изучение принципа действия и правил эксплуатации микроволновой печи | 1 |  |  |
|  |  | **Раздел 3 «Робототехника»** |  |  |  |
|  |  | *Тема: Роботы: конструирование и управление* |  |  |  |
| 8 | 1 | Общее устройство робота. Механическая часть |  |  |  |
| 9 | 2 | Принцип програмного управления |  |  |  |
| 10 | 3 | Принципы работы датчиков в составе робототехнического набора. Их параметры и применение |  |  |  |
|  |  | **Раздел 4 «Технологии обработки конструкционных материалов»**  | **10** |  |  |
|  |  | *Тема: Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов* | 6 |  |  |
| 11 | 1 | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесиныУстный опрос | 1 |  |  |
| 12 | 2 | Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке | 1 |  |  |
| 13 | 3 | Древесина и древесные материалы для изготовления изделий | 1 |  |  |
| 14 | 4 | Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий | 1 |  |  |
| 15 | 5 | Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине | 1 |  |  |
| 16 | 6 | Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование | 1 |  |  |
|  |  | ***Тема*** *«Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»*  | 4 |  |  |
| 17 | 7 | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс | 1 |  |  |
| 18 | 8 | Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки  | 1 |  |  |
| 19 | 9 | Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклёпками | 1 |  |  |
| 20 | 10 | Обобщение по теме «Технологии обработки конструкционных материалов» | 1 |  |  |
|  |  | **Раздел 5 «Создание изделий из текстильных материалов»** | **23** |  |  |
|  |  | ***Тема*** *«Свойства текстильных материалов»*  | 3 |  |  |
| 21 | 1 | Свойства текстильных материалов.  | 1 |  |  |
| 22 | 2 | Технология изготовления ткани  | 1 |  |  |
| 23 | 3 | **Практическая работа № 2** «Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани» | 1 |  |  |
|  |  | ***Тема*** *«Конструирование швейных изделий»*  | 3 |  |  |
| 24 | 4 | Раскрой швейного изделия | 1 |  |  |
| 25-26 | 5-6 | Ручные швейные работы. Изготовление образцов ручных работ | 2 |  |  |
|  |  | ***Тема*** *«Швейная машина»* | 2 |  |  |
| 27 | 7 | Швейная машина | 1 |  |  |
| 28 | 8 | Машинные швы. **Практическая работа№ 3**  «Заправка швейной машины нитками» | 1 |  |  |
|  |  | ***Тема*** *«Технология изготовления швейных изделий»*  | 5 |  |  |
| 29 | 9 | История возникновения вышивки | 1 |  |  |
| 30 | 10 | Технология изготовления швейных изделий | 1 |  |  |
| 31 |  11 | **Практическая работа № 4** «Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия» | 1 |  |  |
| 32 | 12 | Основные операции при машинной обработке изделия | 1 |  |  |
| 33 | 13 | Влажно-тепловая обработка ткани. | 1 |  |  |
|  |  | ***Тема*** *«Художественные ремёсла»*  | 10 |  |  |
| 34-35 | 14-15 | Отделка швейных изделий вышивкой | 2 |  |  |
| 36 | 16 | Вышивка крестом. Технология вышиванияВыполнение образцов вышивки | 1 |  |  |
| 37,38,39,40,41,42 | 17-22 | **Практическая работа № 7** Выполнение образцов вышивки | 6 |  |  |
| 43 | 23 | Обобщение по теме «Создание изделий из текстильных материалов» | 1 |  |  |
|  |  | **Раздел 5 «Кулинария»**  | **10** |  |  |
| 44 | 1 | Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |
| 45 | 2 | Здоровое питание  | 1 |  |  |
| 46 | 3 | Бутерброды и горячие напитки  | 1 |  |  |
| 47 | 4 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 |  |  |
| 48 | 5 | Блюда из овощей и фруктов | 1 |  |  |
| 49 | 6 | Приготовление и оформление блюд из сырых овощей и фруктов | 1 |  |  |
| 50 | 7 | Приготовление и оформление блюд из вареных овощей и фруктов | 1 |  |  |
| 51 | 8 | Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц | 1 |  |  |
| 52 | 9 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Салфеточный этикет | 1 |  |  |
| 53 | 10 | Обобщение по теме «Кулинария» | 1 |  |  |
|  |  | **Раздел 6 «Технологии творческой и опытнической деятельности»**  | **15** |  |  |
|  |  | ***Тема*** *«Исследовательская и созидательная* *деятельность»* | 15 |  |  |
| 54 | 1 | Понятие о творческой и проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности | 1 |  |  |
| 55 | 2 | Этапы выполнения проекта | 1 |  |  |
| 56 | 3 | Подготовка презентации.  | 1 |  |  |
| 57 | 4 | Подготовка пояснительной записки для защиты творческого проекта. | 1 |  |  |
| 58 | 5 | Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства. Моя комната» | 1 |  |  |
| 59 | 6 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |
| 60-61 | 78 | Творческий проект по разделу «Технология обработки конструкционных материалов. Подставка под горячее» | 2 |  |  |
| 62 | 9 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |
| 63-64 | 1011 | Творческий проект «Создание изделий из текстильных материалов. Набор столовых салфеток» | 2 |  |  |
| 65 | 12 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |
| 66-67 | 1314 | Творческий проект по разделу «Кулинария. Завтрак для всей семьи» | 2 |  |  |
| 68 | 15 | Презентация и защита творческого проекта | 1 |  |  |

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Луговская основная школа имени Героя Советского Союза М.П.Хваткова»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ШМОучителей области искусства, физической культуры и технологии и рекомендовано к утверждениюРуководитель ШМО:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Катерисова Протокол № 2от «10» сентября 2021 г. | «Согласовано»Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Ю. Пономаренкоот «10» сентября 2021 г. | «Утверждаю»Директор школы \_\_\_\_\_\_\_Ф.Р.ФайзуллинПриказ № 170от «29» августа 2022 г. |

 **Рабочая программа**

**по предмету «Технология»**

**для 5 класса (ФГОС)**

**68 часов в год, 2 часа в неделю**

**Уровень образования: основное**

**на 2022-2023 учебный год**

**Составитель рабочей программы:**

**Трупакова Екатерина Валерьевна**

Год разработки: 2022