ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГИМНАЗИЯ № 524 МОСКОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

РАССМОТРЕНО:	ПРИНЯТО:	УТВЕРЖДАЮ:
Заседание МО протокол № 4 от 26.04.2021 г.	Педагогический совет протокол № 3 от 18.05.2021 г.	Директор ГБОУ гимназия №524 _____О.В. Водолазко приказ № 65 от 19.05.2021 г.

О.В. Водолазко

Подписано цифровой подписью: О.В. Водолазко
Дата: 2021.11.06 22:37:24 +03'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету технология

для 5 классов

Составители:
учитель технологии первой квалификационной категории
Кожевникова Наталья Анатольевна
учитель технологии
Лобастов Илья Викторович

2021 – 2022 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1897 от 17.12. 2010 г., зарегистрирован в Минюсте России 17 февраля 2011г.).
3. Санитарно-эпидемиологическими правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 No 28 (далее - СП 2.4.3648-20).
4. Санитарно-эпидемиологическими правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 No 2 (далее - СанПиН 1.2.3685-21).
5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности но основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 28.08.2020 No 442.
6. Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от20.05.2020 No254.
7. Распоряжение Комитета по образованию от 12.04.2021 No 1013-р «О формировании календарного учебного графика государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, в 2021/2022 учебном году».
8. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15 (в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020).
9. Распоряжение Комитета по образованию от 12.04.2021 No 1013-р «О формировании календарного учебного графика государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, в 2021/2022 учебном году».
10. Распоряжение Комитета по образованию от от 09.04.2021 No 997-р «О формировании учебных планов государственных образовательных учреждений Санкт-Петербурга, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2021/2022 учебный год».
11. Устав (новая редакция) ГБОУ гимназия № 524 Московского района СПб (утверждено КО СПб 20-04.2021г. № 1137-р).
12. ООП ООО, учебный план ГБОУ гимназия № 524 Московского района Санкт- Петербурга на 2021-2022 учебный год.

Учебно- методический комплект

Гимназия – общеобразовательное учреждение, реализующее образовательную программу основного общего и среднего общего образования, обеспечивающее дополнительную подготовку обучающихся по предметам гуманитарного профиля. В основу настоящей программы положены педагогические и дидактические принципы вариативного развивающего образования в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования (Стандарты второго поколения), на основании авторской рабочей программы «Технология», Технология. 5—9 классы : рабочая программа / Е. С. Глозман, Е. Н. Кудакова. — М. : Дрофа, 2019. — 132 с. — (Российский учебник).
Рабочая программа реализуется на основе учебника :Технология:5 класс: учебник / Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. - М: Дрофа, 2020, - 320, ил.- (Российский учебник).ISBN 978-5-358-23827-5;

1.2.Количество учебных часов

Место и роль учебного курса в учебном плане ОУ.

Предмет «Технология» изучается на уровне основного общего образования в качестве обязательного предмета в 5–9 классах.

Место предмета «Технология» в учебном плане ГБОУ гимназия № 524 определяется на основе Федерального базисного учебного плана для образовательных учреждений Российской Федерации, предусматривающего обязательное изучение технологии в 5 классе 68 часов, 2 часа в неделю. 12 самостоятельных работ, 8- проверочных. Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность – овладение обще трудовыми умениями и навыками.

В соответствии с целями содержание предметной области «Технология» выстроено в модульной структуре, обеспечивая получение заявленных образовательным стандартом результатов.

Применение модульной структуры обеспечивает возможность вариативного освоения образовательных модулей и их разбиение на части с целью освоения модуля в рамках различных классов для формирования рабочей программы, учитывающей потребности обучающихся, компетенции преподавателя и специфику материально-технического обеспечения.

Программа курса разделена на два блока, составленных из модулей. На каждый блок отводится 34 часа без учета резерва. Классы делятся на две группы без учета гендерного признака. Каждый проводится для каждой из групп в течение учебного года.

Виды и формы контроля вариативны. Индивидуальные и самостоятельные работы, контрольно-графическая работа. Творческие работы по изучаемым темам позволяют выявить умение учащихся анализировать детали промышленного производства, выполнять графические работы.

В каждой четверти 3 самостоятельных работ, 2 проверочная и 1 репродуктивная работа.

1.3.Специфика класса (см. приложение 2)

1.4.Планируемые результаты.

Продвижение учащихся к новым образовательным результатам происходит в соответствии с требованиями ФГОС ООО через:

- работу по методу проектов;
- применение системы инновационной оценки «портфолио»;
- применением ИКТ-технологии;
- применением исследовательского метода.

Личностными результатами освоения учащимися 5 класса программы «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование интереса к себе и окружающему миру;
- формирование желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметными результатами изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД).

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, 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).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
-организовать и осуществить сотрудничество с учителем и сверстниками;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

<u>Регулятивные УУД:</u>

- умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознано выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать ее реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Познавательные УУД:

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты изучения предметной области «Технология»:

1.осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2.овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3.овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4.формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5.развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6.формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Предметные результаты освоения учащимися 5 класса программы «Технология» являются:

- сформированность систем знаний: об основных терминах и понятиях: «техносфера», «производство», «технология», «техника», «машина», «механизм», «проект», «информация», «социальная технология» и адекватном применении этих понятий в жизни; о материалах, свойствах и областях применения древесины, металлов и тканей; о значении свойств материалов для подготовки и осуществления разнообразных технологических процессов; о видах простых механизмов и простейших технологических машинах, применяемых в промышленности; о последовательной реализации этапов выполнения проекта; о промышленности; о последовательной реализации выполнения проекта; о технологических операциях ручной обработки конструкционных (древесина, металл) и текстильных материалов; о механической энергии и областях ее применения; о современных и перспективных профессиях;

- сформированность умений распознавать конструкционные материалы (древесина, металлы) и текстильные материалы по внешнему виду; изготавливать материальный продукт (несложные детали из древесины, проволоки, текстильных материалов) на основе технологической документации с применением ручных инструментов и приспособлений; организовывать рабочее место, размещать на нем инструменты и материалы с соблюдением

правил безопасной работы; характеризовать простые механизмы, виды технических устройств (машины, аппараты, приборы и д.р.); подготавливать универсальную швейную машину к работе с учетом безопасных правил ее эксплуатации; выполнять простые машинные строчки;

- разработка электронной презентации проекта; пользоваться простыми ручными и контрольно-измерительными инструментами, необходимыми для выполнения технологий ручной обработки материалов и контроля точности и качества их изготовления; вычерчивать эскизы и технические рисунки деталей, используя необходимые для выполнения графических изображении чертежные инструменты; осуществлять самостоятельную практическую преобразовательную деятельность по изготовлению личностно значимого продукта труда с учетом освоенных технологических операций.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Блок №1

Раздел 1. «Введение в технологию» (2 часа)

Что такое проект. Конструкторско-технологическая задача. Методы конструирования. Краткая формулировка задачи.

Учащиеся должны знать:

- источники и носители информации, способы получения, хранения и поиска информации, находить необходимую техническую информацию;
- иметь представление о путях предупреждения негативных последствий трудовой деятельности человека на окружающую среду и здоровье.

Учащиеся должны уметь:

- выдвигать идеи, рационально организовывать рабочее место, подбирать инструменты и приспособления для различных технологических операций,
- определять размеры, делать расчеты и строить чертежи, подбирать материалы,
-изготавливать вещи своими руками, подсчитывать затраты на их изготовление,
-оценивать свою работу, исправлять ошибки.

Раздел 2 «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8 часов)

Учащиеся должны знать:

-различные виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны;
-инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
-традиции, обряды и семейные праздники.

Учащиеся должны уметь:

- рассчитать материальные и денежные затраты;
- самостоятельно оценить свою работу.

Раздел 3 «Технология ведения дома» (2 часа)

Понятие об интерьере.

Основные вопросы планировки кухни

Интерьер. Современная кухня. «Рабочий треугольник». Основные варианты планировки кухни: линейная, параллельная, Г-образная, П-образная, линейная с островком. Правила планирования.

Оформление кухни

Знакомство с профессией дизайнера интерьеров. Освещение кухни. Пол в кухне. Отделка стен. Цветовое решение интерьера кухни. Мебель для кухни.

Интерьер комнаты школьника

Комната школьника. Зонирование пространства жилого помещения (зоны приготовления пищи, приема гостей, сна и отдыха, санитарно-гигиеническая зона). Зонирование комнаты подростка. Санитарно-гигиенические требования. Эргономические требования. Мебель. Организация рабочей зоны. Дизайн интерьеров. Эстетические требования.

Раздел 4 «Технологии получения и преобразования искусственных материалов» (4 часа)

Учащиеся должны знать:

- процесс изготовления простых изделий,
- приемы выполнения работ ручным инструментом.

Учащиеся должны уметь:

-выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования,
- осуществлять изготовление деталей и отделку изделий из древесины.

Раздел 5 «Технология получения и преобразования текстильных материалов» (14 часов)

безопасности. Сведения по материаловедению.

Учащиеся должны знать:

- виды и свойства текстильных материалов;
- как определить в ткани долевую нить и лицевую сторону;
- как снять мерки и строить чертеж швейного изделия, а затем делать из него выкройку;
- кроить ткань и выполнять ручные операции;
- устройство современной швейной машины и научится на ней шить;
- как проводить влажно-тепловую обработку деталей и изделия;
- последовательность пошива наволочки.

Учащиеся должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены при выполнении работ;
- владеть элементарными умениями выполнять основные операции по обработке текстильных материалов ручными инструментами;
- осуществлять контроль качества изготавливаемых изделий.

2.1. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ Блок №2

Раздел 1. «Технология обработки пищевых продуктов» (12 часов)

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.

Кухонная посуда. Кухонные инструменты. Столовая посуда и уход за ней. Правила санитарии и гигиены. Правила работы в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.

Пищевая промышленность. Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида.

Основы рационального питания. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Основы рационального питания. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Признаки различия готовых блюд. Технология приготовления пищевых продуктов. Механическая обработка продуктов. Основные показатели качества пищевого продукта. Формы нарезки продуктов. Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Основные, вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки. Заготовка продуктов: засолка, квашение, мочение, маринование, сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, пастеризация, стерилизация, охлаждение, замораживание. Технология замораживания продуктов.

Знакомство с профессиями повара и кулинара. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Технология приготовления бутербродов, блюд из яиц и горячих напитков.
Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Сервировка стола к завтраку.
Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.
Значение овощей в питании человека. Приготовление блюд из овощей.
Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Раздел 2. «Современные и перспективные технологии» (3 часа)

Промышленные и производственные технологии.
Промышленные технологии. Технологии металлургии. Машиностроительные технологии. Энергетические технологии. Биотехнологии. Технологии производства продуктов питания. Космические технологии. Производственные технологии.
Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами
Технологии машиностроения. Технологии прототипирования. Лазерные технологии. Материалы с заранее заданными свойствами и технологии получения материалов с заданными свойствами. Композиционный материал.

Раздел 3. Технологии получения и преобразования древесины и древесных материалов (11 часов)

Характеристика дерева и древесины. Столярно-механическая мастерская
Древесина, дерево. Строение древесины. Текстура и пороки древесины.
Столярный верстак. Основные правила пользования столярным верстаком.
Пиломатериалы и искусственные древесные материалы
Пиломатериалы. Деревообрабатывающие предприятия. Шпон, фанера, древесноволокнистые и древесно-стружечные плиты, древесно-слоистый пластик. Знакомство с профессиями: вальщик леса, станочник-распиловщик.
Технологический процесс конструирования изделий из древесины
Технологические процессы и операции. Технологическая карта.
Разметка, пиление, строгание, сверление. Отделка и соединение заготовок из древесины
Разметка. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты. Последовательность разметки заготовок из древесины. Пиление древесины. Столярные инструменты: ножовка, рашпили, напильники, надфили. Стусло. Отделка изделий из древесины. Правила безопасной работы при пилении и отделке изделий из древесины. Строгание. Инструменты для ручного строгания: деревянные и металлические рубанки, шерхебели, фуганки. Приемы и последовательность действий при строгании. Правила безопасной работы при строгании древесины. Сверление. Сверло, сверло-буравчик, коловорот, ручная и электрическая дрели. Правила безопасной работы при сверлении древесины ручными инструментами. Гвозди, шурупы, саморезы, клей. Соединение деталей из древесины. Физические, механические и технологические свойства древесины. Правила безопасной работы при соединении изделий из древесины. Профессии: кузнец-гвоздочник, столяр, станочник строгальных станков.

Раздел 4. Электротехнические работы. Введение в робототехнику (4 часа)

Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая сеть.
Электрическая энергия. Источники тока. Виды электростанций. Электрогенераторы. Потребители. Электрический ток. Проводники и диэлектрики.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.
Электрическая цепь. Электрическая схема. Элементы электрической цепи. Провода. Оконцевание проводов. Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ.

Роботы. Понятие о принципах работы роботов.

Чип-микропроцессор. Робот. Центральный процессор. Постоянная память. Оперативная память. Контроллер. Микропроцессор.

Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.

Выключатели. Светодиод. Устройство контроллера. Логика. Суждение. Отрицание (операция НЕ). Сложные суждения. Операция ИЛИ. Операция И

Раздел 5. «Техника и техническое творчество» (2 часа)

Основные понятия о машине, механизмах, деталях

Основные понятия о машинах. Энергетические машины. Рабочие, транспортные, транспортирующие, бытовые, информационные машины. Механизмы и их назначение. Ременные и фрикционные передачи. Детали механизмов. Виды соединений деталей. Условные обозначения деталей и узлов механизмов и машин на кинематических схемах. Чтение и построение простых кинематических схем.

Техническое конструирование и моделирование

Конструирование. Техническое моделирование. Модель в технике. Модели-копии. Технологическая карта.

3.1. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Для учителя

1. Технология: 5 класс: учебник/ Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др.- М.: Дрофа, 2020. – 320 с.: ил.- (Российский учебник).
2. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./ под ред. Казакевича В.М.. Технология. Учебник для 5 класса : - Москва : Просвещение, 2019

Дополнительная:

1. **А**смолова Л.М Изменение смысловых ориентиров: от успешной школы — к успехам ребёнка.. – Интернет-издание «Просвещение», 2013.
3. Григорьев Д. В., Степанов П.В. Внеурочная деятельность школьников. Методический конструктор. Пособие для учителя. Стандарты второго поколения.

Для учащихся:

1. Технология: 5 класс: учебник/ Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др.- М.: Дрофа, 2020. – 320 с.: ил.- (Российский учебник).
2. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др./ под ред. Казакевича В.М..

Технология. Учебник для 5 класса : - Москва : Просвещение, 2019

Электронные ресурсы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования – http//standart.edu.ru/
2. Социальная сеть работников образования – http//nsportal.ru/
3. Метод проектов – http//letopisi.ru/
4. Википедия – свободная энциклопедия – http//ru.wikipedia.org/

К техническим средствам обучения, которые могут эффективно использоваться на уроках технологии, относятся проектор, компьютер, и др.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

-стол рабочий универсальный
-персональный компьютер
- машина швейная бытовая универсальная (5 шт)
- комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки
- комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ
- набор измерительных инструментов для работы с тканями
- ножницы (10 шт)
- электрические плиты (4 шт)
-вытяжки (4 шт)
- стол разделочный (3 шт)
- санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой
- посуда
-3-д ручки (10 шт)
- ручной лобзик (7 шт)
- клеевой пистолет (6 шт)

3.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ БЛОК №1

номер урока в 1 полугодии	номер урока во 2 полугодии	Номер урока в теме	Наименование разделов и тем	общее количество часов	Формы контроля
Раздел 1 «Введение в технологию» (2 часа)					
1	1	1	Преобразующая деятельность человека и технологии	1	
2	2	2	Проектная работа и проектная культура	1	
Раздел 2 «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8 часов)					
3	3	1	Значение цвета в изделиях. Композиция. Орнамент	1	
4-10	4-10	2-8	Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой	7	проверочная
Раздел 3 «Технология ведения дома» (2 часа)					
11,12	11,12	1,2	Понятие об интерьере	2	проверочная
Раздел 4 «Технологии получения и преобразования искусственных материалов» (4 часа)					
12,14	13,14	1,2	Приемы обработки материалов	2	
15,16	15,16	3,4	Технологический процесс сборки деталей	2	проверочная
Раздел 5 «Технология получения и преобразования текстильных материалов» (14 часов)					
17	17	1	Текстильные волокна	1	
18	18	2	Производство ткани	1	
19,20	19,20	3,4	Технология выполнения ручных операций	2	
21	21	5	Швейные машины. Устройство и работа	1	
22-26	22-26	6-10	Технология выполнения машинных швов	5	проверочная
27-32	27-32	11-16	Выполнение швейного изделия.	6	
Раздел 6 «Повторение и резерв» (2 часа)					
33,34	33,34	1,2	Повторение и резерв	2	

3.3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ БЛОК №2

номер урока в 1 полугодии	номер урока во 2 полугодии	Номер урока в теме	Наименование разделов и тем	общее количество часов	Формы контроля
Раздел 1 «Технология обработки пищевых продуктов» (12 часов)					
1,2	1,2	1	Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	2	
3	3	2	Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.	1	
4,5	4,5	3,4	Основы рационального питания. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	2	
6,7	6,7	5,6	Технология приготовления бутербродов, блюд из яиц и горячих напитков.	2	
8	8	7,8	Сервировка стола к завтраку.	1	
9-12	9-12	9-12	Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.	4	проверочная
Раздел 2 «Современные и перспективные технологии» (3 часа)					
13	13	1	Промышленные и производственные технологии	1	
14,15	14,15	2,3	Технологии машиностроения и технологии получения материалов с заданными свойствами	2	тест
Раздел 3 «Технологии получения и преобразования древесных материалов» (11 часов)					
16,7	16,7	1,2	Характеристика дерева и древесины. Столярно-механическая мастерская.	2	
18	18	3	Пиломатериалы и искусственные древесные материалы	1	
19,20	19,20	4,5	Разметка, пиление, строгание, сверление. Отделка и соединение заготовок из древесины.	2	
21-26	21-26	6-11	Конструирование изделий и изготовление изделий из древесины	6	проверочная
Раздел 4 «Электротехнические работы. Введение в робототехнику.» (4 часа)					
27,28	27,28	1,2	Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе. Электрическая сеть.	2	
29	29	3	Роботы. Понятие о принципах работы роботов.	1	

30	30	4	Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой.	1	проверочная
Раздел 5 «Техника и техническое творчество» (2 часа)					
31	31	1	Основные понятия о машинах, механизмах и деталях	1	
32	32	2	Техническое конструирование и моделирование	1	проверочная
Раздел 6 «Повторение и резерв» (2 часа)					
33,34	33,34	1,2	Повторение и резерв	2	

Приложение 1.

Критерии выставления оценок по технологии в 5 классе

С 01.09.2012 в гимназии введена новая балльно-накопительная система оценивания знаний учащихся, которая предусматривает оценку диагностических работ разного уровня по 100-балльной шкале в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1.

Уровень	Примеры заданий	Максимальный балл
Репродуктивный	Задания на воспроизведение материала на уроке: правила техники безопасности, освоение новых навыков.	10
Самостоятельная работа	Выполнение практической работы под руководством учителя.	30
Проверочная работа	Выполнение практической работы с применением приобретенных навыков.	50
Контрольная работа	Выполнение практической работы с применением новых навыков с элементами творчества.	100

Проверочные работы проводятся по темам, контрольные работы – по разделам.

Виды работ	От 50% до 69%	От 70% до 89%	От 90% до 100%
Контрольные работы	50 – 69 баллов	70 – 89 баллов	90 – 100 баллов
Проверочные работы	25 – 34 баллов	35 – 44 баллов	45 – 50 баллов
Самостоятельные работы (30 баллов)	15 – 20 баллов	21 – 26 баллов	27 – 30 баллов

Устные ответы.

От 90% до 100% ставится, если ученик:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; выполняет работу без ошибок, качественно.

2. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию учителя.

От 70% до 89% ставится, если ученик:

1. Показывает знания всего изученного программного материала. Выполняет работу хорошего качества; допускает незначительные ошибки и недочеты при выполнении работы, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

2. Применяет полученные знания на практике.

От 50% до 69% ставится, если ученик:

1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; работу выполняет недостаточно аккуратно.

2. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений.

3. Испытывает затруднения в применении знаний.

От 1 до 49 % ставится, если ученик:

1. Не усвоил основное содержание материала.

2. Не обладает необходимыми навыками.

3. Полностью не усвоил материал.

Предусмотрена возможность «поощрительных баллов» - за олимпиады, конкурсы и т.д.

Таблица 2

Уровень класса	Ответ на уроке	до **5 баллов**
	Опережающее выполнение задания,	до **15 баллов**
Уровень Школы	Школьный тур олимпиады, конференция	Участие – **5 баллов**
	Предметная неделя, проект	Участие – **10 баллов**

		Победитель, призер **15 баллов**
Уровень Района		Участие в исследовательских проектах – **20 баллов** Победитель, призер – **50 баллов**
Уровень Города		Победитель, призер – **80 баллов**
Уровень страны и выше		Победитель, призер – **100 баллов**

В соответствии с тематическим планированием и установленными критериями оценивания каждому учащемуся за определенный вид работы выставляются баллы, которые суммируются.