

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Московской области

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
СОЛНЕЧНОГОРСК МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

МБОУ Тимоновская СОШ с УИОП

УТВЕРЖЕНО
И.о. директора



Усагалиева М.В.

Приказ №207
от "22" июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА (ID 4205584)

учебного предмета
«Технология»

для 5 класса основного общего образования
на 2022-2023 учебный год

Составитель: Медникова Юлия Дмитриевна
учитель технологии

г. Солнечногорск 2022

НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

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

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

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

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

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

В 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 личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления;

уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков

использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

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

Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля 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 4-й промышленной революции.

Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

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

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.

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

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы				
Модуль 1. Производство и технология								
1.1.	Преобразовательная деятельность человека	5	1	1	05.09.2022 19.09.2022	характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
1.2.	Алгоритмы и начала технологии	5	0	1	29.09.2022	исполнять алгоритмы;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
1.3.	Простейшие механические роботы-исполнители	2	0	1	30.09.2022	программирование движения робота;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
1.4.	Простейшие машины и механизмы	5	0	1	04.10.2022	называть основные виды механических движений;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
1.5.	Механические, электро-технические и робото-технические конструкторы	2	0	1	10.10.2022	конструирование простейших соединений с помощью деталей конструктора;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
1.6.	Простые механические модели	10	0	1	17.10.2022	сборка простых механических моделей с использованием цилиндрической передачи, конической передачи, червячной передачи, ременной передачи, кулисы;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
1.7.	Простые модели с элементами управления	5	0	1	24.10.2022	осуществление управления собранной моделью, определение системы команд, необходимых для управления;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
Итого по модулю		34						
Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов								
2.1.	Структура технологии: от материала к изделию	5	0	1	01.11.2022	называть основные виды деятельности в процессе создания технологии;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
2.2.	Материалы и изделия. Пищевые продукты	10	0	1	05.12.2022	сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
2.3.	Современные материалы и их свойства	5	0	1	09.01.2023	формулировать основные принципы создания композитных материалов;	Письменный контроль;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
2.4.	Основные ручные инструменты	14	0	1	07.02.2023	выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия;	Устный опрос;	hhhttp://www.it-n.ru\ Сеть творческих учителей
Итого по модулю		34						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	1	11				

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	Введение. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской.	1	0	1	05.09.2022	Устный опрос;
2.	Введение. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской.	1	0	1	06.09.2022	Устный опрос;
3.	Проектная деятельность	1	0	1	12.09.2022	Устный опрос;
4.	Проектная деятельность	1	0	1	13.09.2022	Устный опрос;
5.	Что такое творчество.	1	0	1	19.09.2022	Устный опрос;
6.	Что такое творчество.	1	0	1	20.09.2022	Устный опрос;
7.	Что такое техносфера	1	0	1	03.10.2022	Письменный контроль;
8.	Что такое техносфера	1	0	1	04.10.2022	Устный опрос;
9.	Что такое потребительские блага.	1	0	1	10.10.2022	Тестирование;
10.	Что такое потребительские блага.	1	0	1	11.10.2022	Устный опрос;
11.	Производство потребительских благ	1	0	1	17.10.2022	Устный опрос;
12.	Производство потребительских благ	1	0	1	18.10.2022	Устный опрос;
13.	Общая характеристика производства.	1	0	1	24.10.2022	Устный опрос;
14.	Что такое технология	1	0	1	25.10.2022	Письменный контроль;
15.	Что такое технология	1	0	1	31.10.2022	Устный опрос;

16.	Классификация производств и технологий.	1	0	1	01.11.2022	Устный опрос;
17.	Классификация производств и технологий.	1	0	1	02.11.2022	Устный опрос;
18.	Техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	1	0	1	07.11.2022	Устный опрос;
19.	Техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	1	0	1	08.11.2022	Устный опрос;
20.	Столярные инструменты. Выполнение столярных операций	1	0	1	14.11.2022	Устный опрос;
21.	\Столярные инструменты. Выполнение столярных операций	1	0	1	15.11.2022	Устный опрос;
22.	Обработка конструкционных материалов.	1	0	1	09.11.2022	Устный опрос;
23.	.Электрифицированный инструмент.	1	0	1	16.11.2022	Устный опрос;
24.	Электрифицированный инструмент.	1	0	1	17.11.2022	Устный опрос;
25.	Сверлильный станок	1	0	1	21.11.2022	Устный опрос;
26.	Сверлильный станок	1	0	1	22.11.2022	Устный опрос;
27.	.Швейная машина.	1	0	1	28.11.2022	Письменный контроль;
28.	Швейная машина.	1	0	1	29.11.2022	Практическая работа;
29.	Материал. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1	0	1	01.12.2022	Устный опрос;
30.	Материал. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	1	0	1	02.12.2022	Устный опрос;
31.	Конструкционные материалы.	1	0	1	05.12.2022	Устный опрос;

32.	Конструкционные материалы.	1	0	1	06.12.2022	Контрольная работа;
33.	Текстильные материалы.	1	0	1	12.12.2022	Устный опрос;
34.	Текстильные материалы.	1	0	1	13.12.2022	Устный опрос;
35.	Механические свойства конструкционных материалов.	1	0	1	19.12.2022	Устный опрос;
36.	Механические свойства конструкционных материалов.	1	0	1	20.12.2022	Устный опрос;
37.	Свойства тканей из натуральных волокон	1	0	1	26.12.2022	Устный опрос;
38.	Свойства тканей из натуральных волокон	1	0	1	27.12.2022	Устный опрос;
39.	Технологии механической обработки материалов	1	0	1	09.01.2023	Устный опрос;
40.	Технологии механической обработки материалов	1	0	1	10.01.2023	Устный опрос;
41.	Графическое отображение формы предмета.	1	0	1	16.01.2023	Устный опрос;
42.	Графическое отображение формы предмета.	1	0	1	17.01.2023	Устный опрос;
43.	Обработка конструкционных материалов.	1	0	1	18.01.2023	Устный опрос;
44.	Обработка конструкционных материалов.	1	0	1	19.01.2023	Устный опрос;
45.	Каналы восприятия информации человеком.	1	0	1	23.01.2023	Устный опрос;
46.	Кулинария. Основы рационального питания.	1	0	1	24.01.2023	Устный опрос;
47.	Витамины и их значение в питании	1	0	1	30.01.2023	Устный опрос;
48.	Витамины и их значение в питании	1	0	1	31.01.2023	Устный опрос;

49.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1	0	1	01.02.2023	Устный опрос;
50.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1	0	1	02.02.2023	Устный опрос;
51.	Овощи в питании человека.	1	0	1	06.02.2023	Устный опрос;
52.	.Овощи в питании человека.	1	0	1	07.02.2023	Устный опрос;
53.	Технология механической кулинарной обработки овощей.	1	0	1	13.02.2023	Устный опрос;
54.	Технология механической кулинарной обработки овощей.	1	0	1	14.02.2023	Устный опрос;
55.	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1	0	1	20.02.2023	Устный опрос;
56.	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	1	0	1	21.02.2023	Устный опрос;
57.	Технология тепловой обработки овощей.	1	0	1	27.02.2023	Устный опрос;
58.	Технология тепловой обработки овощей.	1	0	1	28.02.2023	Устный опрос;
59.	Что такое энергия.	1	0	1	01.03.2023	Устный опрос;
60.	Что такое энергия.	1	0	1	02.03.2023	Устный опрос;
61.	Виды энергии.	1	0	1	06.03.2023	Устный опрос;
62.	Виды энергии.	1	0	1	07.03.2023	Устный опрос;
63.	Накопление механической энергии	1	0	1	13.03.2023	Устный опрос;
64.	Накопление механической энергии	1	0	1	14.03.2023	Устный опрос;
65.	Информация.	1	0	1	20.03.2023	Устный опрос;

66.	Каналы восприятия информации человеком.	1	0	1	03.04.2023	Устный опрос;
67.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	0	1	15.05.2023	Устный опрос;
68.	Способы материального представления и записи визуальной информации	1	0	1	22.05.2023	Устный опрос;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	68		

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»;

Введите свой вариант:

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

Технология. Содержание образования. Сборник нормативно-правовых документов и методических материалов. — М.: Вентана-Граф, 2008.

Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. — М.: Просвещение, 2011 — 96 с. — (Стандарты второго поколения).

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Интернет-портал «Сеть Исследовательских Лабораторий “Школа для всех”» <http://setilab.ru>.

Fcior.edu.ru

Imc.taseevo.ru

Kollegi.kz

Proshkolu.ru

Shk-tehnologia.ru

УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ☐ Игольница
- ☐ Наперсток
- ☐ Ножницы
- ☐ Ножницы для работы левой рукой
- ☐ Приспособление для сбора иголок и булавок
- ☐ Утюг электрический
- ☐ Доска гладильная
- ☐ Щетка-сметка
- ☐ Машина швейная с электроприводом
- ☐ Машина швейная с ручным приводом
- ☐ Краеобметочная швейная машина бытовая
- ☐ Резец портновский
- ☐ Линейка закройщика
- ☐ Угольник пластмассовый
- ☐ Набор пластмассовых шаблонов для лоскутного шитья
- ☐ Иглы машинные № 70 - 110

- ☐ Комплект прихваток из 2 штук
- ☐ Кассета для столовых приборов
- ☐ Кассета для тарелок
- ☐ Кастрюля эмалированная на 1,5 л
- ☐ Кастрюля эмалированная на 3л
- ☐ Кофемолка
- ☐ Кофейник
- ☐ Ложка чайная
- ☐ Ложка столовая
- ☐ Миска эмалированная большая
- ☐ Миска эмалированная маленькая
- ☐ Мусоросборник педальный
- ☐ Мыльница
- ☐ Набор столовый для специй
- ☐ Набор кухонных ножей
- ☐ Нож столовый из нерж. стали
- ☐ Нож желобковый для очистки
- ☐ Ножеточка
- ☐ Пароварка
- ☐ Плита электрическая 4-х конфорочная
- ☐ Поднос
- ☐ Подставка под горячее
- ☐ Подставка для яиц
- ☐ Полотенце кухонное
- ☐ Салатница
- ☐ Сервиз столовый

- ☐ Сервиз чайный
- ☐ Скатерть матерчатая с салфетками
- ☐ Скатерть пластмассовая
- ☐ Стакан для салфеток
- ☐ Сковорода средняя с тефлоновым покрытием
- ☐ Скребок поварской
- ☐ Тарелка глубокая
- ☐ Тарелка мелкая
- ☐ Тарелка десертная
- ☐ Тарелка пирожковая
- ☐ Терка комбинированная
- ☐ Хлебница для стола
- ☐ Холодильник
- ☐ Чайник
- ☐ Чашка с блюдцем
- ☐ Шумовка
- ☐ Щетка для мытья раковины
- ☐ Яйцерезка
- ☐ Печь СВЧ
- ☐ Кухонный комбайн
- ☐ Ростер
- ☐ Таблицы «работа с пищевыми продуктами»
- ☐ Таблицы «Сервировка стола»
- ☐ Таблицы «Кулинария»
- ☐ Комплект рецептов «Овощные блюда и гарниры»
- ☐ Комплект рецептов «Горячие и холодные напитки»

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

- ☐ Комплект прихваток из 2 штук
- ☐ Кассета для столовых приборов
- ☐ Кассета для тарелок
- ☐ Кастрюля эмалированная на 1,5 л
- ☐ Кастрюля эмалированная на 3л
- ☐ Кофемолка
- ☐ Кофейник
- ☐ Ложка чайная
- ☐ Ложка столовая
- ☐ Миска эмалированная большая
- ☐ Миска эмалированная маленькая
- ☐ Мусоросборник педальный
- ☐ Мыльница
- ☐ Набор столовый для специй
- ☐ Набор кухонных ножей
- ☐ Нож столовый из нерж. стали
- ☐ Нож желобковый для очистки
- ☐ Ножеточка
- ☐ Пароварка

- ☐ Плита электрическая 4-х конфорочная
- ☐ Поднос
- ☐ Подставка под горячее
- ☐ Подставка для яиц
- ☐ Полотенце кухонное
- ☐ Салатница
- ☐ Сервиз столовый
- ☐ Сервиз чайный
- ☐ Скатерть матерчатая с салфетками
- ☐ Скатерть пластмассовая
- ☐ Стакан для салфеток
- ☐ Сковорода средняя с тефлоновым покрытием
- ☐ Скребок поварской
- ☐ Тарелка глубокая
- ☐ Тарелка мелкая
- ☐ Тарелка десертная
- ☐ Тарелка пирожковая
- ☐ Терка комбинированная
- ☐ Хлебница для стола
- ☐ Холодильник
- ☐ Чайник
- ☐ Чашка с блюдцем
- ☐ Шумовка
- ☐ Щетка для мытья раковины
- ☐ Яйцерезка
- ☐ Печь СВЧ
- ☐ Кухонный комбайн
- ☐ Ростер
- ☐ Таблицы «работа с пищевыми продуктами»
- ☐ Таблицы «Сервировка стола»
- ☐ Таблицы «Кулинария»
- ☐ Комплект рецептов «Овощные блюда и гарниры»
- ☐ Комплект рецептов «Горячие и холодные напитки»

