




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 40»

РАССМОТРЕНО на заседании методического объединения Руководитель ШМО учителей эстетического цикла, физической культуры, технологии и ОБЖ  /Г.А.Сердюкова/ подпись ФИО Протокол № 6 от 25 мая 2021 г.	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УВР МБОУ «СШ № 40»  /Е.Ю.Счисленок/ подпись ФИО от 30 августа 2021 г.	 УТВЕРЖДАЮ И.о. директора МБОУ «СШ № 40» / Е.Ю.Счисленок/ подпись ФИО Приказ № 01-15/ 203 от 30 августа 2021 г.
---	---	---

Рабочая программа
Технология
основное общее образование
5 класс

Составитель: Рылева Маргарита Петровна, учитель технологии

г.Норильск
2021г.

Рабочая программа и система уроков по предметному курсу «Технология» для 5 класса составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основании программы «Технология» 5 – 9 классы под ред. А.Т.Тищенко, В.Н.Синица, М.: «Вентана-Граф», 2017г, рекомендовано Министерством просвещения РФ, обеспечивающей реализацию обязательного минимума содержания образования, ориентированы на работу по учебно-методическому комплексу, входящему в УМК:

1. Учебник «Технология», 5 класс: под ред. А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, Москва, Издательский центр Вентана-Граф, 2020г.- 240с.: ил. – (Российский учебник),
2. Технология. 5класс, методическое пособие, под редакцией В.Н.Синица, М.: Вентана-Граф, 2020г -144с.

Планируемые результаты освоения учебного предмета:

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующему современному развитию науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позицией будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе основного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессии, планирование образовательной и профессиональной карьеры. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявления технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, бережного отношения к природным хозяйственным ресурсам;

- Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера, формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов имеющих потребительскую стоимость, самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов, появление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками, согласование и координация совместной деятельности с другими ее участниками;
- оценивание правильности решения задачи, собственных возможностей ее решения, обоснование путей и средств устранения ошибок;
- оценивание своей познавательно трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные:

1. В познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначение методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности в области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической информации для проектирования и создания объектов труда
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при объяснении технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организацией труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

2. В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;:
- Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решение творческих задач. моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, соблюдение трудовой и технологической дисциплины, соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов, выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их устранения;
- Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда, примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их потребности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда, наличие экологической культуры при выполнении работ.

4. В эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий; обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта и результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

5. В коммуникативной сфере:

- Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- Сравнение различных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- Адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

6. В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- Сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 час.)

Тема: Потребности человека (2 ч)

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.

Практическая работа. Изучение потребностей человека.

Самостоятельная работа. Разработка программы изучения духовных потребностей семьи.

Тема: Понятие технологии (2 ч)

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий.

Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическая работа. Ознакомление с технологиями.

Самостоятельная работа. Подготовка к образовательному путешествию.

Тема: Технологический процесс (2 ч)

Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса.

Технология в контексте производства.

Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий.

Воспитательный аспект. Воспитывать мотивы учения (познавательную потребность, интерес и активность),

Раздел «Творческий проект» (2 час.)

Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч)

Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Тема: Реклама (1 ч)

Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.

Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации

Воспитательный аспект. Воспитывать привычку считаться с общественным мнением, ответственность перед коллективом, воспитывать творческое начало личности.

Раздел «Конструирование и моделирование» (6час.)

Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч)

Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.

Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни

Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч)

Конструирование машин и механизмов. Технические требования.

Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов.

Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч)

Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия.

Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия.

Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами.

Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов

Воспитательный аспект. Воспитывать привычку считаться с общественным мнением, ответственность перед коллективом.

Раздел «Материальные технологии»(26 час.)

Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч)

Раскрой швейного изделия (2 ч)

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.

Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.

Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч)

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка. Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч)

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.

Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч)

Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажнотепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Практическая работа. Проведение влажно-тепловых работ.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга.

Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч) Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья.

Тема: Технологии аппликации (4 ч)

Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация).

Тема: Технологии стёжки (4 ч)

Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка).

Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)

Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов).

Воспитательный аспект. Воспитывать мотивы учения (познавательную потребность, интерес и активность). Воспитывать привычку считаться с общественным мнением, ответственность перед коллективом.

Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 час.)

Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)

Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Понятие «кулинария». 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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

Физиология питания (1 ч)

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.

Практическая работа. Определение качества питьевой воды.

Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона.

Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)

Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе.

Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Практические работы. Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

Самостоятельная работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Практическая работа. Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

Блюда из яиц (2 ч)

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.

Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

Самостоятельная работа. Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)

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.

Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака.

Воспитательный аспект. Воспитывать мотивы учения (познавательную потребность, интерес и активность), коллективизм (привычку считаться с общественным мнением, ответственность перед коллективом).

Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» (8 час.)

Тема: Растениеводство (6 ч)

Выращивание культурных растений (2 ч)

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.

Признаки и причины недостатка питания растений.

Практическая работа. Проведение подкормки растений.

Самостоятельные работы. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.

Вегетативное размножение растений (2 ч)

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами. *Выращивание комнатных растений (2 ч)*

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля. Образовательное путешествие (экскурсия) на животноводческую ферму.

Тема: Животноводство (2 ч)

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).

Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

Воспитательный аспект. Воспитывать коллективизм (привычку считаться с общественным мнением, ответственность перед коллективом), воспитывать мотивы учения (познавательную потребность, интерес и активность),

Раздел VI «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 час.)

Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8 ч)

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту.

Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

Воспитательный аспект. Воспитывать мотивы учения (познавательную потребность, интерес и активность), воспитывать коллективизм (привычку считаться с общественным мнением, ответственность перед коллективом), воспитывать творческое начало личности.

Аттестация учёта образовательных результатов осуществляется по итогам учебного года.

**Календарно-тематическое планирование
5 а класс**

№ п/п	Дата		Тема урока
	план	факт	
I	Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)		
1	07.09		Потребности человека.
2	07.09		Потребности человека.
3	14.09		Понятие технологии
4	14.09		Понятие технологии
5	21.09		Технологический процесс
6	21.09		Технологический процесс
II	Раздел «Творческий проект» (2 ч)		
7	28.09		Этапы выполнения творческого проекта
8	28.09		Реклама
III	Раздел «Конструирование и моделирование», «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч + 2ч.)		
9	05.10		Понятие о машине и механизме
10	05.10		Понятие о машине и механизме
11	12.10		Конструирование машин и механизмов
12	12.10		Конструирование машин и механизмов
13	19.10		Конструирование швейных изделий
14	19.10		Конструирование швейных изделий
15	26.10		Творческий проект по разделу: «Конструирование и моделирование»
16	26.10		Творческий проект по разделу: «Конструирование и моделирование»
IV	Раздел «Материальные технологии» «Исследовательская и созидательная деятельность» (26 ч. + 3ч.) «Технологии обработки текстильных материалов(вариант Б)»		
17	09.11		Текстильное материаловедение
18	09.11		Текстильное материаловедение
19	16.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
20	16.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
21	23.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
22	23.11		Технологические операции изготовления швейных изделий

23	30.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
24	30.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
25	07.12		Операции влажно-тепловой обработки
26	07.12		Операции влажно-тепловой обработки
27	14.12		Технологии лоскутного шитья
28	14.12		Технологии лоскутного шитья
29	21.12		Технологии лоскутного шитья
30	21.12		Технологии лоскутного шитья
31	28.12		Технологии аппликации
32	28.12		Технологии аппликации
33	11.01		Технологии аппликации
34	11.01		Технологии аппликации
35	18.01		Технологии стёжки
36	18.01		Технологии стёжки
37	25.01		Технологии стёжки
38	25.01		Технологии стёжки
39	01.02		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
40	01.02		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
41	08.02		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
42	08.02		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
43	15.02		Творческий проект по разделу: «Материальные технологии»
44	15.02		Творческий проект по разделу: «Материальные технологии»
45	22.02		Творческий проект по разделу: «Материальные технологии»
V	Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» «Исследовательская и созидательная деятельность» (12 ч. + 2ч.)		
46	22.02		Санитария и гигиена на кухне
47	01.03		Основы рационального питания
48	01.03		Бытовые электроприборы на кухне
49	22.03		Бутерброды и горячие напитки.
50	22.03		Бутерброды и горячие напитки.
51	29.03		Блюда из круп
52	29.03		Блюда из круп
53	05.04		Блюда из бобовых и макаронных изделий
54	05.04		Блюда из бобовых и макаронных изделий

55	12.04		Промежуточная аттестация
56	12.04		Блюда из яиц.
57	19.04		Блюда из яиц. Меню завтрака.
58	19.04		Творческий проект по разделу: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»
59	26.04		Творческий проект по разделу: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»
VI	Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч. + 1ч)		
60	26.04		Выращивание культурных растений
61	03.05		Выращивание культурных растений
62	03.05		Вегетативное размножение растений
63	10.05		Вегетативное размножение растений
64	10.05		Выращивание комнатных растений
65	17.05		Выращивание комнатных растений
66	17.05		Животноводство
67	24.05		Творческий проект по разделу: «Технологии растениеводства и животноводства»
68	24.05		Презентация портфолио

**Календарно-тематическое планирование
5 б класс**

№ п/п	Дата		Тема урока
	план	факт	
I	Раздел «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)		
1	01.09		Потребности человека.
2	01.09		Потребности человека.
3	08.09		Понятие технологии
4	08.09		Понятие технологии
5	15.09		Технологический процесс
6	15.09		Технологический процесс
II	Раздел «Творческий проект» (2 ч)		
7	22.09		Этапы выполнения творческого проекта
8	22.09		Реклама
III	Раздел «Конструирование и моделирование», «Исследовательская и созидательная деятельность» (6 ч + 2ч.)		
9	29.09		Понятие о машине и механизме
10	29.09		Понятие о машине и механизме
11	06.10		Конструирование машин и механизмов
12	06.10		Конструирование машин и механизмов
13	13.10		Конструирование швейных изделий
14	13.10		Конструирование швейных изделий
15	20.10		Творческий проект по разделу: «Конструирование и моделирование»
16	20.10		Творческий проект по разделу: «Конструирование и моделирование»
IV	Раздел «Материальные технологии» «Исследовательская и созидательная деятельность» (26 ч. + 3ч.) «Технологии обработки текстильных материалов(вариант Б)»		
17	27.10		Текстильное материаловедение
18	27.10		Текстильное материаловедение
19	10.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
20	10.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
21	17.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
22	17.11		Технологические операции изготовления швейных изделий

23	24.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
24	24.11		Технологические операции изготовления швейных изделий
25	01.12		Операции влажно-тепловой обработки
26	01.12		Операции влажно-тепловой обработки
27	08.12		Технологии лоскутного шитья
28	08.12		Технологии лоскутного шитья
29	15.12		Технологии лоскутного шитья
30	15.12		Технологии лоскутного шитья
31	22.12		Технологии аппликации
32	22.12		Технологии аппликации
33	29.12		Технологии аппликации
34	29.12		Технологии аппликации
35	12.01		Технологии стёжки
36	12.01		Технологии стёжки
37	19.01		Технологии стёжки
38	19.01		Технологии стёжки
39	26.01		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
40	26.01		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
41	02.02		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
42	02.02		Технологии обработки срезов лоскутного изделия
43	09.02		Творческий проект по разделу: «Материальные технологии»
44	09.02		Творческий проект по разделу: «Материальные технологии»
45	16.02		Творческий проект по разделу: «Материальные технологии»
V	Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» «Исследовательская и созидательная деятельность» (12 ч. + 2ч.)		
46	16.02		Санитария и гигиена на кухне
47	02.03		Основы рационального питания
48	02.03		Бытовые электроприборы на кухне
49	09.03		Бутерброды и горячие напитки.
50	09.03		Бутерброды и горячие напитки.
51	23.03		Блюда из круп
52	23.03		Блюда из круп
53	30.03		Блюда из бобовых и макаронных изделий
54	30.03		Блюда из бобовых и макаронных изделий

55	06.04		Промежуточная аттестация
56	06.04		Блюда из яиц.
57	13.04		Блюда из яиц. Меню завтрака.
58	13.04		Творческий проект по разделу: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»
59	02.03		Творческий проект по разделу: «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»
VI	Раздел «Технологии растениеводства и животноводства» «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч. + 1ч)		
60	20.04		Выращивание культурных растений
61	27.04		Выращивание культурных растений
62	27.04		Вегетативное размножение растений
63	04.05		Вегетативное размножение растений
64	04.05		Выращивание комнатных растений
65	11.05		Выращивание комнатных растений
66	11.05		Животноводство
67	18.05		Творческий проект по разделу: «Технологии растениеводства и животноводства»
68	18.05		Презентация портфолио