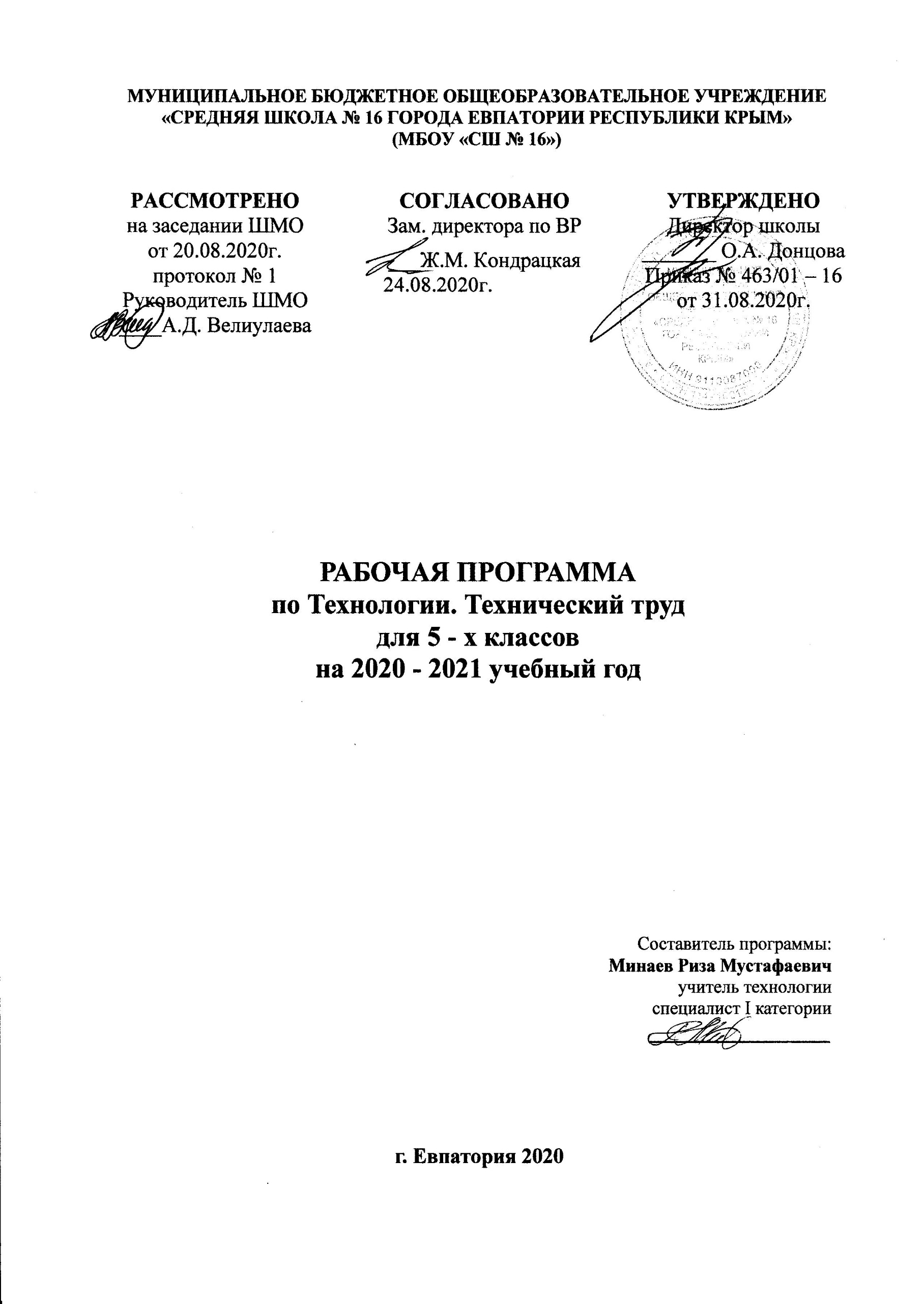
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 16 ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  на заседании ШМО  от 20.08.2020г.  протокол № 1  Руководитель ШМО \_\_\_\_А.Д. Велиулаева | **СОГЛАСОВАНО**  Зам. директора по ВР  \_\_\_Ж.М. Кондрацкая  24.08.2020г. | **УТВЕРЖДЕНО**  Директор школы \_\_\_\_\_\_\_ О.А. Донцова  Приказ № 463/01 – 16 от 31.08.2020г. |

**(МБОУ «СШ № 16»)**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по Технологии. Технический труд**

**для 5 - х классов**

**на 2020 - 2021 учебный год**

Составитель программы:

**Минаев Риза Мустафаевич**

учитель технологии

специалист I категории

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**г. Евпатория 2020**

**Образовательный стандарт:** федеральный государственный образовательный стандарт ООО, утверждённый приказом Минобразования РФ от 17.12.2010г № 1897 (с изменениями от 31.12.2015г № 1577)

**Рабочая программа** составлена на основе авторской программы основного общего образования по направлению технология: *Казакевич, В.М., Пичугина, Г.В. Технология / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др. – М.: Издательство «Просвещение».*

* Учебник: Казакевич В.М. Технология 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций/ под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019 – 176с.
* Учебник: Казакевич В.М. Технология. Технический труд. 5-7 кл. : учеб. для общеобразоват. учреждений : в 3 кн./ В.М. Казакевич, Г.А. Молева.- М.: Баласс, 2012. - 128 с.: ил. (Общеобразовательная система "Школа 2100",электронный вариант

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**Личностные результаты**

* Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
* Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
* Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
* Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
* Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
* Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
* Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
* Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
* Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности

**Метапредметные результаты**

* Планирование процесса познавательной деятельности.
* Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
* Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
* Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
* Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно - прикладного искусства.
* Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
* Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
* Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
* Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
* Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
* Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
* Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
* Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
* Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

**Предметные результаты**

***В познавательной сфере:***

* Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
* Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* Методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
* Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
* Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
* В трудовой сфере:
* Планирование технологического процесса и процесса труда;
* Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной Организации труда;
* Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и Проектировании объекта труда;
* Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* Анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
* Изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
* Модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* Определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
* Анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
* Анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
* Планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* Разработка плана продвижения продукта;
* Проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
* Планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
* Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
* Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
* Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
* Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
* Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
* Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
* Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
* Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
* Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* Документирование результатов труда и проектной деятельности; Расчёт себестоимости продукта труда

***В мотивационной сфере:***

* Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной
* деятельности;
* Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
* Выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
* Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
* Осознание ответственности за качество результатов труда;
* Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
* Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда

***В эстетической сфере:***

* Дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
* Применение различных технологий технического творчества и декоративно прикладного искусства (резьба по дереву, роспись по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
* Моделирование художественного оформления объекта труда;
* Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
* Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
* Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
* Создание художественного образа и воплощение его в продукте;
* Развитие пространственного художественного воображения;
* Развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, Пропорции, ритма, стиля и формы;
* Понимание роли света в образовании формы и цвета;
* Решение художественного образа средствами фактуры материалов;
* Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
* Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
* Применение методов художественного проектирования одежды; художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола; соблюдение правил этикета

***В коммуникативной сфере:***

* Умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
* Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
* Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
* Способность к коллективному решению творческих задач;
* Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
* Способность прийти на помощь товарищу;
* Способность бесконфликтного общения в коллективе
* ***В физиолого-психологической сфере:***
* Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
* Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
* Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
* Развитие глазомера;
* Развитие осязания, вкуса, обоняния.
* В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:
* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание

**Содержание учебного курса**

**5 класс**

**Методы и средства творческой и проектной деятельности**

***Теоретические сведения***

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления

***Практическая деятельность***

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда

**Технология, техника, производство**

***Теоретические сведения***

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии.

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов

***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами

**Материалы для производства материальных благ и технологии их обработки**

***Теоретические сведения***

Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно - волокнистые материалы (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

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. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические

***Практическая деятельность***

Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера. Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою

**Технологии питания**

***Теоретические сведения***

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

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.

Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

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

***Практическая деятельность***

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

Сервировка стола

**Энергия и технологии ее преобразования**

***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии

***Практическая деятельность***

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.

Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

Изготовление игрушки «йо-йо»

**Информация и информационные технологии**

***Теоретические сведения***

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация.

Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации

***Практическая деятельность***

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки.

Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств

**Сельскохозяйственные технологии**

***Теоретические сведения***

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Технологии подготовки почвы. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений.

Условия и методы сохранения природной среды.

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

***Практическая деятельность***

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.).

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей

**Социальные технологии**

***Теоретические сведения***

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий.

Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения. Образовательные технологии.

Социокультурные технологии

***Практическая деятельность***

Тесты, по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение

**Учащиеся должны к концу 5 класса**

**Раздел 1. Основы производства**

**Учащиеся научится:**

* отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
* определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
* выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
* составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
* характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
* конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
* характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
* приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
* подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела

**Учащийся получит возможность научиться:**

* изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
* проводить испытания, анализа, модернизации модели;
* разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации:
* нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
* осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

**Раздел 2. Общая технология**

**Учащиеся научится:**

* определять понятия «техносфера» и «технология»;
* приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
* называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
* соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового
* продукта;
* оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
* прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты

**Учащийся получит возможность научиться:**

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
* выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач

**Раздел 3. ДПИ. Художественные ремёсла**

**Учащиеся научится:**

* навыкам по подготовке, организации трудовой деятельности на рабочем месте, соблюдения культуры труда;
* навыкам созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыкам чтения и составления технической документации, измерения

параметров в технологии и продукте труда, выбора моделирования,

конструирования, проектирования объекта труда

* художественного оформления;
* основным методам и средствам преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов
* социальной и природной среды;
* умениям распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умениям ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыкам организации рабочего места;

**Учащиеся получат возможность научиться:**

* возможности познавательного, интеллектуального, творческого, духовно - нравственного, эстетического и физического развития;
* распространённости изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса и домашнего хозяйства,
* отражению в них современных научно - технических достижений и художественного стиля;
* возможности освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбору объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;

**Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария**

**Учащиеся научатся:**

* составлять рацион питания адекватный ситуации;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
* использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях

**Учащиеся получат возможность научиться:**

* исследовать продукты питания лабораторным способом;
* оптимизировать временя и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
* составлять индивидуальный режим питания;
* осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
* сервировать стол, эстетически оформлять блюда

**Раздел 5. Техника**

**Учащиеся научится:**

* определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
* находить информацию о существующих современных станках, новейших
* устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
* изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
* составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
* изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
* изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
* изготовлять модели рабочих органов техники;
* проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
* управлять моделями роботизированных устройств;
* осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств

**Учащиеся получат возможность научиться:**

* проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
* изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
* анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов

**Раздел 6. Технологии животноводства.**

**Учащиеся научатся:**

* распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
* приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
* осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
* собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
* составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
* составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
* собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
* выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак

**Учащиеся получат возможность научиться:**

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;

проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;

описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона

**Раздел 7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**Учащиеся научатся:**

* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
* читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
* выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
* осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
* распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
* выполнять разметку заготовок;
* изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом;
* осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
* выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
* определять назначение и особенности различных швейных изделий;
* различать основные стили в одежде и современные направления моды;
* отличать виды традиционных народных промыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
* снимать мерки с фигуры человека;
* строить чертежи простых швейных изделий;
* подготавливать швейную машину к работе;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку;
* выполнять художественное оформление швейных изделий

**Учащиеся получат возможность научиться:**

* определять способа графического отображения объектов труда;
* выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* выполнять несложное моделирования швейных изделий;
* планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
* разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
* разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели; оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа)

**Раздел 8. Социально-экономические технологии**

**Учащиеся научатся:**

* объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
* называть виды социальных технологий;
* характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
* применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
* характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
* оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
* определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
* определять потребительную и меновую стоимость товара

**Учащиеся получат возможность научиться:**

* составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
* разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
* разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
* ориентироваться в бизнес-плане, бизнес - проекте

**Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

**Учащиеся научатся:**

* осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом,
* СВЧ-печью и др.;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами; читать электрические схемы;
* называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области
* энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания

**Учащиеся получит возможность научиться:**

* различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
* составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
* осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
* разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных
* приборов, составление схемы электропроводки

**Раздел 10. Технологии растениеводства**

**Учащиеся научатся:**

* определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
* определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;
* рассчитывать нормы высева семян;
* применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
* соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
* составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
* применять различные способы хранения овощей и фруктов;
* определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
* соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
* излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и
* рефератов

**Учащиеся получит возможность научиться:**

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
* применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
* определять виды удобрений и способы их применения;
* проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
* выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
* применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории

**Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности**

**Учащиеся научатся:**

* планировать и выполнять учебные технологические проекты:
* выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта:
* пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы; представлять проект к защите

**Учащиеся получат возможность научиться:**

* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией, потребностью деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
* оценивать коммерческий потенциал продукта и (или) технологии

**Раздел 12. Технологии получения, обработки и использования информации**

**Учащиеся научатся:**

* применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
* отбирать и анализировать различные виды информации;
* оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
* разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
* осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
* представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
* определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
* называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий

**Учащиеся получат возможность научиться:**

* осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму;
* создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
* осуществлять компьютерное моделирование; проведение виртуального эксперимента

**Тематическое планирование 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ раздела и темы** | **Название раздела темы** | **Кол-во**  **часов** |
| **I** | **Раздел: «Основы производства»** | **3** |
|  | *Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности* |  |
|  | Естественная и искусственная окружающая среда – техносфера |  |
|  | Производство и современные средства труда |  |
| **II** | **Раздел: «Общая технология»** | 2 |
|  | Сущность и виды технологии в производстве |  |
|  | Характеристика технологии и технологическая документация |  |
| **III** | **Раздел: «ДПИ. Художественные ремёсла»** | **11** |
|  | *ДПИ (Декоративно – прикладное искусство). История происхождения орнамента* |  |
|  | *ДПИ. Роспись по дереву* |  |
|  | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* |  |
|  | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* |  |
|  | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* |  |
|  | *Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи* |  |
|  | *Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи* |  |
|  | *Композиция по мотивам* |  |
|  | *Композиция по мотивам*  *Проект: «Бегущий олень»* |  |
|  | *Подготовка деревянного изделия к росписи* |  |
|  | *Проект: «Бегущий олень* |  |
| **IY** | **Раздел: «Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария»** | **12** |
|  | Основы рационального питания |  |
|  | Физиология и гигиена питания |  |
|  | Бутерброды и горячие напитки |  |
|  | Бутерброды и горячие напитки |  |
|  | Блюда из яиц |  |
|  | Блюда из яиц |  |
|  | Технологии обработки овощей и фруктов |  |
|  | Технологии обработки овощей и фруктов |  |
|  | *Проект «Воскресный завтрак» или «Новая пицца* |  |
|  | Технология сервировки стола. Правила этикета. Правила поведения за столом |  |
|  | Генеральная уборка. Санитарные условия в жилом помещении |  |
|  | Интерьер кухни – столовой |  |
| **Y** | **Раздел: «Техника»** | **4** |
|  | Техника и её классификация |  |
|  | Рабочие органы техники |  |
|  | Конструирование и моделирование техники |  |
|  | Конструирование и моделирование техники |  |
| **YI** | **Раздел: «Технологии животноводства»** | **4** |
|  | Животные как объект технологий |  |
|  | Животные как объект технологий |  |
|  | Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей |  |
|  | Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей |  |
| **YII** | **Раздел: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»** | **14** |
|  | Виды конструкционных материалов и их свойства |  |
|  | Виды конструкционных материалов и их свойства |  |
|  | Чертёж, эскиз и технический рисунок |  |
|  | Чертёж, эскиз и технический рисунок |  |
|  | Виды и особенности свойств текстильных материалов |  |
|  | Виды и особенности свойств текстильных материалов |  |
|  | Виды и особенности свойств текстильных материалов |  |
|  | Виды и особенности свойств текстильных материалов |  |
|  | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи |  |
|  | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи |  |
|  | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи |  |
|  | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи |  |
|  | Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов |  |
|  | Проект: *«Прихватка»* |  |
| **YIII** | **Раздел: «Социально-экономические технологии»** | **2** |
|  | Сущность и виды социальных технологий |  |
|  | Сущность и виды социальных технологий |  |
| **IX** | **Раздел: «Технологии получения, преобразования и использования энергии»** | **2** |
|  | Работа и энергия. Виды энергии |  |
|  | Механическая энергия |  |
| **X** | **Раздел: «Технологии растениеводства»** | **6** |
|  | Характеристика и классификация культурных растений |  |
|  | Характеристика и классификация культурных растений |  |
|  | Общая технология выращивания культурных растений |  |
|  | Общая технология выращивания культурных растений |  |
|  | Технологии использования дикорастущих растений |  |
|  | Технологии использования дикорастущих растений |  |
| **XI** | **Раздел: «Методы и средства творческой и проектной деятельности»** | **4** |
|  | Сущность творчества и проектной деятельности |  |
|  | Сущность творчества и проектной деятельности |  |
|  | Этапы проектной деятельности |  |
|  | Этапы проектной деятельности |  |
| **XII** | **Раздел: «Технологии получения, обработки и использования информации»** | **4** |

**Календарно – тематическое планирование 5 (а, б) - классы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | | **Дата** | | | | **Тема урока** | | **Виды практической деятельности** |
| **план** | **факт** | **план** | | **факт** | |
| **Раздел 1. Основы производства (3 ч.)** | | | | | | | | |
| 1 |  | 03.09 |  | | *Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности* | | Формирование здорового и безопасного образа жизни | |
| 2 |  | 03.09 |  | | Естественная и искусственная окружающая среда – техносфера | | Техносфера. Понятие технологии. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития | |
| 3 |  | 10.09 |  | | Производство и современные средства труда | | Понятие о производственных и  промышленных технологиях,  технологиях сельского хозяйства | |
| **Раздел 2. Общая технология (2 ч.)** | | | | | | | | |
| 4 |  | 10.09 |  | | Сущность и виды технологии в производстве | | Мир современных технологий. Производственные технологии | |
| 5 |  | 17.09 |  | | Характеристика технологии и технологическая документация | |
| **Раздел 3. ДПИ. Художественные ремёсла (11 ч.)** | | | | | | | | |
| 6 |  | 17.09 |  | | *ДПИ (Декоративно – прикладное искусство). История происхождения орнамента* | | Виды художественной обработки материалов. История художественных промыслов России. Материалы,  инструменты, приспособления  для художественной обработки | |
| 7 |  | 24.09 |  | | *ДПИ. Роспись по дереву* | |
| 8 |  | 24.09 |  | | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* | |
| 9 |  | 01.10 |  | | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* | |
| 10 |  | 01.10 |  | | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* | |
| 11 |  | 08.10 |  | | *Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи* | |
| 12 |  | 08.10 |  | | *Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи* | |
| 13 |  | 15.10 |  | | *Композиция по мотивам* | | Тонирование и лакирование как  методы окончательной отделки  изделий из древесины.  Приёмы тонирования и лакирования  изделий | |
| 14 |  | 15.10 |  | | *Композиция по мотивам*  *Проект: «Бегущий олень»* | |
| 15 |  | 22.10 |  | | *Подготовка деревянного изделия к росписи* | |
| 16 |  | 22.10 |  | | *Проект: «Бегущий олень»* | |
| **Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария (12 ч.)** | | | | | | | | |
| 17 |  | 29.10 |  | | Основы рационального питания | | Понятие «кулинария». Классифицировать продукты питания по содержанию в них белков, жиров и углеводов | |
| 18 |  | 29.10 |  | | Физиология и гигиена питания | | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к  приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд | |
| 19 |  | 12.11 |  | | Бутерброды и горячие напитки | | Продукты, применяемые для  приготовления бутербродов.  Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков | |
| 20 |  | 12.11 |  | | Бутерброды и горячие напитки | |
| 21 |  | 19.11 |  | | Блюда из яиц | | Технология приготовления блюд из яиц | |
| 22 |  | 19.11 |  | | Блюда из яиц | |
| 23 |  | 26.11 |  | | Технологии обработки овощей и фруктов | | Способы кулинарного использования овощей и фруктов | |
| 24 |  | 26.11 |  | | Технологии обработки овощей и фруктов | |
| 25 |  | 03.12 |  | | *Проект «Воскресный завтрак» или «Новая пицца* | |  | |
| 26 |  | 03.12 |  | | Технология сервировки стола. Правила этикета. Правила поведения за столом | | Понятие о сервировке стола.  Особенности сервировки стола  к завтраку | |
| 27 |  | 10.12 |  | | Генеральная уборка. Санитарные условия в жилом помещении | | Формирование рационального ведения домашнего хозяйства, соблюдение норм правил безопасной работы, правил санитарии и гигиены | |
| 28 |  | 10.12 |  | | Интерьер кухни – столовой | |  | |
| **Раздел 5. Техника (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 29 |  | 17.12 |  | | Техника и её классификация | | Промышленные технологии.  Производственные технологии.  История появления машин | |
| 30 |  | 17.12 |  | | Рабочие органы техники | | Виды механизмов. Типовые  детали. Виды соединений деталей | |
| 31 |  | 24.12 |  | | Конструирование и моделирование техники | |  | |
| 32 |  | 24.12 |  | | Конструирование и моделирование техники | |  | |
| **Раздел 6. Технологии животноводства (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 33 |  | 14.01 |  | | Животные как объект технологий | | Отрасли животноводства  Потребности человека, которые  удовлетворяют животные  Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы | |
| 34 |  | 14.01 |  | | Животные как объект технологий | |
| 35 |  | 21.01 |  | | Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | |
| 36 |  | 21.01 |  | | Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 ч.)** | | | | | | | | |
| 37 |  | 28.01 |  | | Виды конструкционных материалов и их свойства | | Распознавание видов, назначение материалов применяемого в технологических процессах | |
| 38 |  | 28.01 |  | | Виды конструкционных материалов и их свойства | | Распознавание видов, назначение материалов применяемого в технологических процессах | |
| 39 |  | 04.02 |  | | Чертёж, эскиз и технический рисунок | | Формирование основ графической культуры. Видами детали на чертеже, правилами чтения чертежа, обучить приёмам выполнения эскиза | |
| 40 |  | 04.02 |  | | Чертёж, эскиз и технический рисунок | |
| 41 |  | 11.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | | Понятие о ткани. Волокно как  сырье для производства ткани.  Виды волокон. Классификация материалов и оценка их свойств | |
| 42 |  | 11.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | |
| 43 |  | 18.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | |
| 44 |  | 18.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | |
| 45 |  | 25.02 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | | Свойства текстильных волокон растительного происхождения. Особенности строения кожи. Физико-механические свойства одежной кожи | |
| 46 |  | 25.02 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | |
| 47 |  | 04.03 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | |
| 48 |  | 04.03 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | |
| 49 |  | 11.03 |  | | Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов | |
| 50 |  | 11.03 |  | | Проект: *«Прихватка»* | |  | |
| **Раздел 8. Социально-экономические технологии (2 ч.)** | | | | | | | | |
| 51 |  | 01.04 |  | | Сущность и виды социальных технологий | | Осознание необходимости общественно полезного труда. Проявление познавательных интересов и активности | |
| 52 |  | 01.04 |  | | Сущность и виды социальных технологий | |
| **Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч.)** | | | | | | | | |
| 53 |  | 08.04 |  | | Работа и энергия. Виды энергии | | Устройства, использующие кинетическую и потенциальную энергию. Различать механическую и кинетическую энергии | |
| 54 |  | 08.04 |  | | Механическая энергия | |
| **Раздел 10. Технологии растениеводства (6 ч.)** | | | | | | | | |
| 55 |  | 15.04 |  | | Характеристика и классификация культурных растений | | Применение общенаучных знаний по предметам естественного цикла. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Общая характеристика и классификация культурных растений | |
| 56 |  | 15.04 |  | | Характеристика и классификация культурных растений | |
| 57 |  | 22.04 |  | | Общая технология выращивания культурных растений | | Условия для выращивания культурных  растений | |
| 58 |  | 22.04 |  | | Общая технология выращивания культурных растений | |
| 59 |  | 29.04 |  | | Технологии использования дикорастущих растений | | Условия для выращивания дикорастущих растений | |
| 60 |  | 29.04 |  | | Технологии использования дикорастущих растений | |
| **Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 61 |  | 06.05 |  | | Сущность творчества и проектной деятельности | | Основы исследовательской деятельности. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.  Защита (презентация) проекта | |
| 62 |  | 06.05 |  | | Сущность творчества и проектной деятельности | |
| 63 |  | 20.05 |  | | Этапы проектной деятельности | |
| 64 |  | 20.05 |  | | Этапы проектной деятельности | |
| **Раздел 12. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 65 |  |  |  | | Информация и её виды | | Понятие «информация». Информация в быту, науке и технике. Значение информации и её видов. Понятия объективной и субъективной информации. Классифицировать информацию по каналам восприятия;  Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств | |
| 66 |  |  |  | | Информация и её виды | |
| 67 |  |  |  | | Информация и её виды | |
| 68 |  |  |  | | Информация и её виды | |

**Календарно – тематическое планирование 5 (в, г) – классы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п урока** | | **Дата** | | | | **Тема урока** | | **Виды практической деятельности** |
| **план** | **факт** | **план** | | **факт** | |
| **Раздел 1. Основы производства (3 ч.)** | | | | | | | | |
| 1 |  | 04.09 |  | | *Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности* | | Формирование здорового и безопасного образа жизни | |
| 2 |  | 04.09 |  | | Естественная и искусственная окружающая среда – техносфера | | Техносфера. Понятие технологии. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития | |
| 3 |  | 11.09 |  | | Производство и современные средства труда | | Понятие о производственных и  промышленных технологиях,  технологиях сельского хозяйства | |
| **Раздел 2. Общая технология (2 ч.)** | | | | | | | | |
| 4 |  | 11.09 |  | | Сущность и виды технологии в производстве | | Мир современных технологий. Производственные технологии | |
| 5 |  | 18.09 |  | | Характеристика технологии и технологическая документация | |
| **Раздел 3. ДПИ. Художественные ремёсла (11 ч.)** | | | | | | | | |
| 6 |  | 18.09 |  | | *ДПИ (Декоративно – прикладное искусство). История происхождения орнамента* | | Виды художественной обработки материалов. История художественных промыслов России. Материалы,  инструменты, приспособления  для художественной обработки | |
| 7 |  | 25.09 |  | | *ДПИ. Роспись по дереву* | |
| 8 |  | 25.09 |  | | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* | |
| 9 |  | 02.10 |  | | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* | |
| 10 |  | 02.10 |  | | *Традиционный геометрический и растительный орнаменты* | |
| 11 |  | 09.10 |  | | *Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи* | |
| 12 |  | 09.10 |  | | *Декоративное изображение птиц, животных и людей в росписи* | |
| 13 |  | 16.10 |  | | *Композиция по мотивам* | | Тонирование и лакирование как  методы окончательной отделки  изделий из древесины.  Приёмы тонирования и лакирования  изделий | |
| 14 |  | 16.10 |  | | *Композиция по мотивам*  *Проект: «Бегущий олень»* | |
| 15 |  | 23.10 |  | | *Подготовка деревянного изделия к росписи* | |
| 16 |  | 23.10 |  | | *Проект: «Бегущий олень»* | |
| **Раздел 4. Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария (12 ч.)** | | | | | | | | |
| 17 |  | 30.10 |  | | Основы рационального питания | | Понятие «кулинария». Классифицировать продукты питания по содержанию в них белков, жиров и углеводов | |
| 18 |  | 30.10 |  | | Физиология и гигиена питания | | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к  приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд | |
| 19 |  | 13.11 |  | | Бутерброды и горячие напитки | | Продукты, применяемые для  приготовления бутербродов.  Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков | |
| 20 |  | 13.11 |  | | Бутерброды и горячие напитки | |
| 21 |  | 20.11 |  | | Блюда из яиц | | Технология приготовления блюд из яиц | |
| 22 |  | 20.11 |  | | Блюда из яиц | |
| 23 |  | 27.11 |  | | Технологии обработки овощей и фруктов | | Способы кулинарного использования овощей и фруктов | |
| 24 |  | 27.11 |  | | Технологии обработки овощей и фруктов | |
| 25 |  | 04.12 |  | | *Проект «Воскресный завтрак» или «Новая пицца* | |  | |
| 26 |  | 04.12 |  | | Технология сервировки стола. Правила этикета. Правила поведения за столом | | Понятие о сервировке стола.  Особенности сервировки стола  к завтраку | |
| 27 |  | 11.12 |  | | Генеральная уборка. Санитарные условия в жилом помещении | | Формирование рационального ведения домашнего хозяйства, соблюдение норм правил безопасной работы, правил санитарии и гигиены | |
| 28 |  | 11.12 |  | | Интерьер кухни – столовой | |  | |
| **Раздел 5. Техника (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 29 |  | 18.12 |  | | Техника и её классификация | | Промышленные технологии.  Производственные технологии.  История появления машин | |
| 30 |  | 18.12 |  | | Рабочие органы техники | | Виды механизмов. Типовые  детали. Виды соединений деталей | |
| 31 |  | 25.12 |  | | Конструирование и моделирование техники | |  | |
| 32 |  | 25.12 |  | | Конструирование и моделирование техники | |  | |
| **Раздел 6. Технологии животноводства (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 33 |  | 15.01 |  | | Животные как объект технологий | | Отрасли животноводства  Потребности человека, которые  удовлетворяют животные  Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы | |
| 34 |  | 15.01 |  | | Животные как объект технологий | |
| 35 |  | 22.01 |  | | Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | |
| 36 |  | 22.01 |  | | Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (14 ч.)** | | | | | | | | |
| 37 |  | 29.01 |  | | Виды конструкционных материалов и их свойства | | Распознавание видов, назначение материалов применяемого в технологических процессах | |
| 38 |  | 29.01 |  | | Виды конструкционных материалов и их свойства | | Распознавание видов, назначение материалов применяемого в технологических процессах | |
| 39 |  | 05.02 |  | | Чертёж, эскиз и технический рисунок | | Формирование основ графической культуры. Видами детали на чертеже, правилами чтения чертежа, обучить приёмам выполнения эскиза | |
| 40 |  | 05.02 |  | | Чертёж, эскиз и технический рисунок | |
| 41 |  | 12.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | | Понятие о ткани. Волокно как  сырье для производства ткани.  Виды волокон. Классификация материалов и оценка их свойств | |
| 42 |  | 12.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | |
| 43 |  | 19.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | |
| 44 |  | 19.02 |  | | Виды и особенности свойств текстильных материалов | |
| 45 |  | 26.02 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | | Свойства текстильных волокон растительного происхождения. Особенности строения кожи. Физико-механические свойства одежной кожи | |
| 46 |  | 26.02 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | |
| 47 |  | 05.03 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | |
| 48 |  | 05.03 |  | | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | |
| 49 |  | 12.03 |  | | Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов | |
| 50 |  | 12.03 |  | | Проект: *«Прихватка»* | |  | |
| **Раздел 8. Социально-экономические технологии (2 ч.)** | | | | | | | | |
| 51 |  | 19.03 |  | | Сущность и виды социальных технологий | | Осознание необходимости общественно полезного труда. Проявление познавательных интересов и активности | |
| 52 |  | 19.03 |  | | Сущность и виды социальных технологий | |
| **Раздел 9. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 ч.)** | | | | | | | | |
| 53 |  | 02.04 |  | | Работа и энергия. Виды энергии | | Устройства, использующие кинетическую и потенциальную энергию. Различать механическую и кинетическую энергии | |
| 54 |  | 02.04 |  | | Механическая энергия | |
| **Раздел 10. Технологии растениеводства (6 ч.)** | | | | | | | | |
| 55 |  | 09.04 |  | | Характеристика и классификация культурных растений | | Применение общенаучных знаний по предметам естественного цикла. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Общая характеристика и классификация культурных растений | |
| 56 |  | 09.04 |  | | Характеристика и классификация культурных растений | |
| 57 |  | 16.04 |  | | Общая технология выращивания культурных растений | | Условия для выращивания культурных  растений | |
| 58 |  | 16.04 |  | | Общая технология выращивания культурных растений | |
| 59 |  | 23.04 |  | | Технологии использования дикорастущих растений | | Условия для выращивания дикорастущих растений | |
| 60 |  | 23.04 |  | | Технологии использования дикорастущих растений | |
| **Раздел 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 61 |  | 30.04 |  | | Сущность творчества и проектной деятельности | | Основы исследовательской деятельности. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.  Защита (презентация) проекта | |
| 62 |  | 30.04 |  | | Сущность творчества и проектной деятельности | |
| 63 |  | 07.05 |  | | Этапы проектной деятельности | |
| 64 |  | 07.05 |  | | Этапы проектной деятельности | |
| **Раздел 12. Технологии получения, обработки и использования информации (4 ч.)** | | | | | | | | |
| 65 |  | 14.05 |  | | Информация и её виды | | Понятие «информация». Информация в быту, науке и технике. Значение информации и её видов. Понятия объективной и субъективной информации. Классифицировать информацию по каналам восприятия;  Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств | |
| 66 |  | 14.05 |  | | Информация и её виды | |
| 67 |  | 21.05 |  | | Информация и её виды | |
| 68 |  | 21.05 |  | | Информация и её виды | |