

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОРОПСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

Принята решением
педагогического совета
от 28.08.2020 г., протокол №9

Утверждена приказом
по МБОУ Новоропской СОШ
от 31.08.2020 г. №53

***Рабочая программа
по технологии***

для 5 класса
на 2020-2021 учебный год

Учитель: Прожеева Галина Павловна

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Новоропской СОШ с учётом программ, включённых в её структуру, и соответствует учебному плану, календарному учебному графику и расписанию учебных занятий учреждения на 2020-2021 учебный год.

При разработке и реализации рабочей программы используются программы и учебники:

1. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы от 30 декабря 2018 года.
2. Примерная программа к предметной линии учебников «Технология»: 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М. : Вентана-Граф
3. Учебник: Технология. 5 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).. -М.:, ВЕНТАНА-ГРАФ, корпорация "Российский учебник"
4. Технология. 5 класс. Электронная форма учебника (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).
5. Технология.5 класс. Методическое пособие (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница)
6. Технология. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница).
7. Виноградова Н.Ф Основы духовно-нравственной культуры народов России. Рабочая программа для 5 класса - М.: Вентана-Граф
8. Виноградова Н.Ф., Власенко В.И., Поляков А.В. Основы духовно-нравственной культуры народов России. 5 класс. Учебник для общеобразовательных организаций - М.:Вентана-Граф
9. Виноградова Н.Ф., Смирнов Д.В., Таранин А.Б. Основы безопасности жизнедеятельности. Рабочая программа для 5-6 классов - М.:Вентана-Граф
10. Виноградова Н.Ф., Смирнов Д.В., Сидоренко Л.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 5-6 класс. Учебник для общеобразовательных организаций - М.:Вентана-Граф

Программа обеспечена учебно-методическими пособиями, экранно-звуковыми, электронными (цифровыми) образовательными и интернет – ресурсами в соответствии с перечнем учебников и учебных пособий на 2020-2021 учебный год для реализации основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Новоропской СОШ

В учебном плане учреждения на изучение технологии в 5 классе выделяется 70 часов (2 часа в неделю, 35 учебные недели. В соответствии с календарным учебным графиком и расписанием занятий (на 01.09.2020г) изучить содержание программы планируется за 64 часа: 6 уроков выпадает из-за особенностей каникулярных периодов.

Корректировка Рабочей программы проведена за счёт объединения изучаемых тем, что отражено в тематическом планировании.

На _____ за _____ часов, т.к _____

На _____ за _____ часов, т.к _____

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» учащимися 5 класса

Личностные результаты

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития 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 позиций будущей социализации и социальной 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 осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, 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 учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление 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; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или 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 потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в 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 информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения программы:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

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

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

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

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

Планируемые предметные результаты по направлениям:

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Ученик научится:

-называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

-называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

-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 мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Ученик получит возможность научиться:

-приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Ученик научится:

-следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

-оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

-прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

-в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность — качество), проводить анализ альтернативных ресурсов, соединять в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

-проводить оценку и испытание полученного продукта;

-проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

-описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

-анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

-проводить и анализировать разработку и/или реализацию 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);

— встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

— изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

- проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:

— оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

— обобщение прецедентов (опыта) получения продуктов одной группы различными субъектами, анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и её пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

— разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

-проводить и анализировать разработку и/или реализацию проектов, предполагающих:

— планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

— планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований потребительских интересов;

— разработку плана продвижения продукта;

- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Ученик получит возможность научиться:

-выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
-модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей 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.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Ученик научится:

-характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере, описывать тенденции их развития;

-характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;

-разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;

- характеризовать группы предприятий региона проживания;

-характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения;

-анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений;

-анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;

-анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определённого уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности;

-наблюдать (изучать), знакомиться с современными предприятиями в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;

выполнять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Ученик получит возможность научиться:

-предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

-анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, в информационной сфере.

По завершении учебного года учащийся 5 класса:

-характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

-характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

-называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

-объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

-описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;

-приводит произвольные примеры производственных технологий;

-объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты технологий;

-составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

-объясняет понятие «машина», осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

-осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

-осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

-конструирует модель по заданному прототипу;

-осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

-получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

-получит и проанализирует опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

-получит и проанализирует опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

-получит и проанализирует опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

-получит опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных материалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);

-получит и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

-получит и проанализирует опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту;

-получит опыт разработки и реализации творческого проекта.

Содержание программы учебного курса

Основными видами деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырем разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария». Содержание раздела «Электротехника» изучается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства».

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проекта.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счет обращения к различным источникам информации, в том числе к сети Интернет; применение в выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями. Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит комплексный творческий проект, состоящий из четырех мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации.

Содержание программы учебного курса по разделам

1.Современные технологии и перспективы их развития.

Тема: Потребности человека. 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 членов семьи.

Тема: Понятие технологии. 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. 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

Творческий проект

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

Тема: Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товара в модельной ситуации

2.Конструирование и моделирование

Тема: Понятие о машине и механизме. 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. Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами (передачами). Конструирование моделей механизмов

Тема: Конструирование швейных изделий. 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

3.Технологии обработки конструкционных материалов

Тема: Виды конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов. Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла. Практические работы. Распознавание древесины и древесных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла, проволоки и пластмасс. Организация рабочего места для столярных работ. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об искусственных материалах, применяемых человеком в науке, технике, повседневной жизни.

Тема: Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов. Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок». Материалы, инструменты, приспособления для построения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения

на чертежах. Практические работы. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки.

Тема: Технологии изготовления изделий. Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов. Практические работы. Разработка последовательности изготовления детали из древесины. Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологических процессах изготовления деталей из древесины, тонколистового металла, проволоки.

Тема: Технологические операции обработки конструкционных материалов. Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Назначение разметки. Правила разметки заготовок из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки. Приёмы разметки заготовок. Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Разметка заготовок из древесины. Разметка заготовок из металлов и искусственных материалов.

Тема: Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс. Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Пиление заготовок из древесины. Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях резания заготовок из древесины и металла.

Тема: Технология строгания заготовок из древесины. Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами. Практическая работа. Строгание заготовок из древесины.

Тема: Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практическая работа. Гибка заготовок из листового металла и проволоки.

Тема: Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления. Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Сверление заготовок из древесины. Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов.

Тема: Технологии сборки деталей из конструкционных материалов. Технология соединения деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов, клея. Виды сборки деталей из древесины. Инструменты для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем. Практические работы. Соединение деталей из древесины гвоздями. Соединение деталей из древесины с помощью шурупов (саморезов). Соединение деталей из древесины с помощью клея. Самостоятельная работа. Поиск и изучение примеров технологических процессов сборки деталей из древесины и древесных материалов.

Тема: Технология сборки изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов (2 ч). Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделии с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы. Практическая работа. Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Тема: Технологии отделки изделий из конструкционных материалов. Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов. Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Практические работы. Зачистка деталей из древесины. Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Тема: Технология отделки изделий из конструкционных материалов. Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий. Практическая работа. Отделка изделий из древесины. Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение способов окрашивания металлических деталей на производстве (например, кузовов автомобилей на автозаводе).

Тема: Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ. Практическая работа. Выпиливание изделий из древесины лобзиком. Тема: Выжигание по дереву. Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приёмы работы. Практическая работа. Декоративная отделка изделий из древесины выжиганием. Самостоятельная работа. Поиск и изучение видов декоративно-прикладного творчества, распространённых в районе проживания.

4. Технологии обработки текстильных материалов

Тема: Текстильное материаловедение. 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. Раскрой швейного изделия. 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.

Тема: Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание 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.

Тема: Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание 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 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 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 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 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 Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)

5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема: Санитария, гигиена и физиология питания Санитария и гигиена на кухне 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».

Тема: Физиология питания Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. 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 Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы 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). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, 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.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 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.

Тема: Блюда из яиц 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.

Тема: Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Самостоятельная работа. Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака

6. Технологии растениеводства и животноводства

Тема: Растениеводство Выращивание культурных растений 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.

Тема: Вегетативное размножение растений 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.

Тема: Выращивание комнатных растений 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.

Тема: Животноводство 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) Образовательное путешествие (экскурсия) на животноводческую ферму.

Тематический план

Разделы и темы программы	Кол-во часов	Практ. работ	Контр. работ
Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития	3	3	
Раздел 2. Творческий проект.	2	0	1
Раздел 3. Конструирование и моделирование.	3	2	
Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов	18	12	1
Раздел 5. Технология обработки текстильных материалов.	14	7	1
Раздел 6. Технология кулинарной обработки пищевых продуктов	16	8	1
Раздел 7. Технология растениеводства и животноводства	14	5	1
Итого:	70	37	5

Тематическое планирование уроков технологии в 5 классе (70уроков)

№	Дата		Наименование раздела, тема урока	Примечание
	план	факт		
<u>Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития (3 часа)</u>				
1/1	02.09		Потребности человека. Практическая работа №1 «Изучение потребностей человека»	Знакомятся с понятием потребностей и развитие технологий, производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства. Изучают технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов, технологических карт простых технологических процессов. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий.
2/2	02.09		Понятие технологии. Практическая работа №2 «Ознакомление с технологиями»	
3/3	09.09		Технологический процесс. Практическая работа №3 «Разработка технологических карт простых технологических процессов».	
<u>Раздел 2. Творческий проект (2 часа)</u>				
4/1	09.09		Что такое творческий проект. Контрольная работа №1 «Творческий проект». Вводный контроль	Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Изучают этапы выполнения проекта. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. <u>Вводный контроль (предметные и метапредметные результаты)</u>
5/2	16.09		Этапы выполнения проекта. Реклама	

Раздел 3. Конструирование и моделирование (3 часа)

6/1	16.09		Понятие о машине и механизме. Практическая работа №4 «Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями». Инструктаж по ТБ.	Оборудуют рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Знакомятся с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планируют слесарные работы.
7/2	23.09		Конструирование машин и механизмов. Практическая работа №5 «Конструирование моделей механизмов» Инструктаж по ТБ.	Определяют пути поиска вариантов, форм и конструкции изделия. Составляют маршрутную карту изготовления изделия в соответствии с последовательностью операций, действий.
8/3	23.09		Конструирование швейных изделий. Практическая работа №6 «Изготовление выкроек для образцов швов». Инструктаж по ТБ.	Снимают мерки и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку. Находят и предъявляют информацию об истории швейных изделий.

Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов (18 часов)

9/1	30.09		Виды конструкционных материалов.	Знакомятся с универсальным верстаком. Организуют рабочее место учащегося для столярных работ. Составляют правила безопасной работы за универсальным станком. Читают и выполняют графическое изображение изделия. Анализируют отличия чертежа от технического рисунка и эскиза. Проверяют точность разметки детали прямоугольной формы. Знакомятся с профессией столяра.
10/2	30.09	Свойства конструкционных материалов. Практическая работа №7 «Распознавание древесины и древесных материалов». Инструктаж по ТБ.		
11/3	07.10	Рабочее место и инструменты для обработки конструкционных материалов.		
12/4	07.10	Графическое изображение деталей из конструкционных материалов. Практическая работа №8 «Графическое изображение изделий из тонколистового металла и проволоки». Инструктаж по ТБ.		
13/5	14.10	Графическое изображение изделий из конструкционных материалов.		
14/6	14.10	Технология изготовления изделий из конструкционных материалов. Практическая работа №9 «Разработка технологии изготовления деталей из металла и искусственных материалов» Инструктаж по ТБ.		
15/7	21.10	Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс. Практическая работа №10 «Разметка заготовок из древесины». Инструктаж по ТБ.		
16/8	21.10	Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс. Практическая работа №11 «Пиление заготовок из древесины». Инструктаж по ТБ.		
17/9	11.11	Технология строгания заготовок из древесины. Практическая работа №12 «Строгание заготовок из древесины». Инструктаж по ТБ.		
18/10	11.11	Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки. Контрольная работа №2 «Технология гибки заготовок»		
19/11	18.11	Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов. Практическая работа №13	Определяют особенности операции и приемов строгания древесины при изготовлении изделий. Составляют таблицу устройств видов стругов-	

			«Сверление заготовок из древесины». Инструктаж по ТБ.	шерхебель, рубанок, фуганок. Знакомятся с рациональными и безопасными приёмами работ ручными инструментами при строгании.
20/12	18.11		Технология сборки деталей из древесины. Практическая работа №14 «Соединение деталей из древесины с помощью клея». Инструктаж по ТБ.	
21/13	25.11		Технологии сборки деталей из тонколистого металла, проволоки, искусственных материалов.	Знакомятся с правилами безопасной работы при операциях строгания древесины. Выполняют рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при строгании. Определяют особенности операции и приемов сверления древесины при изготовлении изделий. Изучают устройство ручной дрели и приемов сверления. Знакомятся с рациональными и безопасными приёмами работ ручными инструментами при сверлении.
22/14	25.11		Технологии сборки деталей из тонколистого металла, проволоки, искусственных материалов.	
23/15	02.12		Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов. Практическая работа №15 «Зачистка деталей из древесины». Инструктаж по ТБ.	
24/16	02.12		Технология отделки изделий из конструкционных материалов. Практическая работа №16 «Отделка изделий из древесины». Инструктаж по ТБ.	
25/17	09.12		Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Практическая работа №17 «Выпиливание изделий из древесины лобзиком». Инструктаж по ТБ.	
26/18	09.12		Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Практическая работа №18 «Отделка изделия из древесины выжиганием». Инструктаж по ТБ.	
Раздел 5. Технология обработки текстильных материалов (14 часов)				
27/1	16.12		Текстильные материалы.	Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определяют направление долевой нити в ткани. Исследуют свойства нитей основы и утка. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют виды переплетения нитей в ткани.
28/2			Практическая работа №19 «Определение направления долевой нити в ткани». Инструктаж по ТБ.	
29/3	16.12		Рабочее место и технология раскроя швейного изделия.	Проводят анализ прочности окраски тканей. Находят и предъявляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформляют результаты исследований. Промежуточный контроль (предметные результаты)
30/4	23.12		Практическая работа №20 «Выкраивание деталей для образцов швов». Инструктаж по ТБ.	
31/5	23.12		Швейные ручные работы. Контрольная работа №3 «Швы» Промежуточный контроль	
32/6	13.01		Практическая работа №21 «Изготовление образца ручных работ». Инструктаж по ТБ.	Изготавливают образцы ручных работ: обметывание стежками; (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.
33/7	13.01		Влажно-тепловая обработка ткани.	
34/8	20.01		Практическая работа №22 «Проведение влажно-тепловых работ». Инструктаж по ТБ.	
35/9	20.01		Технология изготовления швейных изделий.	

36/10	27.01		Практическая работа №23 «Технология пошива подушки для стула». Инструктаж по ТБ.	
37/11	27.01		Лоскутное шитье.	
38/12	03.02		Практическая работа №24 «Лоскутное шитье по шаблонам». Инструктаж по ТБ.	Находят краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Изучают 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; выкраивают детали лоскутного изделия; изучают технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.
39/13	03.02	Технология изготовления лоскутного изделия.		
40/14	10.02		Практическая работа №25 «Изготовление образца лоскутного узора по шаблону». Инструктаж по ТБ.	
Раздел 6. Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (16 часов)				
41/1	10.02		Санитария и гигиена на кухне	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организуют рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.
42/2	17.02		Практическая работа № 26 «Первая помощь при порезах». Инструктаж по ТБ.	
43/3	17.02		Основы рационального питания.	В рамках интеграции курса ОБЖ в программу по технологии составляют памятку «Мой безопасный дом»
44/4	24.02		Практическая работа №27 «Определение качества питьевой воды». Инструктаж по ТБ.	
45/5	24.02		Бытовые электроприборы на кухне	Готовят и оформляют бутерброды. Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивают хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовят горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находят и предъявляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустируют бутерброды и горячие напитки. В рамках интеграции предметной области ОДНКНР осваивают основы этики гостеприимства, получают дополнительную информацию о народных традициях, календарных праздниках и обрядах Брянской области.
46/6	03.03		Практическая работа № 28 «Правила работы с бытовыми приборами». Инструктаж по ТБ.	
47/7	03.03		Технология приготовления бутербродов	Находят и предъявляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составляют индивидуальный режим питания и дневного рациона. Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки. Участвуют в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». В рамках интеграции предметной области ОДНКНР осваивают основы этики гостеприимства, получают дополнительную информацию о народных традициях, календарных праздниках и обрядах Брянской области. Текущий контроль
48/8	10.03		Практическая работа № 29 «Приготовление бутербродов». Инструктаж по ТБ.	
49/9	10.03		Технология приготовления горячих напитков.	
50/10	17.03		Практическая работа № 30 «Приготовление горячих напитков». Инструктаж по ТБ.	
51/11	17.03		Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	
52/12	07.04		Практическая работа № 31 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий». Инструктаж по ТБ.	
53/13	07.04		Технология приготовления блюд из яиц. Контрольная работа №4 «Составление меню».	
54/14	14.04		Практическая работа № 32 «Приготовление блюда из яиц». Инструктаж по ТБ.	
55/15	14.04		Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	
56/16	21.04		Практическая работа № 33 «Меню и сервировка стола к завтраку». Инструктаж по ТБ.	

Раздел 7. Технология растениеводства и животноводства (14 часов)					
57/1	21.04		Многообразие культурных растений	Изучают классификацию культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений. Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями. Рассматривают 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.	
58/2	28.04		Практическая работа № 34 «Определение видов культурных растений на школьном участке». Инструктаж по ТБ.		
59/3	28.04		Условия внешней среды для выращивания культурных растений		
60/4	05.05		Практическая работа № 35 «Проведение подкормки растения». Инструктаж по ТБ.		
61/5	05.05		Технология вегетативного размножения растений.		
62/6			Практическая работа № 36 «Размножение комнатных растений черенками». Инструктаж по ТБ.		
63/7	12.05		Технология выращивания комнатных растений. Контрольная работа №5 «Комнатные растения» Итоговый контроль		<u>Итоговый контроль (предметные результаты)</u>
64/8	12.05		Практическая работа № 37 «Перевалка комнатных растений». Инструктаж по ТБ.		
65/9	19.05		Животноводство.		
66/10			Практическая работа № 38 «Виды работ на ферме. Поиск информации в сети Интернет».		
67/11	19.05		Экскурсия на животноводческую ферму. Инструктаж по ТБ.	Дают определения понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Изучают 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).	
68/12			Экскурсия на животноводческую ферму. Инструктаж по ТБ.		
69/13	26.05		Презентация портфолио. Разработка презентации. Итоговый контроль.	<u>Итоговый контроль (метапредметные результаты)</u>	
70/14	26.05		Презентация портфолио. Представление результатов работы за учебный год		