МОБУ «Гуляевская ООШ»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена и одобрена на засе-  дании ШМО естественно-  математического цикла  Председатель ШМО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ферстяева Г.В./  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. | Утверждаю:  Директор школы:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.М.Бурмистрова/  «02» сентября 2020 г. |

**Рабочая программа**

**учебного курса «Технология» в 5 классе**

**Составитель:**

Ферстяева Галина Вячеславовна

2020 г.

**Пояснительная записка.**

***Рабочая программа по курсу «Технология» основного общего образования разработана на основе:***

* Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА – ГРАФ».
* Образовательной программы МОБУ «Гуляевская ООШ». Учебник Технология 5 класс под редакцией В.М.Казакевича.. Рекомендовано Министерством просвещения Российской Федерации.

На изучение предмета отводится 2 часа в неделю. Всего учебных часов- 68.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

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.

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.

Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты

***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;

Владение кодами и 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 предмета.**

**Введение ( 1 час)**

Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности.

**Раздел 1. Растениеводство (осенние работы) (8 часов)**

Растения – как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Общая характеристика и классификация культурных растений.

Практические работы: «Уборка и учет урожая картофеля.». « Сбор семян цветковых растений.» ,«Уборка и учет урожая капусты.», «Обработка почвы под овощные растения».

**Раздел 2. Производство – (3часа)**

Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ.

**Раздел 3. Методы и средства творческой проектной деятельности. (2 часа)**

Проектная деятельность. Что такое творчество.

**Раздел 4. Технология (2часа)**

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

**Раздел 5 Техника. (2часа)**

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы: «Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине»

**Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (10 часов)**

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Подготовка ткани к раскрою. Основные операции при ручных работах.

Практические работы: «Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы», « Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей», «Определение назначения материала в зависимости от его свойств», «Сравнение твердости древесины разных пород», « Определение сминаемости материалов».

Проект: « Изготовление прихватки».

**Раздел 7. Пища и здоровое питание (15 часов).**

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей. Бутерброды и горячие напитки. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Блюда из яиц. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ козьего и коровьего молока. Блюда из рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из мяса.

Практические работы: «Определение загрязнения столовой посуды», «Приготовление блюд из сырых овощей», «Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки», «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом» ,

Проект: «Воскресный завтрак « или «Новая пицца».

**Раздел 8.Технологии получения, преобразования и использования энергии. (3 часа)**

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии

Практическая работа: «Изготовление игрушки Ио- Ио».

**Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации. ( 3 часа)**

Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

**Раздел 10. Животноводство.- (7 часов).**

Животные и технологии 21 века. Животноводство и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные- помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Практическая работа: «Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах».

**Раздел 11. Социальные технологии.- (2 часа +1ч.пр.а.)**

Человек как объект технологии. Потребности людей.

Содержание социальных технологий. Тест.

**Раздел 12. Растениеводство (весенний период)- 8 ч. +1ч . резерв.**

Работа на УОУ. Исследования культурных растений и опыты с ними.

Практические работы: «Подготовка почвы к посеву», «Посев цветочно – декоративных

культур», «Овладевание агротехнологическими приемами выращивания культурных растений», «Определение полезных свойств культурных растений», «Определение групп культурных растений

**Учебно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п\п** | | **Наименование**  **разделов и тем** | **Кол-во**  **часов** | | | **Характеристика деятельности**  **учащихся** | **Планируемые результаты обучения** | | | | | **Дата проведения** | | | | | | | | | | | |
| **Личностные результаты** | **Метапредметные**  **результаты**  **УУД** | | **Предметные результаты** | | **План.** | | | | | | | **Факт.** | | | | |
| **Введение ( 1 час)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | Введение. Вводный инструктаж по технике безопасности | 1 | | | Знакомство с учебником. Роспись в журнале по ТБ. | Мотивация учебнойдеятельноси | **П:** Уметь структурировать знания, оценивать процесс и результаты деятельности.  **Р:** Составлять план и последовательность действий, предвосхищать результат и уровень усвоения материала | | Научиться использовать правила соблюдения техники безопасности на уроке.  Что изучает предмет «Технология» | |  | | | | | | |  | | | | |
| **Раздел 1. Растениеводство (осенние работы) (8 часов)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | Растения – как объект технологии. | 1 | | | 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.  Планировать осенние работы на участке и личном подсобном хозяйств. Выбирать технологию, инструменты, орудия. Выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. | Мотивация учебнойдеятельноси  Формирование и развитие познавательного интереса к изучению технологии, сельскому хозяйству | **Л**:готовность и способность к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации.  **Р**: способность ставить новые учебные цели и задачи, планировать их реализацию;  контролировать и оценивать свои действия как по результату, так и по способу действия.  **К:**  формирование умений работать в группе; действовать с учётом позиции другого.  П.- умение работать с информацией; использование общеучебных умений, знаково-символьных средств. | | Определять однолетние цветковые растения с крупными семенами Признаки созревания семян цветковых растений. | | | | | |  | | | | | |  | |
| 1.2 | | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. | 1 | | |  | | | | | |  | |
| 1.3 | | Общая характеристика и классификация культурных растений. | 1 | | |  | | | | | |  | |
| 1.4 | | Лук репчатый, морковь и свекла столовая | 1 | | |  | | | | | |  | |
| 1.5 | | Работы на УОУ. Пр.р.№1«Уборка и учет урожая картофеля.» | 1 | | |  | | | | | |  | |
| 1.6 | | Работы наУОУ.Пр.р.№2  « Сбор семян цветковых растений.» | 1 | | | Соблюдение правил техники безопасности при работе на участке | | | | | |  | | | | | |  | |
| 1.7 | | Работы на УОУ. Пр.р.№3  Уборка и учет урожая капусты. | 1 | | |  | | | | | |  | |
| 1.8 | | Пр.р.№4  «Обработка почвы под овощные растения» |  | | |  | | |  | | | | |
| **Раздел 2. Производство – (3часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| 2.1 | | Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. | 1 | | |  | Проявление познавательных интересов и творческой активности | **Регулятивные:**Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию  **Познавательные:** Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта.  **Коммуникативные:** формулировать вопросы и ответы на вопросы. | | Осуществлять поиск, получение, обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания. | | | | | |  | | |  | | | | |
| 2.2 | | Производство потребительских благ. | 1 | | |  | | |  | | | | |
| 2.3 | | Общая характеристика производства. | 1 | | |  | | |  | | | | |
| **Раздел 3. Методы и средства творческой проектной деятельности. (2 часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | | Проектная деятельность. | 1 | | | Ведение конспекта. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. | Проявление познавательных интересов и творческой активности | **Регулятивные:**  Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.  **Познавательные:**  Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.  **Коммуникативные:**  Рациональное использовани | | Усвоение основных определений и понятий по теме; | | | | | |  | |  | | | | | |
|  | |  | | | | | |
| 3.2 | | Что такое творчество. | 1 | | |
| **Раздел 4. Технология (2часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | | Что такое технология. | 1 | | | Проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.  Проверочная работа – тест | Определять понятия «техносфера» и « технология». | | **Регулятивные**  Проявлять познавательную инициативу.  **Познавательные:** Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение  **Коммуникативные:**  Обеспечивать умения работы в группе; | | Выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач. |  | | | | | | |  | | | | |
| 4.2 | | Классификация производств и технологий. | 1 | | |  | | | | | | |  | | | | |
| **Раздел 5 Техника. (2часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | | Что такое техника. Пр. Пр.р.№5:«Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине» | 1 | | | Знать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;  составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;  отличать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники | Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;  составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; | | **П:**постановка вопросов  инициативное  сотрудничество в поиске и сборе информации;  **К:**Владение речью.  **Р:**умение  контролировать свою речь, выражать свою точку зрения по заданной теме. | | Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники.Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы.. |  | | | | | | |  | | | | |
| 5.2 | | Инструменты, механизмы и технические устройства. | 1 | | |  | | | | | | |  | | | | | |
| **Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (10 часов)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1 | | Виды материалов. | 1 | | | 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. Уметь сравнивать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. | Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.  тера. | | **П**: Овладевать элементами научной организации труда. Проводить наблюдение и  эксперименты под руководством учителя. Объяснять явления, процессы и связи, выявляемые в ходе исследований.  **Р**: Оценивать свои способности к труду,  осознавать ответственность за качество результатов труда.  **К**: Согласовывать свои потребности и требования с требованиями других участников деятельности, уметь общаться при коллективном выполнении работ. | | Умение пользоваться полученными знаниями на практике.  Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | |  | | | | | |  | | | | |
| 6.2 | | Натуральные, искусственные и синтетические материалы.Пр.р.№6 «Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы» | 1 | | |  | | | | | |  | | | | |
| 6.3 | | Конструкционные материалы. |  | | | Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. | |  | | | | | |  | | | | |
| 6.4 | | Текстильные материалы.  Пр.р.№7« Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей» |  | | |  | | | | | |  | | | | |
| 6.5 | | Механические свойства конструкционных материалов.Пр.р.№8  «Определение назначения материала в зависимости от его свойств.» | 1 | | | 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.  Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. |  | | **П:** структурировать знания, понимать основы смыслового чтения познавательных текстов; разных видов.**К:** участвовать в диалоге, на уроке и в жизненных ситуациях; сотрудничать с одноклассниками в поиске и сборе информации; принимать решения и реализовывать их.**Р:**проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве. | | Проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной  технологической деятельности;  - выражение желание учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | | |  | | | | | | |  | | |
| 6.6 | | Практическая работа№9«Сравнение твердости древесины разных пород.» | 1 | | |  | | | | | | |  | | |
| 6.7 | | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. | 1 | | | **Знать:** свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения.  **Уметь:** определять направления долевой нити в ткани, определять лицевую и изнаночную стороны ткани | | **П:**выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.  **Р:**сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, обнаруживают отклонения и отличия от эталона.  **К:**описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки предметно-практической или иной деятельности. | | Умение пользоваться полученными знаниями на практике.  Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | | |  | | | | | | |  | | |
| 6.8 | | Практическая работа №10  « Определение сминаемости материалов» | 1 | | |  | | | | | | |  | | |
| 6.8 | | Подготовка ткани к раскрою | 1 | | | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы | З*нания*: правилаработы с готовыми выкройками, общие правила моделирования швейного изделия.  *Умения:* выполнять моделирование швейного изделия | | *Познавательные:*  выражают смысл ситуации различными средствами (рисунки, символы, схемы, знаки).  *Регулятивные:* предвосхищают результат и уровень усвоения (какой будет результат?).  *Коммуникативные:* используют адекватные языковые средства для отображения своих чувств, мыслей и побуждений. | | Умения пользоваться полученными знаниями на практике | | |  | | | | | | |  | | |
| 6.9 | | Основные операции при ручных работах. | 1 | | |  | | | | | | |  | | |
| 6.10 | | Основные операции при ручных работах. Проект Изготовление прихватки | 1 | | | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. | Знание: о требованиях к выполнению ручных работ, о правилах безопасной работы ручной иглой и ножницами.  . | | **П:**выбирают наиболее эффективные способы решения задачи в зависимости от конкретных условий.  **Р:** сличают способ и результат своих действий с заданным эталоном, **К:**описывают содержание совершаемых действий с целью ориентировки | | Активация имевшихся ранее знаний. | | |  | | | | | | |  | | |
| **Раздел 7. Пища и здоровое питание (15 часов).** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7.1 | | Кулинария.Основы рационального питания. | | | 1 | Познакомиться с основами рационального питания. | Ответственность за свои действия, установка на здоровый образ жизни | | **Регулятивные:**  Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач.  **Познавательные:**  Выполнение действий по алгоритму.  Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.  **Коммуникативные:**  Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.  рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций; | |  | | | |  | | | | | |  | | |
| 7.2 | | Витамины и их значение в питании. | | | 1 | Знать значение витаминов в питании. | Бережное отношение к продуктам и готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства  Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области  Проявление познавательных интересов и творческой активности  Знать:способы  определения свежести яиц.  Уметь: в теории какие блюда можно приготовить из яиц и творога.  Бережное отношение к продуктам и готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства  Бережное отношение к продуктам и готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | | Научиться соблюдать санитарные правила и  личную гигиену при кулинарной обработке продуктов.  Знать правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.  Научиться соблюдать санитарные правила и личную гигиену при кулинарной обработке продуктов.  Знать правила механическую обработку чешуйчатой рыбы  Иметь навыки по приготовлению блюд из мяса.  Знать: основную посуду для сервировки стола (для чего она и как используется).  Уметь: подбирать столовую посуду и приборы. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду и ужину. | | | |  | | | | | |  | | |
| 7.3 | | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Пр. р№11. : «Определение загрязнения столовой посуды.» | | | 1 | Готовность к рациональному ведению домашнеготхозяйства. |  | | | | | |  | | |
| 7.4 | | Овощи в питании человека. Пр. р№12. «Приготовление блюд из сырых овощей.» | | | 1 | Знать значение овощей в питании человека. |  | | | | | |  | | |
| 7.5 | | Технология механической кулинарной обработки овощей.Пр.р№13.: «Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки» | | | 1 | Уметь готовить блюда из овощей. |  | | | | | |  | | |
| 7.6 | | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. | | | 1 | Уметь украшать блюда из овощей. |  | | | | | |  | | |
| 7.7 | | Технология тепловой обработки овощей. Пр. р.№14 : «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом.» | | | 1 | Знать технологию тепловой обработки овощей. |  | | | | | |  | | |
| 7.8 | | Бутерброды и горячие напитки. | | | 1 | Уметь готовить различные бутерброды. |  | | | | | |  | | |
| 7.9 | | Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. | | | 1 | Уметь готовить блюда из сырых и вареных овощей и фруктов. |  | | | | | |  | | |
| 7.  10 | | Блюда из яиц. Определение свежести яиц. | | | 1 | Технология приготовления различных блюд из яиц (для завтрака). Виды яичницы. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Соблюдать правила безопасности |  | | | | | |  | | |
| 7.  11 | | Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ козьего и коровьего молока. | | | 1 | Технология приготовления различных блюд из творога. |  | | | | | |  | | |
| 7.  12 | | Блюда из рыбы и морепродуктов. | | | 1 | Определять свежесть рыбыорганолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Выполнять механическую обработку |  | | | | | |  | | |
| 7.  13 | | Приготовление блюд из мяса. | | | 1 | Определять качество мяса органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса |  | | | | | |  | | |
| 7.  14 | | Проект: «Воскресный завтрак « или «Новая пицца». | | | 1 | Разработка проекта по приготовлению завтрака (пиццы) для всей семьи. |  | | | | | |  | | |
| 7.  15 | | Повторительно – обобщающий урок по теме : «Пища и здоровое питание» | | | 1 | Работа с тестами. |
| **Раздел 8.Технологии получения, преобразования и использования энергии. (3 часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8.1 | | Что такое энергия. | | | 1 | Знать что называется энергией. | Проявление познавательных интересов и творческой активности | | **Р:**понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем;  **П:** находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях  **К:** готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта. | | Сбор информации об областях получения и применения механической энергии в интернете и справочной литературе. | | | | |  | | | | |  | | |
| 8.2 | | Виды энергии. | | | 1 | Познакомиться с основными видами энергии. |  | | | | |  | | |
| 8.3 | | Накопление механической энергии. Пр. р №15«Изготовление игрушки Ио- Ио» | | | 1 |  |  | | | | |  | | |
| **Раздел 9. Технологии получения, обработки и использования информации.(3 часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9.1 | | Информация. | | | 1 | Ведение конспекта.  Определение содержания информации в зависимости от установки на то, что надо увидеть. | Проявление познавательных интересов и творческой активности | | **Р:**Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.  **П:** Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.  **Коммуникативные:** Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаци | | Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. | | | | | |  | | |  | | | |
| 9.2 | | Каналы восприятия информации человеком. | | | 1 |  | | |  | | | |
| 9.3 | | Способы материального представления и записи визуальной информации. | | | 1 |  | | |  | | | |
|  | **Раздел 10. Животноводство.- (7 часов).** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10.1 | | Животные и технологии 21 века. | | | 1 | 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. | Готовность и способность к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации | | **П:** структурировать знания, понимать основы смыслового чтения познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов.**К:** уметь формулировать собственное мнение и позицию; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов; уметь в коммуникации строить понятные для партнёра высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет.**Р:** принимать и сохранять учебную задачу. | | Распознаватьосновные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;приводитьпримерытехнологийпроизводства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины; собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи. | | | | |  | | | | | |  | |
| 10.2 | | Животноводство и материальные потребности человека. | | | 1 |  | | | | | |  | |
| 10.3 | | Сельскохозяйственные животные и животноводство. | | | 1 |  | | | | | |  | |
| 10.4 | | Животные- помощники человека. | | |  |  | | | | | |  | |
| 10.5 | | Животные на службе безопасности жизни человека. | | | 1  1 | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности | |  | | | | | |  | |
| 10.6 | | Животные для спорта, охоты, цирка и науки. | | | 1 |  | | | | | |  | |
| 10.7 | | Практическая работа №21: «Сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах» | | | 1 |  | | | | | |  | |
| **Раздел 11. Социальные технологии - (2 часа +1ч. Пр.а.).** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11.1 | | Человек как объект технологии. Потребности людей. | | | 1 | Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке. | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности | | **Р:**Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. | | Знать: специфику социальных технологий  Уметь: характеризовать тенденции развития социальных технологий в XXI в. | | | | | |  | | | | | |  | |
| 11.2 | | Содержание социальных технологий. Тест. | | | 1 |  | | | | | |  | |
| 11.3 | | **Промежуточная аттестация** | | | 1 |  | | | | | |  | |
| **Раздел 12. Растениеводство (весенний период)- 8 ч. +1резерв.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12.1  12.2 | | Работа на УОУ. Пр. р.№16 «Подготовка почвы к посеву». | | | 2 | Выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды. Проводить фенологические наблюдения. | Готовность и способность к самообразованию на основе учебно-познавательной мотивации | | **П:** структурировать знания, понимать основы смыслового чтения познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов.**К:** уметь формулировать собственное мнение и позицию; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов; уметь в коммуникации строить понятные для партнёра высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет.**Р:** принимать и сохранять учебную задачу. | | Планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учетом технологии выращивания | | | | | |  | | | | | |  | |
| 12.3  12.4 | | Работа на УОУ. Пр.р.№17 «Посев цветочно – декоративных  культур.» | | | 2 |  | | | | | |  | |
| 12.5  12.6 | | Исследования культурных растений и опыты с ними. Пр. р. №18«Овладевание агротехнологическими приемами выращивания культурных растений.» | | | 1  1 | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности | | Готовить семена к посеву. Сеять растения из крупных и мелких семян. Соблюдать глубину заделки семян в почву. Высаживать рассаду однолетних цветковых растений в цветник. | | | | | |  | | | | | |  | |
| 12.7  12.8 | | Пр. р.№!9 : «Определение полезных свойств культурных растений»  Пр.р№20.: «Определение групп культурных растений» | | | 1  1 |  | | | | | |  | |
| 12.9 | **Резерв. Подведение итогов года.** | | | **1** | | Защита проекта. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Итого:** | | | **68** | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |