МОБУ «Гуляевская ООШ»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена и одобрена на засе-дании ШМО естественно-математического циклаПредседатель 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 учебнойдеятельносиФормирование 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.№3Уборка 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 инициативноесотрудничество в поиске и сборе информации;**К:**Владение речью.**Р:**умениеконтролировать 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 хозяйстваПроявление познавательных интересов и творческой активности в данной областиПроявление познавательных интересов и творческой активностиЗнать:способыопределения свежести яиц.Уметь: в теории какие блюда можно приготовить из яиц и творога.Бережное отношение к продуктам и готовность к рациональному ведению домашнего хозяйстваБережное 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 рыбыИметь 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. | 11 | 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 технологийУметь: 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.** |
| 12.112.2 | 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 |  |  |
| 12.312.4 | Работа на УОУ. Пр.р.№17 «Посев цветочно – декоративныхкультур.» | 2 |  |  |
| 12.512.6 | Исследования культурных растений и опыты с ними. Пр. р. №18«Овладевание агротехнологическими приемами выращивания культурных растений.» | 11 | 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. |  |  |
| 12.712.8 | Пр. р.№!9 : «Определение полезных свойств культурных растений»Пр.р№20.: «Определение групп культурных растений» | 11 |  |  |
| 12.9 | **Резерв. Подведение итогов года.** | **1** | Защита проекта. |
|  | **Итого:** | **68** |  |