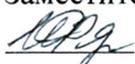


МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак

Рассмотрено и одобрено  
На заседании ШМО  
Протокол № 1  
«01...» 09 2020г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР  
 Идрисова Ф.Э..  
«01» 09 2020г



Рабочая программа  
по **технологии**  
для 5а, 5-б классов  
на 2020/2021 учебный год

Составитель:  
учитель технологии  
Акулов Юрий Васильевич

СУДАК – 2020

**Рабочая программа составлена на основе:**

**Программа**

Авторы: В. М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова.

**Название программы:** «Технология». Рабочие программы.

**Издательство, год издания:** Москва, «Просвещение» 2020

**Количество часов в год**

5 классы – 68, 2 часа в неделю, 17 практических заданий

Рабочая программа по технологии разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №4» городского округа Судак с учётом Примерной программы основного общего образования по технологии. Технология. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова.

Рабочая программа ориентирована на учебники Технология. Учебник для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич и др. под ред. В.М. Казакевича, - М.: Просвещение, 2020г.

**Нормативная база.**

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «6» октября 2009 г. № 373
- Примерные программы основного общего и среднего (полного) общего образования по технологии.
- **Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию.**
- Базисный учебный план.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

### Учащиеся получают возможность узнать:

1. общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
2. виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
3. правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
4. способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
5. виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
6. краткие сведения из истории архитектуры и интерьера; национальные традиции, связь архитектуры с природой; требования, предъявляемые к кухне, оборудование кухни и уход за ним.
7. правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон;
8. технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;
9. эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;
10. назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного в заутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
11. способы ремонта одежды заплатами, правила ухода за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей, способы удаления пятен с одежды, правила хранения шерстяных и меховых изделий, средства защиты их от моли.
12. знать безопасные приемы труда при работе на сельскохозяйственном участке;
13. иметь представление о строении почвы и ее свойствах, знать необходимые условия для роста и развития растений;
14. знать приемы обработки почвы ручными сельскохозяйственными инструментами;
15. знать виды удобрений и правила закладки компостной кучи;
16. знать правила подготовки семян и посадочного материала к посеву, правила посева и посадки овощных культур;
17. знать краткие сведения из истории создания изделий из лоскута, возможности лоскутной техники;

18. материалы, инструменты и приспособления для лоскутной пластики, правила подготовки материалов к работе.

**В результате обучения учащиеся получают возможность научиться:**

1. работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
2. выполнять эскиз интерьера кухни; украшать интерьер тканями, росписью, различными изделиями собственного изготовления.
3. определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
4. включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;
5. читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою;
6. выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в --заутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия;
7. ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.
8. уметь обрабатывать почву ручными сельскохозяйственными инструментами;
9. уметь закладывать компостную кучу;
10. уметь готовить семена и посадочный материал к посеву, проводить посадку и посев овощных культур;-
11. уметь готовить материалы к работе в технике лоскутной пластики, изготавливать изделия из лоскута

**Освоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов:**

**Личностные результаты:**

1. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позицией будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

**Регулятивные УУД:**

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

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

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

#### **Познавательные УУД:**

1. Наблюдать конструкции и образы объектов природы и окружающего мира, результаты творчества мастеров родного края;

2. Сравнивать конструктивные и декоративные особенности предметов быта и осознавать их связь с выполняемыми утилитарными функциями, понимать особенности декоративно-прикладных изделий, называть используемые для ручной деятельности материалы;

3. Учиться понимать необходимость использования пробно-поисковых практических упражнений для открытия нового знания и умения;

4. Находить необходимую информацию в учебнике, в предложенных учителем словарях и энциклопедиях (в учебнике – словарь терминов, дополнительный познавательный материал);

5. С помощью учителя исследовать конструкторско-технологические и декоративно-художественные особенности объектов (графических и реальных), искать наиболее целесообразные способы решения задач из числа освоенных;

6. Самостоятельно делать простейшие обобщения и выводы.

#### **Коммуникативные УУД:**

1. Уметь слушать учителя и одноклассников, высказывать свое мнение;

2. Уметь вести небольшой познавательный диалог по теме урока, коллективно анализировать изделия;

3. Вступать в беседу и обсуждение на уроке и в жизни;

4. Учиться выполнять предлагаемые задания в паре, группе;

5. Готовность слушать собеседника и вести диалог;

6. Готовность признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;

7. Излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;

8. Овладение базовыми предметными и межпредметными понятиями, отражающими существенные связи и отношения между объектами и процессами.

#### **Предметные результаты:**

1. Получение представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества;

2. О мире профессий и важности правильного выбора профессии;

3. Усвоение представлений о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека;

4. Приобретение навыков самообслуживания;

5. Овладение технологическими приемами ручной обработки материалов; Усвоение правил техники безопасности;

6. Использование приобретенных знаний и умений для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач;

7. Приобретение первоначальных знаний о правилах для выполнения учебно-познавательных и проектных художественно-конструкторских задач.

### **Цели курса.**

Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

Программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

### **Содержание тем учебного курса: 5-А и 5-Б классов**

#### **Раздел 1. Производство – ( 4 часа)**

##### **Теоретические сведения**

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

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

##### **Практическая работа**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

## **Раздел 2. Методы и среда творческой проектной деятельности – ( 2 часа)**

### **Теоретические сведения**

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

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. *(в 6 классе)*

### **Практическая работа**

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. *(в 6 классе)*

## **Раздел 3. Технология –( 2 часа)**

### **Теоретические сведения**

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

### **Практическая работа**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда.

## **Раздел 4. Техника-(10 часов)**

### **Теоретические сведения**

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

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

### **Практическая работа**

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. 19

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники.

## **Раздел 5. Материалы для производства материальных благ – ( 4 часа)**

### **Теоретические сведения**

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

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

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

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения. Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Настройка к работе ручных инструментов.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

### **Практическая работа**

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.

Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера.

Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

## **Раздел 6. Свойства материалов – ( 2 часа)**

### **Теоретические сведения**

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

### **Практическая работа**

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля. Обработка металлического проката механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами.

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

## **Раздел 7. Технологии обработки материалов – ( 10 часов)**

### **Теоретические сведения**

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 шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, стежками предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

### **Практическая работа**

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Вывязывание полотна.

### **Раздел 8. Пища и здоровое питание – ( 6 часов)**

### **Раздел 9. Технологии обработки овощей – ( 6 часов)**

#### **Теоретические сведения**

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

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

### **Практическая работа**

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

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

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

## **Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии – ( 8 часа)**

### **Теоретические сведения**

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

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

### **Практическая работа**

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

## **Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации – ( 4 часа)**

### **Теоретические сведения**

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. Технологии записи и представления информации разными средствами. *( в 6 классе)*

#### **Практическая работа**

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

### **Раздел 12. Технологии растениеводства – ( 6 часов)**

#### **Теоретические сведения**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. *( в 6 классе)* Условия и методы сохранения природной среды.

#### **Практическая работа**

Определение основных групп культурных растений.

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

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона.

### **Раздел 13. Животный мир в техносфере- (2 часа)**

### **Раздел 14. Технологии животноводства – (4 часа)**

### **Теоретические сведения**

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

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

### **Практическая работа**

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

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

## **Раздел 15. Социальные технологии – ( 4 часа)**

### **Теоретические сведения**

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

### **Практическая работа**

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

**Тематическое планирование для 5-А; 5-Б классов**

<b>Раздел</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Раздел 1. Производство</b>	4
<b>Раздел 2. Методы и среда творческой проектной деятельности</b>	2
<b>Раздел 3. Технология</b>	2
<b>Раздел 4. Техника</b>	10
<b>Раздел 5. Материалы для производства материальных благ</b>	4
<b>Раздел 6. Свойства материалов</b>	2
<b>Раздел 7. Технологии обработки материалов</b>	10
<b>Раздел 8. Пища и здоровое питание</b>	2
<b>Раздел 9. Технологии обработки овощей</b>	4
<b>Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	8
<b>Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации</b>	4
<b>Раздел 12. Технологии растениеводства</b>	6
<b>Раздел 13. Животный мир в техносфере</b>	2

<b>Раздел 14. Технологии животноводства</b>	4
	<b>Итого: 68 часов</b>

**Календарно – тематическое планирование 5-А класс**

№ урока	Дата по программе	Дата по программе коррекции	Раздел (количество часов)		Количество часов
			Дата коррекции	Тема урок	
<b>Раздел 1. Производство – (4 часа)</b>					
1	04.09			Что такое техносфера	1
2	04.09			Что такое потребительские блага	1
3	11.09			Производство потребительских благ	1
4	11.09			Общая характеристика производства	1
<b>Раздел 2. Методы и среда творческой проектной деятельности – (2 часа)</b>					
5	18.09			Проектная деятельность	1
6	18.09			Что такое творчество	1
<b>Раздел 3. Технология –(2 часа)</b>					
7	25.09			Что такое технология	1
8	25.09			Классификация производств и технологий	1
<b>Раздел 4. Техника- (10 часов)</b>					
9	02.10			Что такое техника	1
10	02.10			Что такое техника	1

11	09.10		Инструменты, механизмы и технические устройства	1
12	09.10		Практическая работа « Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской»	1
13	16.10		Практическая работа «Правила безопасной работы при обработке древесных материалов»	1
14	16.10		Практическая работа « Столярные инструменты. Выполнение столярных операций»	1
15	23.10		Практическая работа « Слесарные инструменты. Выполнение слесарных операций»	1
16	23.10		Практическая работа « Электрифицированный инструмент: дрель -шуруповёрт, аккумуляторный лобзик»	1
17	30.10		Практическая работа « Сверлильный станок. Правила безопасной работы на сверлильном станке»	1
18	30.10		Практическая работа « Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине»	1
<b>Раздел 5. Материалы для производства материальных благ – (4 часа)</b>				
19	13.11		Виды материалов	1
20	13.11		Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
21	20.11		Конструкционные материалы	1

22	20.11		Текстильные материалы	1
<b>Раздел 6. Свойства материалов – ( 2 часа)</b>				
23	27.11		Механические свойства конструкционных материалов	1
24	27.11		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1
<b>Раздел 7. Технологии обработки материалов – ( 10 часов)</b>				
25	04.12		Технологии механической обработки материалов	1
26	04.12		Графическое отображение формы предмета	1
27	11.12		Практическая работа « Разметка заготовки для изготовления разделочной доски»	1
28	11.12		Практическая работа « Разметка заготовки для изготовления разделочной доски»	1
29	18.12		Практическая работа « Изготовление цилиндрической детали ручными инструментами»	1
30	18.12		Практическая работа « Изготовление цилиндрической детали ручными инструментами»	1
31	25.12		Практическая работа « Изготовление детали прямоугольной формы»	1
32	25.12		Практическая работа « Изготовление детали прямоугольной формы»	1

33	15.01		Практическая работа «Создание новогодней игрушки»	1
34	15.01		Практическая работа «Создание новогодней игрушки»	1
<b>Раздел 8. Пища и здоровое питание – ( 2 часа)</b>				
35	22.01		Кулинария. Основы рационального питания	1
36	22.01		Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1
<b>Раздел 9. Технологии обработки овощей – (4 часа)</b>				
37	29.01		Овощи в питании человека	1
38	29.01		Технология механической кулинарной обработки овощей	1
39	05.02		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1
40	05.02		Технология тепловой обработки овощей	1
<b>Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии – (8 часов)</b>				
41	12.02		Что такое энергия	1
42	12.02		Виды энергии. Накопление механической энергии	1
43	19.02		Практическая работа «Изготовление игрушки Йо-йо»	1
44	19.02		Практическая работа «Изготовление игрушки Йо-йо»	1
45	26.02		Практическая работа «Изготовление пропеллера-трещетки»	1

46	26.02		Практическая работа «Изготовление пропеллера-трещетки»	1
47	05.03		Практическая работа «Изготовление балансирующей балерины»	1
48	05.03		Практическая работа «Изготовление балансирующей балерины»	1
<b>Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации – (4 часа)</b>				
49	12.03		Информация	1
50	12.03		Каналы восприятия информации человеком	1
51	19.03		Способы материального представления и записи информации	1
52	19.03		Способы материального представления и записи информации	1
<b>Раздел 12. Технологии растениеводства – (6 часов)</b>				
53	02.04		Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1
54	02.04		Общая характеристика и классификация культурных растений	1
55	09.04		Исследования культурных растений или опыты с ними	1
56	09.04		Практическая работа на пришкольном участке « Правила безопасной работы»	1
57	16.04		Практическая работа на пришкольном участке «Овладение агротехнологическими приёмами выращивания культурных растений»	1
58	16.04		Практическая работа на пришкольном участке «Определение полезных свойств культурных растений»	1

<b>Раздел 13. Животный мир в техносфере- (2 часа)</b>				
59	23.04		Животные и технологии 21 века	1
60	23.04		Животноводство и материальные потребности человека	1
<b>Раздел 14. Технологии животноводства – (4 часа)</b>				
61	30.04		Сельскохозяйственные животные и животноводство	1
62	30.04		Животные – помощники человека	1
63	07.05		Животные на службе безопасности жизни человека	1
64	07.05		Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1
<b>Раздел 15. Социальные технологии – (4 часа)</b>				
65	14.05		Человек как объект технологии	1
66	14.05		Потребности людей	1
67	21.05		Содержание социальных технологий	1
68	21.05		Обобщение темы	1



**Календарно - тематическое планирование**

**5 - Б класс**

№ урока	Дата по программе	Дата по программе	Дата по программе	Раздел (тематическое направление)	Тема урока	Количество часов	Количество часов
<b>Раздел 1. Производство – ( 4 часа)</b>							
1	04.09				Что такое техносфера	1	
2	04.09				Что такое потребительские блага	1	
3	11.09				Производство потребительских благ	1	
4	11.09				Общая характеристика производства	1	
<b>Раздел 2. Методы и среда творческой проектной деятельности – ( 2 часа)</b>							
5	18.09				Проектная деятельность	1	
6	18.09				Что такое творчество	1	
<b>Раздел 3. Технология –( 2 часа)</b>							
7	25.09				Что такое технология	1	
8	25.09				Классификация производств и технологий	1	
<b>Раздел 4. Техника- (10 часов)</b>							
9	02.10				Что такое техника	1	

10	02.10		Что такое техника	1
11	09.10		Инструменты, механизмы и технические устройства	1
12	09.10		Практическая работа «Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской»	1
13	16.10		Практическая работа «Правила безопасной работы при обработке древесных материалов»	1
14	16.10		Практическая работа «Столярные инструменты. Выполнение столярных операций»	1
15	23.10		Практическая работа «Слесарные инструменты. Выполнение слесарных операций»	1
16	23.10		Практическая работа «Электрифицированный инструмент: дрель -шуруповёрт, аккумуляторный лобзик»	1
17	30.10		Практическая работа «Сверлильный станок. Правила безопасной работы на сверлильном станке»	1
18	30.10		Практическая работа «Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине»	1
<b>Раздел 5. Материалы для производства материальных благ – (4 часа)</b>				
19	13.11		Виды материалов	1
20	13.11		Натуральные, искусственные и синтетические материалы	1
21	20.11		Конструкционные материалы	1

22	20.11		Текстильные материалы	1
<b>Раздел 6. Свойства материалов – ( 2 часа)</b>				
23	27.11		Механические свойства конструкционных материалов	1
24	27.11		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1
<b>Раздел 7. Технологии обработки материалов – ( 10 часов)</b>				
25	04.12		Технологии механической обработки материалов	1
26	04.12		Графическое отображение формы предмета	1
27	11.12		Практическая работа « Разметка заготовки для изготовления разделочной доски»	1
28	11.12		Практическая работа « Разметка заготовки для изготовления разделочной доски»	1
29	18.12		Практическая работа « Изготовление цилиндрической детали ручными инструментами»	1
30	18.12		Практическая работа « Изготовление цилиндрической детали ручными инструментами»	1
31	25.12		Практическая работа « Изготовление детали прямоугольной формы»	1
32	25.12		Практическая работа « Изготовление детали прямоугольной формы»	1

33	15.01		Практическая работа «Создание новогодней игрушки»	1
34	15.01		Практическая работа «Создание новогодней игрушки»	1
<b>Раздел 8. Пища и здоровое питание – ( 2 часа)</b>				
35	2201		Кулинария. Основы рационального питания	1
36	22.01		Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне	1
<b>Раздел 9. Технологии обработки овощей – (4 часа)</b>				
37	29.01		Овощи в питании человека	1
38	29.01		Технология механической кулинарной обработки овощей	1
39	05.02		Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	1
40	05.02		Технология тепловой обработки овощей	1
<b>Раздел 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии – (8 часов)</b>				
41	12.02		Что такое энергия	1
42	12.02		Виды энергии. Накопление механической энергии	1
43	19.02		Практическая работа «Изготовление игрушки Йо-йо»	1
44	19.02		Практическая работа «Изготовление игрушки Йо-йо»	1
45	26.02		Практическая работа «Изготовление пропеллера-трещетки»	1

46	26.02		Практическая работа «Изготовление пропеллера-трещетки»	1
47	05.03		Практическая работа «Изготовление балансирующей балерины»	1
48	05.03		Практическая работа «Изготовление балансирующей балерины»	1
<b>Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации – (4 часа)</b>				
49	12.03		Информация	1
50	12.03		Каналы восприятия информации человеком	1
51	19.03		Способы материального представления и записи информации	1
52	19.03		Способы материального представления и записи информации	1
<b>Раздел 12. Технологии растениеводства – (6 часов)</b>				
53	02.04		Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	1
54	02.04		Общая характеристика и классификация культурных растений	1
55	09.04		Исследования культурных растений или опыты с ними	1
56	09.04		Практическая работа на пришкольном участке «Правила безопасной работы»	1
57	16.04		Практическая работа на пришкольном участке «Овладение агротехнологическими приёмами выращивания культурных растений»	1
58	16.04		Практическая работа на пришкольном участке «Определение полезных свойств культурных растений»	1

<b>Раздел 13. Животный мир в техносфере- (2 часа)</b>				
59	23.04		Животные и технологии 21 века	1
60	23.04		Животноводство и материальные потребности человека	1
<b>Раздел 14. Технологии животноводства – (4 часа)</b>				
61	30.04		Сельскохозяйственные животные и животноводство	1
62	30.04		Животные – помощники человека	1
63	07.05		Животные на службе безопасности жизни человека	1
64	07.05		Животные для спорта, охоты, цирка и науки	1
<b>Раздел 15. Социальные технологии – (4 часа)</b>				
65	14.05		Человек как объект технологии	1
66	14.05		Потребности людей	1
67	21.05		Содержание социальных технологий	1
68	21.05		Обобщение темы	1
<b>Итого: 68 часов</b>				

