**Основная часть**

**1.Планируемые результаты освоения учебного предмета**

По завершении учебного года обучающийся: характеризуетрекламукаксредствоформированияпотребностей;

характеризуетвидыресурсов,объясняетместоресурсоввпроектированиииреализациитехнологическогопроцесса;называетпредприятиярегионапроживания,работающие на основе современных производственных технологий, приводитпримерыфункцийработниковэтихпредприятий;

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция»,

«механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют этитехнологии;

описывает жизненный цикл технологии, приводят примеры;

приводит произвольные примеры производственных технологий;

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

составляеттехническоезадание,памятку,инструкцию, технологическуюкарту;

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

осуществляет выбор товара в модельной ситуации; осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

конструирует модель по заданному прототипу; осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки,этикетки);

получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработаннойпрограммы;

получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

получил и проанализировал опыт разработки оригинальныхконструкцийвзаданнойситуации:нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

получили проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

получил опыт освоения материальных технологий (технологий обработки конструкционных и текстильных мате- риалов, кулинарной обработки пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий);

получили проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования)рабочихинструментов;

получили проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действийивзаимодействиявбыту;

получил опыт разработки и реализации творческого проекта.

 **Личностными результатами** освоения обучающимися основной образовательной программы основного общего образования являются: — формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

— формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда; — самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации; — развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

— осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

— становление самоопределения в выбранной сфере буду- щей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

— формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

— проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; — самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

 — формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,  творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты:**

 — самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

— алгоритмизированное планирование процесса познавательно трудовой деятельности; — определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

— выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; — виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

— осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

— формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

 — организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

— оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

— соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; — оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения программы**: в познавательной сфере:

— осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

— практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

— уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

— развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

— овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

— формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

— владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; в трудовой сфере:

 — планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;

— овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

— выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

— выбор средств и видов представления технической и  технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

 — контроль промежуточных и конечных результатов тру- да по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

— документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг; в мотивационной сфере: — оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; — согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности; — формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах пол- ной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования; — выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

— стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; в эстетической сфере: — овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

— рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

— умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ

 — рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со- держание рабочей одежды;

— участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт; в коммуникативной сфере:

— практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с  другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

— установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями; — сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом; — адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в **физиолого-психологической сфере:** — развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций; — соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований; — сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**2.Содержание учебного предмета**

**5 класс**

**Раздел «Современные технологии и перспективы их развития»** (6 ч)

**Тема: Потребности человека** (2 ч)

Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели.

Развитие потребностей и развитие технологий. Практическая работа. Изучение потребностей человека. Самостоятельная работа .Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи

**Тема: Понятие технологии** (2 ч)

Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства.

Практическая работа. Ознакомление с технологиями.Самостоятельнаяработа.Подготовкакобразовательномупутешествию

**Тема: Технологический процесс** (2 ч) Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства .Практическая работа. Разработка технологических карт простых технологических процессов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий

**Раздел«Творческий проект»**(2ч)

**Тема: Этапы выполнения творческого проекта** (1 ч) Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

**Тема: Реклама** (1 ч)

Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Самостоятельная работа. Выбор товаров модель ситуации

**Раздел «Конструирование и моделирование»** (6 ч)

**Тема: Понятие о машине и механизме** (2 ч) Понятие о механизме и машине Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Практические работы. Обсуждение результатов образовательного путешествия .Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни

**Тема: Конструирование машин и механизмов** (2 ч) Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Практические работы. Ознакомление с механизмами(передачами).Конструирование моделей механизмов

**Тема: Конструирование швейных изделий** (2 ч) Понятиеочертеже,выкройке,лекалахиконструкциишвейногоизделия.Экономичнаяитехнологичная конструкция швейного изделия. Инструменты иприспособлениядляизготовлениявыкройки.Швейныеизделиядлякухни.Определениеразмеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки,подушкидлястула,прихватки.Подготовкавыкройкикраскрою.Правилабезопасногопользованияножницами.

Практическая работа. Изготовление выкроек для образцов швов

**Раздел «Материальные технологии»** (26 ч)

**Технологии обработки текстильных материалов**

**Тема: Текстильное материаловедение** (2 ч) Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении

и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые

(основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашеная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.

Практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания

**Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий** (6 ч)**Раскрой швейного изделия** (2 ч)

Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити .Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правилабезопасногообращениясигламиибулавками.Профессиязакройщик.Практическая работа. Выкраивание деталей для образца швов. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.

**Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание** (2 ч) Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке ,шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей—смётывание; постоянное соединение деталей—стачивание .Ручная закрепка .Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.

**Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание** (2ч) Основные операции при ручных работах :предохранение срезов от осыпания—обмётывание; временное закрепление подогнутого края—замётывание (с открытыми закрытым срезами).Практическая работа. Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка

**Тема: Операции влажно-тепловой обработки** (2 ч) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно тепловых работ. Основные операции влажно тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Практическая работа. Проведение влажно тепловых работ .Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории создания утюга

**Тема: Технологии лоскутного шитья** (4 ч)

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль»,

«изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков.

Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх).Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья

Тема: Технологии аппликации (4 ч)Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками .Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)

Тема: Технологии стёжки (4 ч)Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. Практическая работа. Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов

**Раздел «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»** (12 ч)

**Тема: Санитария, гигиена и физиология питания** (2 ч)

**Санитария и гигиена на кухне** (1 ч)

Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу ,к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасныеприёмыработынакухне.Правилабезопасногопользованиягазовымиплитами,электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями .Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. Самостоятельная работа. Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».

**Физиология питания** (1ч)

Питание как физиологическая потребность. Пищевые(питательные)вещества. Значение белков, жиров ,углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов ,минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание

В пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практическая работа. Определение качества питьевой воды.

Самостоятельная работа. Поиски ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе—дневного рациона

**Тема: Технологии приготовления блюд** (10 ч) **Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы** (2 ч)

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды накачествонапитка.Технологиязаваривания,подачачая.Сортаивидыкофе.Устройствадляразмола зерён кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар.

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Практические работы. Приготовление бутербродов.

Приготовление горячих напитков. Самостоятельная работа. Изучение потребности вбытовыхэлектроприборахнадомашнейкухне;поискинформацииобисториимикроволновойпечи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** (4 ч)

Видыкруп,бобовыхимакаронныхизделий,применяемыхвпитаниичеловека.Подготовкапродуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качествукаши.Применениебобовыхвкулинарии.Подготовкакварке.Времяварки.Технологияприготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд

Практическая работа. Изучение маркировки

иштриховыхкодовнаупаковкахкрупимакаронныхизделий.Приготовлениеблюдаизкрупыили макаронных изделий.

Самостоятельная работа. Поиск информации

об устройствах кастрюля кашеварка, мультиварка.

**Блюда из яиц** (2 ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яицвкулинарии.Мерыпредосторожностиприработесяйцами.Способыопределениясвежестияиц.

Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», в крутую Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц.

Приготовление блюда из яиц.

Самостоятельная работа. Поиск информации

О способах хранения яиц без холодильника ,истории оформления яиц к народным праздникам.

**Меню завтрака. Сервировка стола завтрак**(2ч)

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

**Раздел «Технологии растениеводства и животноводства»** (8 ч )

**Тема: Растениеводство** (6 ч)

**Выращивание культурных растений** (2 ч) Общая характеристика и классификация культурных растений. Условиявнешнейсреды,необходимыедлявыращиваниякультурныхрастений.Признакиипричинынедостаткапитаниярастений.Практическая работа. Проведение подкормки растений Самостоятельные работы .Поиск информации о масличных растениях .Фенологическое наблюдение за растениями. **Вегетативное размножение растений** (2 ч) Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой .Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие«полевой опыт».Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта. Практическая работа. Размножение комнатных растений черенками .Самостоятельная работа. Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.  **Выращивание комнатных растений** (2 ч) Традиционная технология выращивания растений впочвенномгрунте.Современныетехнологиивыращиваниярастений:гидропоника,аэропоника.Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.

Практическая работа. Перевалка (пересадка) комнатных растений. Самостоятельная работа. Поиск и изучение информацииогидропонике,аэропоникеитехнологиивыращиваниярастенийсприменениемгидрогеля.

Образовательное путешествие (экскурсия) на животноводческую ферму

**Тема: Животноводство** (2 ч)

Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник).Практическая работа. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия)

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность»** (8 ч)

**Тема: Разработка и реализация творческого проекта** (8 ч)

Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № раздела / темы | Наименование разделов | Количество часов |
| Всего | Теория | практика |  |
| **1.** | **Современные технологии и перспективы их развития** | **6** | **3** | **3** |
| **2.** | **Творческий проект** | **2** | **1** | **1** |
| **3** | **Конструирование и моделирование** | **6** | **3** | **3** |
| **4** | **Материальные технологии** | **26** | **13** | **13** |
| **5** | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов** | **12** | **6** | **6** |
| **6** | **Технологии растениеводства и животноводства** | **8** | **4** | **4** |
| **7** | **Исследовательская и созидательная деятельность** | **10** | **5** | **5** |
| **Итого** |  | **70** | **35** | **35** |

**Календарно тематическое планирование**

По технологии

Классы5А,5Б,5В,5Г

Учитель Портянко В.П., Калашникова И.С.

количество часов по учебному плану 70

всего часов 70; в неделю часов 2

Для предметов естественнонаучного цикла

Планирование составлено на основе;

Технология:рабочаяпрограмма:5—9классы/А.Т.Тищенко,Н.В.Синица.—М.:Вентана-Граф,2017..

Учебник Технология:5классы/А.Т.Тищенко,Н.В.Синица.—М.:Вентана-Граф,2013..

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема  | Кол-во | 5А | 5Б | 5В | 5Г |
| 1 | **«Современные технологии и перспективы их развития»** (6 ч)Потребности человека | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Изучение потребностей человека. | 1 |  |  |  |  |
| 3 | Понятие технологии | 1 |  |  |  |  |
| 4 | Ознакомление с технологиями. | 1 |  |  |  |  |
| 5 | Технологический процесс |  |  |  |  |  |
| 6 | Технологический процесс, его параметры, сырьё | 1 |  |  |  |  |
| 7 | **Раздел«Творческий проект»**(2)Этапы выполнения творческого проекта | 1 |  |  |  |  |
| 8 | Реклама | 1 |  |  |  |  |
| 9 | **Раздел «Конструирование и моделирование»** (6 ч)Понятие о машине  | 1 |  |  |  |  |
| 10 | Понятие механизме | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Конструирование механизмов | 1 |  |  |  |  |
| 12 | Конструирование машин | 1 |  |  |  |  |
| 13 | Конструирование швейных изделий  |  |  |  |  |  |
| 14 | Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 15 | **Раздел «Материальные технологии»** (26 ч)Технологии обработки текстильных материаловТекстильное материаловедение | 1 |  |  |  |  |
| 16 | Определение направления долевой нити в ткани.Определение лицевой и изнаночной сторон ткани | 1 |  |  |  |  |
| 17 | Технологические операции изготовления швейных изделий Раскрой швейного изделия | 1 |  |  |  |  |
| 18 | Выкраивание деталей для образца швов. | 1 |  |  |  |  |
| 19 | Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки | 1 |  |  |  |  |
| 20 | Смётывание, стачивание | 1 |  |  |  |  |
| 21 | Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание | 1 |  |  |  |  |
| 22 | Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания | 1 |  |  |  |  |
| 23 | Операции влажно-тепловой обработки | 1 |  |  |  |  |
| 24 | Проведение влажно-тепловых работ. | 1 |  |  |  |  |
| 25 | Технологии лоскутного шитья | 1 |  |  |  |  |
| 26 | Возможности техники лоскутного шитья | 1 |  |  |  |  |
| 27 | Изготовление образца лоскутного узора | 1 |  |  |  |  |
| 28 | выкраивание деталей лоскутного изделия;. | 1 |  |  |  |  |
| 29 | Технологии аппликации | 1 |  |  |  |  |
| 30 | Аппликация на лоскутном изделии | 1 |  |  |  |  |
| 31 | Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. | 1 |  |  |  |  |
| 32 | Изготовление образца лоскутного узора | 1 |  |  |  |  |
| 33 | Технологии стёжки | 1 |  |  |  |  |
| 34 | Понятие о стёжке (выстёгивании). | 1 |  |  |  |  |
| 35 | Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. | 1 |  |  |  |  |
| 36 | Изготовление образца лоскутного узора (стёжка) | 1 |  |  |  |  |
| 37 | Технологии обработки срезов лоскутного изделия | 1 |  |  |  |  |
| 38 | Виды обработки срезов лоскутного изделия. | 1 |  |  |  |  |
| 39 | Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. | 1 |  |  |  |  |
| 40 | Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов) | 1 |  |  |  |  |
| 41 | **Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов»12 ч** Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |  |  |
| 42 | Санитария, гигиена и физиология питания | 1 |  |  |  |  |
| 43 | Бутерброды и горячие напитки | 1 |  |  |  |  |
| 44 | Бытовые электроприборы  | 1 |  |  |  |  |
| 45 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий  | 1 |  |  |  |  |
| 46 | Блюда из круп | 1 |  |  |  |  |
| 47 | Блюда из бобовых  | 1 |  |  |  |  |
| 48 | Блюда из и макаронных изделий  | 1 |  |  |  |  |
| 49 | Блюда из яиц  | 1 |  |  |  |  |
| 50 | Значение яиц в питании человека | 1 |  |  |  |  |
| 51 | Меню завтрака.  | 1 |  |  |  |  |
| 52 | Сервировка стола к завтраку  | 1 |  |  |  |  |
| 53 | Раздел «**Технологии растениеводства и животноводства»** (8 ч)Выращивание культурных растений. | 1 |  |  |  |  |
| 54 | Общая характеристика и классификация культурных растений. | 1 |  |  |  |  |
| 55 | Вегетативное размножение  | 1 |  |  |  |  |
| 56 | Технологии вегетативного размножения | 1 |  |  |  |  |
| 57 | Выращивание комнатных растений  | 1 |  |  |  |  |
| 58 | Традиционная технология выращивания растений | 1 |  |  |  |  |
| 59 | Животноводство  | 1 |  |  |  |  |
| 60 | Животные организмы как объект технологии. | 1 |  |  |  |  |
| 61 | **Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» 8ч**Работа над творческим проектом. | 1 |  |  |  |  |
| 62 | Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.  | 1 |  |  |  |  |
| 63 | Разработка творческого проекта  | 1 |  |  |  |  |
| 64 | Реализация выполнения творческого проекта.  | 1 |  |  |  |  |
| 65 | Выполнение требований к готовому проекту | 1 |  |  |  |  |
| 66 | Расчёт стоимости проекта.  | 1 |  |  |  |  |
| 67 | Защита (презентация) проекта | 1 |  |  |  |  |
| 68 | Презентация проекта | 1 |  |  |  |  |
| 69 | Обещающее повторение за курс 5 класса | 1 |  |  |  |  |
| 70 | Итоговая контрольная работа | 1 |  |  |  |  |