

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Министерство образования Иркутской области  
Управление образования Эхирит-Булагатского района Иркутской области  
МОУ Харатская СОШ

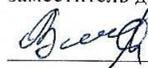
РАССМОТРЕНО  
руководитель ШМО



Протокол №1

от "30" 08 2023 г.

СОГЛАСОВАНО  
заместитель директора по УВР

 Витязева А.С.

Протокол № 1

от "30" 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор

 Коваленков С.М.

Приказ №

от "30" 08 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
(ID 4770929)

учебного предмета  
«Технология»

для 5 класса основного общего образования  
на 2023-2024 учебный год

Составитель:

учитель технологии

с. Харат 2023г

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

---

### НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:

были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;

проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;

исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной **целью** освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами** курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления;

уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

**Формирование функциональной грамотности**- это формирование различных навыков, умений и знаний, которые помогают человеку в формировании и становлении личности, а также общественных отношениях, что является важным и необходимым для жизни в современном мире.

Отличительные черты функциональной грамотности:

- направленность на решение бытовых проблем;
- является ситуативной характеристикой личности, поскольку обнаруживает себя в конкретных социальных обстоятельствах;
- связь с решением стандартных, стереотипных задач;
- это всегда некоторый элементарный (базовый) уровень навыков чтения и письма;
  - используется в качестве оценки прежде всего взрослого населения

**Формы функциональной грамотности:**

1. Читательская грамотность
2. Математическая грамотность
3. Естественно-научная грамотность
4. Компьютерная грамотность
5. Юридическая грамотность
6. Экономическая грамотность
7. Экологическая грамотность
8. Грамотность в вопросах здоровья
9. Грамотность в вопросах семейной жизни

**Цель учителя - развить ребёнка**

- Развить мышление из наглядно-действенного перевести его в абстрактно-логическое
- Развить речь, аналитико-синтетические способности, развить память и внимание, фантазию и воображение
- Развить моторную функцию, способность контролировать свои движения, а также мелкую моторику
- Развить коммуникативные способности, способность общаться, контролировать эмоции, управлять своим поведением.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

**Модуль «Производство и технология»**

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему»

принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

#### ***Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»***

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

#### ***Модуль «Растениеводство»***

Модуль знакомит учащихся с классическими и современными технологиями в сельскохозяйственной сфере. Особенностью этих технологий заключается в том, что их объектами в данном случае являются природные объекты, поведение которых часто не подвластно человеку. В этом случае при реализации технологии существенное значение имеет творческий фактор — умение в нужный момент скорректировать технологический процесс.

### **МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебный предмет "Технология" изучается в 5 классе два часа в неделю, общий объем составляет 68 часов.

### **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

---

#### **Модуль «Производство и технология»**

##### **Раздел. Преобразовательная деятельность человека.**

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм.

##### **Раздел. Простейшие машины и механизмы.**

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели.

#### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

##### **Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.**

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта.

Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

##### **Раздел. Материалы и их свойства.**

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Древесина и её свойства. Древесные материалы и их применение. Изделия из древесины. Потребность человечества в древесине. Сохранение лесов.

Металлы и их свойства. Металлические части машин и механизмов. Тонколистовая сталь и проволока.

Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами.

Наноструктуры и их использование в различных технологиях. Природные и синтетические наноструктуры.

Композиты и нанокompозиты, их применение. Умные материалы и их применение. Аллотропные соединения углерода.

#### **Раздел. Основные ручные инструменты.**

Инструменты для работы с бумагой. Инструменты для работы с тканью. Инструменты для работы с древесиной. Инструменты для работы с металлом.

Компьютерные инструменты.

#### **Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.**

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений. Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Действия при работе с древесиной. Действия при работе с тонколистовым металлом. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

### **ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ**

#### **Модуль «Растениеводство»**

#### **Раздел. Элементы технологий выращивания сельскохозяйственных культур.**

Земледелие как поворотный пункт развития человеческой цивилизации. Земля как величайшая ценность человечества. История земледелия.

Почвы, виды почв. Плодородие почв.

Инструменты обработки почвы: ручные и механизированные. Сельскохозяйственная техника.

Культурные растения и их классификация.

Выращивание растений на школьном/приусадебном участке.

Полезные для человека дикорастущие растения и их классификация.

Сбор, заготовка и хранение полезных для человека дикорастущих растений и их плодов. Сбор и заготовка грибов. Соблюдение правил безопасности.

Сохранение природной среды.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

---

### **ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### *Патриотическое воспитание:*

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

#### *Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### *Эстетическое воспитание:*

восприятие эстетических качеств предметов труда;  
умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

*Ценности научного познания и практической деятельности:*

осознание ценности науки как фундамента технологий;  
развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

*Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;  
умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

*Трудовое воспитание:*

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;  
умение ориентироваться в мире современных профессий.

*Экологическое воспитание:*

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;  
осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

## **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Овладение универсальными познавательными действиями**

*Базовые логические действия:*

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;  
устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;  
выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;  
выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;  
самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

*Базовые исследовательские действия:*

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;  
формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;  
оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;  
опытным путём изучать свойства различных материалов;  
овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;  
строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;  
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;  
уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;  
прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

*Работа с информацией:*

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;  
понимать различие между данными, информацией и знаниями;  
владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

### **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

#### *Самоорганизация:*

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; делать выбор и брать ответственность за решение.

#### *Самоконтроль (рефлексия):*

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

#### *Принятие себя и других:*

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

### **Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

#### *Общение:*

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

#### *Совместная деятельность:*

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

уметь распознавать некорректную аргументацию.

## **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

#### **Модуль «Производство и технология»**

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;

характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;

выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;

уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;

научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

соблюдать правила безопасности;  
использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);  
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;  
получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;  
оперировать понятием «биотехнология»;  
классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;  
оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

#### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;  
соблюдать правила безопасности;  
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;  
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;  
активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;  
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;  
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;  
получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;  
характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;  
применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;  
правильно хранить пищевые продукты;  
осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;  
выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;  
осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;  
проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;  
составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;  
строить чертежи простых швейных изделий;  
выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ;  
выполнять художественное оформление швейных изделий;  
выделять свойства наноструктур;  
приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;  
получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

#### **ВАРИАТИВНЫЙ МОДУЛЬ**

##### **Модуль «Растениеводство»**

соблюдать правила безопасности;  
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;  
характеризовать основные направления растениеводства;  
описывать полный технологический цикл получения наиболее распространённой растениеводческой продукции своего региона;  
характеризовать виды и свойства почв данного региона;  
назвать ручные и механизированные инструменты обработки почвы;  
классифицировать культурные растения по различным основаниям;

называть полезные дикорастущие растения и знать их свойства;  
назвать опасные для человека дикорастущие растения;  
называть полезные для человека грибы;  
называть опасные для человека грибы;  
владеть методами сбора, переработки и хранения полезных дикорастущих растений и их плодов;  
владеть методами сбора, переработки и хранения полезных для человека грибов;  
характеризовать основные направления цифровизации и роботизации в растениеводстве;  
получить возможность научиться использовать цифровые устройства и программные сервисы в технологии растениеводства;  
характеризовать мир профессий, связанных с растениеводством, их востребованность на рынке труда.

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучения	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
		всего	контрольные работы	практические работы				
<b>Модуль 1. Производство и технология</b>								
1.1.	Преобразовательная деятельность человека	5	1	1	Укажите период	характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; выделять простейшие элементы различных моделей;	Зачет; Практическая работа;	учебник
1.2.	Простейшие машины и механизмы	6	1	1	Укажите период	называть основные виды механических движений; описывать способы преобразования движения из одного вида в другой; называть способы передачи движения с заданными усилиями и скоростями; изображать графически простейшую схему машины или механизма, в том числе с обратной связью;	Контрольная работа; Зачет; Практическая работа;	учебник и ресурсы интернета
Итого по модулю		11						
<b>Модуль 2. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов</b>								

2.1.	Структура технологии: от материала к изделию	10	1	5	Укажите период	называть основные элементы технологической цепочки; называть основные виды деятельности в процессе создания технологии; объяснять назначение технологии; читать (изображать) графическую структуру технологической цепочки;	Практическая работа; Тестирование; Диктант; Самооценка с использованием «Оценочного листа»;	учебник и ресурсы интернета
2.2.	Материалы и изделия	13	0	6	Укажите период	называть основные свойства бумаги и области её использования; называть основные свойства ткани и области её использования; называть основные свойства древесины и области её использования; называть основные свойства металлов и области их использования; называть металлические детали машин и механизмов; сравнивать свойства бумаги, ткани, дерева, металла; предлагать возможные способы использования древесных отходов;	Устный опрос; Контрольная работа; Зачет; Практическая работа; Тестирование;	учебник и ресурсы интернета

2.3.	Трудовые действия как основные слагаемые технологии	16	1	10	Укажите период	называть основные измерительные инструменты; называть основные трудовые действия, необходимые при обработке данного материала; выбирать масштаб измерения, адекватный поставленной задаче; оценивать погрешность измерения; осуществлять измерение с помощью конкретного измерительного инструмента; конструировать технологические операции по обработке данного материала из трудовых действий;	Контрольная работа; Зачет; Практическая работа; Тестирование;	учебник и ресурсы интернета
2.4.	Основные ручные инструменты	12	0	8	Укажите период	называть назначение инструментов для работы с данным материалом; оценивать эффективность использования данного инструмента; выбирать инструменты, необходимые для изготовления данного изделия; создавать с помощью инструментов простейшие изделия из бумаги, ткани, древесины, железа;	Контрольная работа; Зачет; Практическая работа; Тестирование;	учебник и ресурсы интернета
Итого по модулю		51						
Модуль 3. <b>Растениеводство.</b> Элементы технологии возделывания сельскохозяйственных культур								

3.1.	Почвы, виды почв, плодородие почв	3	0	0	Укажите период	влияние вида почв на культивирование сельскохозяйственных культур	Устный опрос;	учебник и ресурсы интернета
3.2.	Инструменты обработки почв	3	1	0	Укажите период	Виды сельскохозяйственной техники и оборудования, инструменты для огородных работ	Тестирование;	учебник и ресурсы интернета
Итого по модулю		6						
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	5	31				

Тематический планирование			
Наименование разделов и тем	Общее количество часов на изучение	Практические работы	Проектные работы
Вводный урок. ТБ в кабинете, пожарная безопасность	1		
<b>Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития</b>	1		
Потребности человека	0,5		
Понятие технологии	0,5		
<b>Раздел 2. Исследовательская и созидательная деятельность.</b>	1		
Творческий проект	0,5		
Этапы выполнения творческого проекта	0,5		
<b>Раздел 3. Конструирование и моделирование</b>	14		
Элементы машиноведения	6	3	
Конструирование и моделирование швейных изделий	6	1	
<b>Творчество и проектная деятельность. Проект «Моделирование швейного изделия.»</b>	2	2	1
<b>Раздел 4. Материальные технологии</b>	31		
Технология обработки текстильных материалов	8	3	

Технология изготовления швейного изделия	6	4	
Технология изготовления лоскутного изделия	6	4	
<b>Творчество и проектная деятельность. Проект «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	11	11	1
<b>Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов</b>	14		
Санитария и безопасность в питании человека.	2		
Технология приготовления пищевых продуктов	8		
Сервировка стола к завтраку	2		
<b>Творчество и проектная деятельность. Проект «Приготовление завтрака»</b>	2	2	1
<b>Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства</b>	6		
Технология выращивания комнатных растений	2		
Животноводство	2		
<b>Творчество и проектная деятельность. Проект «Мои любимые растения или животные».</b>	2	2	1
Итого	68	31	4

### Календарно-тематическое планирование по Технологии 5 класс (девочки)

№ п\п	Раздел	Тема урока	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности	Учебные и Интернет ресурсы	План	Факт
1.	Вводное занятие.	Вводное занятие. Правила безопасности по охране труда. Инструктаж.	1	Знакомство с правилами поведения в кабинете и на уроках технологии.			
2.	Современные технологии и перспективы их развития	Потребности человека & 1 Развитие потребностей и развитие технологий.	1	Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы/ Изучать иерархию потребностей. Рассмотреть общественные потребности. Определение цели. Развитие потребностей и развитие технологий.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/1/5">https://resh.edu.ru/subject/1/5</a>		
3.		Понятие технологии. & 2 Закономерности технологического развития.	1	Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которым удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/1/5">https://resh.edu.ru/subject/1/5</a>		

		Классификация технологий			ject/5-6/5	
4.		Технологический процесс.&3	1	Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/4/5">https://resh.edu.ru/subject/4/5</a>	
		Условия реализации технологического процесса.		Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания	<a href="https://resh.edu.ru/subject/3/5">https://resh.edu.ru/subject/3/5</a>	
5.	Творческий проект	Этапы выполнения творческого проекта.&4-5	1	Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/1/5">https://resh.edu.ru/subject/1/5</a>	
		Реклама.		Рассмотреть виды рекламы. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации		
6-7	Технологии обработки текстильных материалов	Текстильное материаловедение. &23	2	Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/9,13/5">https://resh.edu.ru/subject/9,13/5</a>	
8-9		Текстильные материалы растительного происхождения	2		<a href="https://resh.edu.ru/subject/14/5">https://resh.edu.ru/subject/14/5</a>	
10		Виды переплетений. Типы тканей. Нить основы и нить утка.	1	Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и представлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/8&amp;/5">https://resh.edu.ru/subject/8&amp;/5</a>	
11		Правила безопасного пользования иглами и булавками. Профессия закройщик &24	1	Находить и представлять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик		
12		Швейные ручные работы. &25	1	Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками.		

13		Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. &24	1	Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка. Стачивание вручную петлеобразными стежками	<a href="https://nsportal.ru/tehnologiya/library">https://nsportal.ru/tehnologiya/library</a>	
14		Швейные ручные работы. &24 практическая работа	1	Изготавливать образец ручных работ: обмётывание косыми и петельными стежками.		
15		Обмётывание, замётывание &24	1	Изготавливать образец ручных работ: замётывание вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом		
16		Влажно-тепловая обработка &26	1	Изучать правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ. Находить и представлять информацию об истории утюга.		
17	Конструирование и моделирование	Конструирование швейных изделий.&37	1	Знакомство с понятиями чертеж, выкройка, лекала и конструкциями швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия.		1 чет
18		Правила изготовления выкройки.	1	Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам		
19.		Понятие о машине и механизме. &6	1	Объяснять понятие «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/7-8/5">https://resh.edu.ru/subject/7-8/5</a>	
20.		Подготовка машинки к работе.	1	Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик		
21.		Конструирование машин и механизмов. &7	1	Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/11/5">https://resh.edu.ru/subject/11/5</a>	
22.		Правила безопасной работы на швейной машинке.	1	Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать, анализировать результаты		
23.24		Практическая работа и Изготовление машинных швов	2	Изготавливать образцов соединительных (стачные и накладные) и краевых (вподгибку) швов		
25.		Раскрой швейного изделия &27-28	1	Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани; обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/17/5">https://resh.edu.ru/subject/17/5</a>	
26.		Технологии лоскутного шитья &29	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.		
27.		Технологии лоскутного	1	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Изготавливать шаблоны из		

		шитья &29		картона или плотной бумаги.		
28.		Подбор лоскутов ткани для лоскутного шитья.	1	Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.		
29.		Технологии лоскутного шитья. Представление образцов.	1	Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья		
30.		Аппликация на лоскутном изделии.	1	Изучать различные виды аппликации. Разрабатывать узор для аппликации.		
31.		Подбор ткани для аппликации.	1	Подбирать для аппликации лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации.		
32.		Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками	1	Подбирать нитки. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы		
33.		Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками	1	Подбирать нитки. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы		
34.		Понятие о стёжке (выстёгивании).	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы		
35.		Технологии стёжки	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы		
36.		Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы		
37.		Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы		
38.		Виды обработки срезов лоскутного изделия.	1	Изучать способы обработки срезов лоскутного изделия.		
39.		Виды обработки срезов	1			

		лоскутного изделия.		Изучать способы обработки срезов лоскутного изделия.		
40.		Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой	1	Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой.		
41.		Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой	1	Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. Обсуждать наиболее удачные работы		
42.	Раздел «Техники кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)	Санитария и гигиена на кухне.&30	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/21/5">https://resh.edu.ru/subject/21/5</a>	
43.		Физиология питания &31	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Находить и представлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	<a href="https://resh.edu.ru/subject/21-22/5">https://resh.edu.ru/subject/21-22/5</a>	
44		Бытовые электроприборы &32	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории микроволновой печи. Изучать принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника		
45.		Бутерброды и горячие напитки. &33	1	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/11/5">https://resh.edu.ru/subject/11/5</a>	
46.		Виды круп, бобовых и макаронных изделий &35	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/22/6">https://resh.edu.ru/subject/22/6</a>	
47.		Подготовка продуктов к приготовлению блюд.	1	Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда.		
48.		Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.&35	1	Находить и представлять информацию о крупах, о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.		
49.		Применение бобовых в	1	Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Дегустировать	<a href="https://resh.edu.ru/subject">https://resh.edu.ru/subject</a>	

		кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. &35		блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	ject/23/6	
50.		Блюда из яиц &36	1	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	<a href="https://resh.edu.ru/subject/11/5">https://resh.edu.ru/subject/11/5</a>	
51.		Технология приготовления блюд из яиц. &36	1	Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц.		
52.		Меню завтрака. &37	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.		
53.		Сервировка стола к завтраку &37	1	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
54.	Раздел «Техн-гии растениеводства и животноводства» (6 ч)	Выращивание культурных растений Признаки и причины недостатка элементов питания растений &38-39	1	Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями.  Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации в Интернете	<a href="https://resh.edu.ru/subject/11/5">https://resh.edu.ru/subject/11/5</a>	
55.		Вегетативное размножение растений &40	1	Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Находить и представлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами		
56		Выращивание комнатных растений &41	1			
57		Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник	1	Находить и представлять информацию о современных технологиях выращивания растений: гидропонике, аэропонике, с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник	<a href="https://resh.edu.ru/subject/28/6">https://resh.edu.ru/subject/28/6</a>	
58		Животноводство &42	1	Собирать информацию и описывать примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека.	<a href="https://resh.edu.ru/subject/31/6">https://resh.edu.ru/subject/31/6</a>	
59.		Технологии выращивания животных и получения животноводческой	1	Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и представлять информацию об устройстве животноводческой	<a href="https://resh.edu.ru/subject/32/6">https://resh.edu.ru/subject/32/6</a>	

		продукции. Профессия животновод (зоотехник)		фермы, механизации работ на ферме		
60.	Раздел «Исслед. и созид-ная деятельность» (7 ч)	Разработка и реализация творческого проекта. Этапы выполнения творческого проекта.&43	1	Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет.		
61-62 63.		Этапы выполнения творческого проекта.&4-5	3	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты.		
64.		Этапы выполнения творческого проекта.	1	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты.		
65.		Этапы выполнения творческого проекта.	1	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты.		
66.		Выполнение требований к готовому проекту.	1	Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта.		
67.		Расчёт стоимости проекта.	1	Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку.		
68.		Защита (презентация) проекта	1	Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта		
.	<u>5 класс</u> <u>всего</u>	Итого	68			

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

### ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Технология. 5 класс/Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»;  
Акционерное общество «Издательство Просвещение»;

### МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ

"Школа рукоделия" М. Максимова, М. Кузьмина. - М.: ЗАО Издательство ЭКСМО-Пресс. 1999г.-232с  
В. Мельник "Цветная и белая гладь"- М.: ЭКСМО, 2007.-64 с  
Н. Сотникова "Вышивка гладью"- М.: ЭКСМО, 2014.-72 с  
сборник из 17 томов "Хорошая кухня"- М.: О-32 ТЕРРА, 1997.168с  
Е. Волкова, О. Петина "Комнатные растения"- М.: ЭКСМО, 2014.-224 с

## ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Выход в интернет, учебные сайты: <https://resh.edu.ru/subject/32/6> <https://resh.edu.ru/subject/11/5>

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

---

### УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Учебники, учебные пособия, таблицы, плакаты. Компьютер, принтер, проектор, экран

### ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Швейное и утюжильное оборудования, манекен, приспособления и инструменты для ручных работ, наглядные пособия,

---

## Программа для 5 класса

### УРОК 1|5 класс

Урок 1. Что такое учебный проект  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 2|5 класс

Урок 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 3|5 класс

Урок 3. Техносфера  
Автор: Ушакова Юлия Валентиновна

### УРОК 4|5 класс

Урок 4. Производство потребительских благ  
Автор: Ушакова Юлия Валентиновна

### УРОК 5|5 класс

Урок 5. Технология. История развития технологий  
Автор: Ушакова Юлия Валентиновна

### УРОК 6|5 класс

Урок 6. Классификация технологий  
Автор: Ушакова Юлия Валентиновна

### УРОК 7|5 класс

Урок 7. Техника и её использование в жизни людей  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 8|5 класс

Урок 8. Машины, их классификация  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 9|5 класс

Урок 9. Материалы для производства материальных благ  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 10|5 класс

Урок 10. Искусственные и синтетические материалы  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 11|5 класс

### УРОК 16|5 класс

Урок 16. Свойства текстильных материалов  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 17|5 класс

Урок 17. Технологии обработки материалов  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 18|5 класс

Урок 18. Обработка с удалением лишней части материала  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 19|5 класс

Урок 19. Обработка с измельчением массы материала  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 20|5 класс

Урок 20. Графическое изображение формы предмета  
Автор: Вейкснэ Александр Борисович

### УРОК 21|5 класс

Урок 21. Основы здорового питания  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 22|5 класс

Урок 22. Витамины, их значение в питании людей  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 23|5 класс

Урок 23. Кухня. Правила санитарии и гигиены на кухне  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 24|5 класс

Урок 24. Роль овощей в питании  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 25|5 класс

Урок 25. Механическая кулинарная обработка овощей  
Автор: Дунашова Ольга Владимировна

### УРОК 26|5 класс

Урок 26. Технологии тепловой обработки овощей

<p>Урок 11. Конструкционные материалы и их использование Автор: Вейкснэ Александр Борисович</p> <p>УРОК 12 5 класс Урок 12. Свойства конструкционных материалов Автор: Вейкснэ Александр Борисович</p> <p>УРОК 13 5 класс Урок 13. Текстильные материалы. Классификация. Технологии производства ткани</p> <p>УРОК 14 5 класс Урок 14. Текстильные материалы растительного происхождения Автор: Дунашова Ольга Владимировна</p> <p>УРОК 15 5 класс Урок 15. Текстильные материалы животного происхождения</p>	<p>Автор: Дунашова Ольга Владимировна</p> <p>УРОК 27 5 класс Урок 27. Что такое энергия Автор: Ушакова Юлия Валентиновна</p> <p>УРОК 28 5 класс Урок 28. Накопление механической энергии Автор: Ушакова Юлия Валентиновна</p> <p>УРОК 29 5 класс Урок 29. Технологии получения, преобразования и использования информации Автор: Ушакова Юлия Валентиновна</p> <p>УРОК 30 5 класс Урок 30. Формы графического представления информации Автор: Ушакова Юлия Валентиновна</p> <p>УРОК 31 5 класс Урок 31. Культурные растения в жизнедеятельности человека Автор: Дунашова Ольга Владимировна</p> <p>УРОК 32 5 класс Урок 32. Технологии растениеводства Автор: Дунашова Ольга Владимировна</p> <p>УРОК 33 5 класс Урок 33. Животноводство как технология выращивания животных Автор: Дунашова Ольга Владимировна</p> <p>УРОК 34 5 класс Урок 34. Социальные технологии Автор: Дунашова Ольга Владимировна</p>

---

Автор: Дунашова Ольга Владимировна

---

Автор: Ушакова Юлия Валентиновна

## ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Виды, формы контроля	Дата изучения
		всего	контроль ные работы	практические работы		
1.	<b>Вводное занятие. Правила безопасности по охране труда. Инструктаж.</b>	1			Устный опрос;	
2.	<b>Потребности человека Развитие потребностей и развитие технологий.</b>	1				
3.	<b>Понятие технологии. Закономерности технологического развития.</b>	1				
4.	<b>Технологический процесс. Условия реализации технологического процесса.</b>	1				
5.	<b>Этапы выполнения творческого проекта. Реклама.</b>	1				
6.	<b>Текстильное материаловедение.</b>	1				
7.	<b>Текстильное материаловедение.</b>	1				
8.	<b>Виды переплетений. Типы тканей. Нить основы и нить утка.</b>	1				

9.	<b>Виды переплетений. Типы тканей. Нить основы и нить утка.</b>	1				
10.	<b>Влажно-тепловая обработка</b>	1				
11.	<b>Влажно-тепловая обработка</b>	1				
12.	<b>Правила безопасного пользования иглами и булавками. Профессия закройщик</b>	1				
13.	<b>Швейные ручные работы.</b>	1				
14.	<b>Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание.</b>	1				
15.	<b>Швейные ручные работы.</b>	1				
16.	<b>Обмётывание, замётывание</b>	1				
17.	<b>Конструирование швейных изделий.</b>	1				
18.	<b>Правила изготовления выкройки.</b>	1				
19.	<u>2 четверть 14 часов 5 класс</u>	1				
20.	<b>Понятие о машине и механизме.</b>	1				
21.	<b>Подготовка машинки к работе.</b>	1				
22.	<b>Конструирование машин и механизмов.</b>	1				
23.	<b>Правила безопасной работы на швейной машинке.</b>	1				
24.	<b>Практическая работа и Изготовление машинных швов</b>	1				
25.	<b>Практическая работа и Изготовление машинных швов</b>	1				
26.	<b>Раскрой швейного изделия</b>	1				
27.	<b>Технологии лоскутного шитья</b>	1				

28.	<b>Технологии лоскутного шитья</b>	1				
29.	<b>Подбор лоскутов ткани для лоскутного шитья.</b>	1				
30.	<b>Технологии лоскутного шитья. Представление образцов.</b>	1				
31.	<b>Аппликация на лоскутном изделии.</b>	1				
32.	<b>Подбор ткани для аппликации.</b>	1				
33.	<b>Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками</b>	1				
34.	<b>Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками</b>	1				
35.	<b>Понятие о стёжке (выстёгивании).</b>	1				
36.	<b>Технологии стёжки</b>	1				
37.	<b>Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками</b>	1				
38.	<b>Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками</b>	1				
39.	<b>Виды обработки срезов лоскутного изделия.</b>	1				
40.	<b>Виды обработки срезов лоскутного изделия.</b>	1				
41.	<b>Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой</b>	1				
42.	<b>Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой</b>	1				
43.	<b>Санитария и гигиена на кухне.</b>	1				
44.	<b>Физиология питания</b>	1				

45.	<b>Бытовые электроприборы</b>	1				
46.	<b>Бутерброды и горячие напитки.</b>	1				
47.	<b>Виды круп, бобовых и макаронных изделий</b>	1				
48.	<b>Подготовка продуктов к приготовлению блюд.</b>	1				
49.	<b>Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</b>	1				
50.	<b>Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.</b>	1				
51.	<b>Блюда из яиц</b>	1				
52.	<b>Технология приготовления блюд из яиц.</b>	1				
53.	<b>Меню завтрака.</b>	1				
54.	<b>Сервировка стола к завтраку</b>	1				
55.	<b>Выращивание культурных растений Признаки и причины недостатка элементов питания растений</b>	1				
56.	<b>Вегетативное размножение растений</b>	1				
57.	<b>Выращивание комнатных растений</b>	1				
58.	<b>Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник</b>	1				
59.	<b>Животноводство. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник)</b>	1				

60.	<b>Разработка и реализация творческого проекта.</b>	1				
61.	<b>Этапы выполнения творческого проекта.</b>	1				
62.	<b>Этапы выполнения творческого проекта.</b>	1				
63.	<b>Этапы выполнения творческого проекта.</b>	1				
64.	<b>Этапы выполнения творческого проекта.</b>	1				
65.	<b>Выполнение требований к готовому проекту.</b>	1				
66.	<b>Расчёт стоимости проекта.</b>	1				
67.	<b>Защита (презентация) проекта</b>	1				
68.	Итоговый урок	1				
<b>ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ</b>		<b>68</b>	<b>7</b>			

Укажите оборудование для проведения практических работ

№ п\п	Тема урока	Кол-во часов	Контр/прак тич	Основные виды учебной деятельности	Домашнее задание	План	Факт
1.	<b>Вводное занятие. Правила безопасности по охране труда. Инструктаж.</b>	1		Знакомство с правилами поведения в кабинете и на уроках технологии.	Выуч. основ. прав. повед.		
2.	<b>Потребности человека Развитие потребностей и развитие технологий.</b>	1		Объяснять, приводя примеры, содержание понятия «потребность». Изучать и анализировать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы/  Изучать иерархию потребностей. Рассмотреть общественные потребности. Определение цели. Развитие потребностей и развитие технологий.	&1-		
3.	<b>Понятие технологии. Закономерности</b>	1		Анализировать основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которым	&2		

	<b>технологического развития.</b>		удовлетворяют эти технологии. Приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта.			
4.	<b>Технологический процесс.</b>	1	Характеризовать виды ресурсов, место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Объяснять, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты.	&3		
	<b>Условия реализации технологического процесса.</b>		Разрабатывать несложную технологию на примере организации действий и взаимодействия в быту. Находить и предъявлять информацию о нежелательных для окружающей среды эффектах технологий, поддерживающих жизнь в населённом пункте проживания			
5.	<b>Этапы выполнения творческого проекта.</b>	1	Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия.	&4-5		
	<b>Реклама.</b>		Рассмотреть виды рекламы. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей. Осуществлять выбор товара в модельной ситуации			
6-7	<b>Текстильное материаловедение.</b>	2	Составлять коллекции тканей, нетканых материалов. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, нетканых материалов, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	&23 Оформлять результаты исследований		
8-9	<b>Виды переплетений. Типы тканей. Нить основы и нить утка.</b>	2	Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Находить и представлять информацию о натуральных красителях для тканей. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства, ткач.	Учиться определять в ткани основу и уток, лицевую и изнаночную стороны, кромку. Оформить результаты в тетради		

10	<b>Влажно-тепловая обработка</b>	1	Изучать правила безопасной работы утюгом. Проводить влажно-тепловую обработку образца ручных работ.	&26		
11	<b>Влажно-тепловая обработка</b>	1	Находить и представлять информацию об истории утюга.			
12	<b>Правила безопасного пользования иглами и булавками. Профессия закройщик</b>	1	Находить и представлять информацию об истории создания ножниц для раскроя. Знакомиться с профессией закройщик	&24		
13	<b>Швейные ручные работы.</b>	1	Изготавливать образец ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью портновских булавок и мела, прямыми стежками.	&25		
14	<b>Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание.</b>	1	Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя прямыми стежками; смётывание; стачивание. Ручная закрепка. Стачивание вручную петлеобразными стежками			
15	<b>Швейные ручные работы.</b>	1	Изготавливать образец ручных работ: обмётывание косыми и петельными стежками.			
16	<b>Обмётывание, замётывание</b>	1	Изготавливать образец ручных работ: замётывание вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом			
17	<b>Конструирование швейных изделий.</b>	1	Знакомство с понятиями чертеж, выкройка, лекала и конструкциями швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция швейного изделия.	&8		
18	<b>Правила изготовления выкройки.</b>	1	Строить чертёж швейного изделия, выкроек для образцов швов в натуральную величину по меркам или по заданным размерам			
	<b><u>2 четверть 14 часов 5 класс</u></b>					
19.	<b>Понятие о машине и механизме.</b>	1	Объяснять понятие «машина», характеризовать машины, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю.	&6		
20.	<b>Подготовка машинки к работе.</b>	1	Характеризовать простые механизмы, типовые детали машин и их соединения. Знакомиться с профессиями машинист, водитель, наладчик			
21.	<b>Конструирование машин и механизмов.</b>	1	Осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции. Конструировать модель по заданному прототипу, проводить испытания и модернизацию модели.	&7		
22.	<b>Правила безопасной работы на швейной</b>	1	Разрабатывать оригинальную конструкцию модели: проектировать, находить альтернативные варианты, конструировать, испытывать,			

	<b>машинке.</b>		анализировать результаты			
23. 24	<b>Практическая работа и Изготовление машинных швов</b>	2	Изготавливать образцов соединительных (стачные и накладные) и краевых (вподгибку) швов			
25.	<b>Раскрой швейного изделия</b>	1	Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани; обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.			
26.	<b>Технологии лоскутного шитья</b>	1	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.	&28-29		
27.	<b>Технологии лоскутного шитья</b>	1	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.	&28-29		
28.	<b>Подбор лоскутов ткани для лоскутного шитья.</b>	1	Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.			
29.	<b>Технологии лоскутного шитья. Представление образцов.</b>	1	Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья			
30.	<b>Аппликация на лоскутном изделии.</b>	1	Изучать различные виды аппликации. Разрабатывать узор для аппликации.			
31.	<b>Подбор ткани для аппликации.</b>	1	Подбирать для аппликации лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для аппликации.			
32.	<b>Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками</b>	1	Подбирать нитки. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы			
33.	<b>Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками</b>	1	Подбирать нитки. Выполнять аппликацию на лоскутном изделии. Обсуждать наиболее удачные работы			
34.	<b>Понятие о стёжке (выстёгивании).</b>	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы			
35.	<b>Технологии стёжки</b>	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы			

36.	<b>Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками</b>	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы			
37.	<b>Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками</b>	1	Подбирать нитки для стёжки. Выполнять стёжку лоскутного изделия. Обсуждать наиболее удачные работы			
38.	<b>Виды обработки срезов лоскутного изделия.</b>	1	Изучать способы обработки срезов лоскутного изделия.			
39.	<b>Виды обработки срезов лоскутного изделия.</b>	1	Изучать способы обработки срезов лоскутного изделия.			
40.	<b>Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой</b>	1	Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой.			
41.	<b>Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой</b>	1	Обрабатывать срезы лоскутного изделия двойной подгибкой. Обсуждать наиболее удачные работы			
42.	<b>Санитария и гигиена на кухне.</b>	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.	&30		
43.	<b>Физиология питания</b>	1	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Находить и представлять информацию о витаминах, содержащихся в различных продуктах. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	&31		
44.	<b>Бытовые электроприборы</b>	1	Изучать потребность в бытовых электроприборах на домашней кухне. Находить и представлять информацию об истории микроволновой печи. Изучать принцип действия и правила	&32		

			эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника			
45.	<b>Бутерброды и горячие напитки.</b>	1	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Знакомиться с профессией повар. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.	&33-34		
46.	<b>Виды круп, бобовых и макаронных изделий</b>	1	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.	&35		
47.	<b>Подготовка продуктов к приготовлению блюд.</b>	1	Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда.			
48.	<b>Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.</b>	1	Находить и представлять информацию о крупах, о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.			
49.	<b>Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.</b>	1	Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий			
50.	<b>Блюда из яиц</b>	1	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	&36		
51.	<b>Технология приготовления блюд из яиц.</b>	1	Готовить блюда из яиц. Дегустировать блюда из яиц.			
52.	<b>Меню завтрака.</b>	1	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.	&37		
53.	<b>Сервировка стола к завтраку</b>	1	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.	&37		

			Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»			
54.	<b>Выращивание культурных растений Признаки и причины недостатка элементов питания растений</b>	1	<p>Определять основные группы культурных растений. Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями.</p> <p>Проводить визуальную диагностику недостатка элементов питания культурных растений. Проводить подкормку комнатных растений. Осуществлять поиск информации в Интернете</p>	&38		
55.	<b>Вегетативное размножение растений</b>	1	<p>Осваивать способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур.</p> <p>Находить и представлять информацию о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами</p>	&39		
56	<b>Выращивание комнатных растений</b>	1		&41		
57	<b>Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник</b>	1	<p>Находить и представлять информацию о современных технологиях выращивания растений: гидропонике, аэропонике, с применением гидрогеля. Знакомиться с профессией садовник</p>	&41		
58	<b>Животноводство</b>	1	<p>Собирать информацию и описывать примеры разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека.</p>	&42		
59.	<b>Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник)</b>	1	<p>Знакомиться с технологией производства животноводческой продукции. Находить и представлять информацию об устройстве животноводческой фермы, механизации работ на ферме</p>			
60.	<b>Разработка и реализация творческого проекта. Этапы выполнения творческого проекта.</b>	1	<p>Работать над проектом. Находить необходимую информацию с использованием сети Интернет.</p>			
61 62 63.	<b>Этапы выполнения творческого проекта.</b>	3	<p>Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты.</p>			
64.	<b>Этапы выполнения</b>	1	<p>Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные</p>			

	<b>творческого проекта.</b>		технологические карты.			
65.	<b>Этапы выполнения творческого проекта.</b>	1	Выполнять необходимые эскизы. Составлять учебные технологические карты.			
66.	<b>Выполнение требований к готовому проекту.</b>	1	Контролировать качество выполнения этапов проекта. Оценивать стоимость проекта.			
67.	<b>Расчёт стоимости проекта.</b>	1	Разрабатывать варианты рекламы. Подготавливать пояснительную записку.			
68.	<b>Защита (презентация) проекта</b>	1	Оформлять проектные материалы. Проводить презентацию проекта			
.						