

Ашпанский филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Локшинская средняя общеобразовательная школа»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по технологии**  
**для 5 класса**

Галичанина Елена Николаевна  
Кожуховский Евгений Михайлович

Ф.И.О. составителя

с. Ашпан

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5 класса составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта
- Примерной программы основного (общего) образования по технологии. Предметной линии учебников В.М. Казакевича.
- Основной образовательной программы основного общего образования Ашпанского филиала МБОУ «Локшинская СОШ»

На основании концепции о технологическом образовании технологическое образование является необходимым компонентом общего образования, предоставляя обучающимся возможность применять на практике знания основ наук, осваивать общие принципы и конкретные навыки преобразующей деятельности человека, различные формы информационной и материальной культуры, а также создания новых продуктов и услуг.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Предмет «Технология» является базой, на которой будет сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии. Таким образом, в программу включено содержание соответствующему требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации. Технологическое образование обеспечивает решение ключевых задач воспитания.

### **Цель:**

- Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся, необходимых для определения направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов.

### **Основные задачи:**

- ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологическими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной деятельности человека;
- сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.
- формировать политехнические знания и технологической культуры учащихся;

- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, коллективизм, человечность и милосердие, честность, ответственность и порядочность, патриотизм, культуру поведения и бесконфликтное общение;
  - овладевать основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и уметь применять их при реализации собственной продукции и услуг;
  - развивать эстетическое чувство и художественную инициативу, оформлять потребительские изделия с учётом требований дизайна и декоративно-прикладного творчества для повышения конкурентоспособности при реализации.
  - развивать самостоятельность и способность решать творческие, исследовательские и изобретательские задачи;
- Программой по «Технологии» в 5 классе предусмотрено изучение следующих технологий:

- Технология сельского хозяйства
- Технология производство и обработки материалов
- Технология производства продуктов питания
- Информационными технологиями

Программой предусмотрено проведение экскурсий на предприятия: ЗАО «Искра», Райпо и работа обучающихся на пришкольном участке.

#### **Место предмета «Технологии» в учебном плане**

Класс	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных недель	Кол-во часов в год	Кол-во конт-ых работ	Кол-во прак-х работ
5	2	35	70	1	8

#### **Планируемые результаты изучения учебного предмета**

##### **Личностные результаты освоения основной образовательной программы:**

1. Российская гражданская идентичность (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального рода России).
2. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.
3. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
4. формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам (сформированность представлений об основах светской этики, культуры традиционных религий, их роли в развитии культуры и истории России и человечества; понимание значения нравственности, веры и религии в жизни человека, семьи и общества). Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде.
- Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.
5. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.
6. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания (идентификация себя как полноправного

субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога, готовность и способность к ведению переговоров).

7. Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах. Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

8. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни;

9. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (способность понимать художественные произведения, отражающие разные этнокультурные традиции;

сформированность основ художественной культуры обучающихся как части их общей духовной культуры, как особого способа познания жизни и средства организации общения; эстетическое, эмоционально-ценностное видение окружающего мира; способность к эмоционально-ценностному освоению мира, самовыражению и ориентации в художественном и нравственном пространстве культуры;

Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом).

#### **Регулятивные универсальные учебные действия.**

Прогнозирует свою деятельность. Определяет предполагаемый результат. Определяет цель своей

деятельности. Выявляет ресурсы для достижения цели

Определяет задачи для достижения поставленной цели

Задаёт вопросы на понимание. Делает дополнения из различных источников.

Соотносит полученный результат с данными критериями. Высказывает суждения по поводу

правильности выполнения задачи. Аргументирует своё суждение

Приводит примеры. Умеет выполнять учебную задачу по образцу

Определяет трудности, возникшие при выполнении учебной задачи

Определяет свои возможности при выполнении учебной задачи

#### **Коммуникативные универсальные учебные действия.**

Берёт на себя инициативу в организации совместной деятельности. Проговаривает цель совместной деятельности. Договаривается о способе совместной работы. Распределяет роли каждого. Определяет обязанности каждого участника

Удерживает выполнение обязанностей каждым участником

Вступает в диалог. Задаёт вопросы на понимание. Задаёт вопросы по содержанию учебного материала. Выслушивает мнение собеседника.

Высказывает своё мнение. Подтверждает примерами своё мнение. Находит общее решение в соответствии с поставленной целью. Избегает конфликтных ситуаций при расхождении мнений

Выделяет главную мысль текста. Выделяет смысловые части текста. Составляет план текста. Передает содержание текста в соответствии с планом.

Строит высказывание в соответствии с типом речи. Высказывает своё отношение по обсуждаемой теме

Выбирает языковые средства для построения текста. Строит связный текст по теме. Дает развёрнутый ответ на вопрос

Рассуждает по заданной теме. Формулирует вопросы по обсуждаемой теме

Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ)

ищет и использует информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ по алгоритму. использует компьютерные технологии для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: написание писем, сочинений, докладов, создание презентаций и др

#### **Познавательные универсальные учебные действия.**

Определяет тему текста. Подбирает заголовок к тексту. Выделяет главную мысль текста. Отвечает на вопросы по содержанию текста. Отвечает на вопросы, подтверждая свою мысль строчками из текста. Объясняет непонятные слова с помощью словаря

Выделяет в тексте ключевые слова. Выделяет смысловые части текста. Пересказывает подробно и кратко содержание текста

Составляет простой план. Составляет по конспекту, по плану рассказ

Строит схемы, таблицы по тексту. Преобразует схему в таблицу. Создает текст на основе таблицы, схемы

Определяет причины. Определяет следствия.

Узнаёт и распознаёт роды и виды

Строит предположения. Высказывает идеи

Высказывает простейшую гипотезу (как вариант решения проблемы), обосновывает её аргументами. Определяет стратегию решения проблемы Делает умозаключение. Умеет подавать материал в презентативной форме (использует схемы, модели). Выбирает информационные источники. Планирует информационный поиск.

#### **Технологии сельского хозяйства**

##### ***Технологии растениеводства.***

Выпускник научится:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

##### **Технологии животноводства**

Выпускник научится:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;*
- *проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;*
- *проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;*
- *описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- *исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

## **Технологии производства и обработки материалов**

Выпускник научится:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *определять способа графического отображения объектов труда;*
- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*

- *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*

## **Технологии производства продуктов питания**

### **Выпускник научится:**

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;*
- *осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;*
- *составлять индивидуальный режим питания;*
- *осуществлять приготовление блюд национальной кухни;*
- *сервировать стол, эстетически оформлять блюда.*

## **Информационные технологии**

### **Выпускник научится:**

- *применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;*
- *отбирать и анализировать различные виды информации;*
- *оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;*
- *изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;*
- *встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;*
- *разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;*
- *осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;*
- *представлять информацию вербальным и невербальным средствами;*
- *определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);*
- *называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.*

***Выпускник получит возможность научиться:***

- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

**Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**Выпускник научится:**

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

***Выпускник получит возможность научиться:***

- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработать) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;
- оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

**Методы и средства творческой и проектной деятельности.**

**Выпускник научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:



- выявлять и формулировать проблему;
- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- планировать этапы выполнения работ;
- составлять технологическую карту изготовления изделия;
- выбирать средства реализации замысла;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты выполнения проекта;
  - представлять результаты выполненного проекта;
- пользоваться основными видами проектной документации;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

***Получит возможность научиться:***

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

- называть и характеризовать технологии производства и обработки материалов,
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- составление меню, отвечающего здоровому образу жизни
- объяснять и понимать классификацию производств и технологий.
- оценивать значение культурных растений в жизни человека
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

## Содержание учебного предмета

<b>Технология – 2 часа</b>	<p><i>Что такое технология?</i>  <b>Пр.р.</b> Сбор дополнительной информации в Интернете о технологиях.  Классификация производств в технологии.</p>
<b>Технологии сельского хозяйства – 15 часов</b>	<p>Растения как объект технологии.  Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.  <b>НФЗ: Экскурсия</b> на производство по ознакомлению с технологиями сельского хозяйства.  Общая характеристика и классификация культурных растений.  <b>НФЗ. Учебное исследование.</b> Определение полезных свойств культурных растений.  Виды почв.  <b>Пр.р.</b> Характеристика почв пришкольного участка.  Условия, необходимые для выращивания культурных растений (вода, воздух, свет, тепло, почва).  <b>Пр.р.</b> Описание основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений.  <b>НФЗ. Экскурсия:</b> Знакомство с сельскохозяйственными растениями на поле.  <b>Пр.р.</b> Оформление альбома «Гербарий сельскохозяйственных растений».  Сельскохозяйственные животные и животноводство.  Животные – помощники человека.  Животные на службе безопасности жизни человека.  Животные для спорта, охоты, цирка и науки.  <b>Пр.р.</b> Сбор дополнительной информации о животных для различных потребностей человека</p>
<b>Технологии производства и обработки материалов - 18 часов.</b>	<p>Технология механической обработки материалов.  Древесина и ее применение.  Характерные признаки и свойства.  Лиственные и хвойные породы древесины  <b>НФЗ учебное исследование:</b> Распознавание лиственных и хвойных древесных пород  Природные пороки древесины: сучки, трещины, гниль.  <b>НФЗ. образовательное путешествие:</b></p>

	Виды древесных материалов: пиломатериалы, шпон, фанера.
	<b>НФЗ. образовательное путешествие:</b>
	Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.
	Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок;
	Понятие об изделии и детали.
	Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж.
	<i><b>Пр.р.</b> Графическое отображение формы предмета в программе «Компьютерная графика» или «Графический редактор»</i>
	Верстак, его устройство.
	Знакомство с ручными инструментами для обработки древесины.
	Виды строгальных инструментов
	<b>П.р.:</b> Строгание древесины ручными инструментами
	Основные сведения о линиях чертежа.
	<b>П.р.:</b> Правила чтения чертежей плоскостных деталей.
<b>Технологии производства продуктов питания – 15 часов</b>	Пищевая промышленность.
	<b>НФЗ. Учебное исследование.</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературы о пищевой промышленности
	Кулинария. Основа рационального питания.
	Витамины и их значение в питании.
	<b>НФЗ: Проектная работа.</b> Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни.
	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.
	Овощи в питании человека.
	Технологии механической кулинарной обработки овощей.
	Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.
	<b>НФЗ. Творческая мастерская.</b> Фигурная нарезка овощей.
	Технологии тепловой обработки овощей.
	<i><b>Пр.р.</b> Украшение блюд с помощью компьютерной графики.</i>
	Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.
	<b>НФЗ. Учебное исследование.</b> Значение хлеба в питании человека.

	Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.
<b>Информационные технологии - 10 часов.</b>	Информация и ее виды.
	Каналы восприятия информации человеком.
	Источники и каналы получения информации.
	Методы и средства записи информации.
	Коммуникационные технологии.
	Способы материального представления и записи визуальной информации.
	Информационно- коммуникативные технологии (ИКТ).
	Процессы, методы поиска, сбора, хранения и обработки информации.
	Ресурсы, необходимые для сбора, обработки, хранения и распространения информации.
	Специалисты в области информационных систем и технологий.
<b>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 7 часов.</b>	Виды материалов.
	<i>Составление презентации по теме «Виды материалов».</i>
	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.
	Конструкционные материалы.
	<i>Составление коллекции сырья.</i>
	Текстильные материалы. Технологии обработки текстильных материалов.
	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.
	<b>НФЗ. Проектная деятельность.</b> Изделие из текстильных материалов растительного происхождения с помощью ручных инструментов..
<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности – 3 часа.</b>	<b>НФЗ. Проектная деятельность.</b> Изделие из текстильных материалов.
	Проектная деятельность. Что такое творчество.
	<b>Промежуточная аттестация. Творческий проект.</b>
	<b>НФЗ. Проектная деятельность.</b> Реклама новых товаров.

**Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы.**

№	Количество часов по разделу.	Тема урока.	Дата по плану	Дата по факту
1	<b>Технология – 2 часа</b>	<i>Что такое технология?</i> <i>Пр.р. Сбор дополнительной информации в Интернете о технологиях.</i>	07.09	
2		Классификация производств в технологии.		
3	<b>Технологии производства продуктов питания – 15 часов</b>	Пищевая промышленность.	14.09	
4		<b>НФЗ. Учебное исследование.</b> Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературы о пищевой промышленности		
5		Кулинария. Основа рационального питания.	21.09	
6		Витамины и их значение в питании.		
7		<b>НФЗ: Проектная работа.</b> Составление меню, отвечающему здоровому образу жизни.	28.09	
8		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.		
9		Овощи в питании человека.	05.10	
10		Технологии механической кулинарной обработки овощей.		
11		Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.	12.10	
12		<b>НФЗ. Творческая мастерская.</b> Фигурная нарезка овощей.		
13		Технологии тепловой обработки овощей.	19.10	
14		<i>Пр.р. Украшение блюд с помощью компьютерной графики.</i>		
15		Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.	02.11	
16		<b>НФЗ. Учебное исследование.</b> Значение хлеба в питании человека.		
17		Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.	09.11	
18	<b>Технологии получения, обработки,</b>	Виды материалов. <i>Составление презентации по теме «Виды материалов».</i>		
19		Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	16.11	

20	<b>преобразования использования материалов – 7 часов.</b>	Конструкционные материалы. <i>Составление коллекции сырья.</i>		
21		Текстильные материалы. Технологии обработки текстильных материалов.	23.11	
22		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.		
23		<b>НФЗ. Проектная деятельность.</b> Изделие из текстильных материалов растительного происхождения с помощью ручных инструментов..	30.11	
24		<b>НФЗ. Проектная деятельность.</b> Изделие из текстильных материалов.		
25	<b>Информационные технологии - 10 часов.</b>	Информация и ее виды.	07.12	
26		Каналы восприятия информации человеком.		
27		Источники и каналы получения информации.	14.12	
28		Методы и средства записи информации.		
29		Коммуникационные технологии.	21.12	
30		Способы материального представления и записи визуальной информации.		
31		Информационно- коммуникативные технологии (ИКТ).	28.12	
32		Процессы, методы поиска, сбора, хранения и обработки информации.		
33		Ресурсы, необходимые для сбора, обработки, хранения и распространения информации.	11.01	
34		Специалисты в области информационных систем и технологий.		
35	<b>Технологии сельского хозяйства – 15 часов</b>	Растения как объект технологии.	18.01	
36		Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.		
37		<b>НФЗ: Экскурсия</b> на производство по ознакомлению с технологиями сельского хозяйства.	25.01	
38		Общая характеристика и классификация культурных растений.		
39		<b>НФЗ. Учебное исследование.</b> Определение полезных свойств культурных растений.	01.02	
40		Виды почв. <b>Пр.р.</b> Характеристика почв пришкольного участка.		
41		Условия, необходимые для выращивания культурных растений (вода, воздух, свет, тепло, почва).	08.02	
42		<b>Пр.р.</b> Описание основных агротехнологических приемов выращивания культурных растений.		
43		<b>НФЗ. Экскурсия:</b> Знакомство с сельскохозяйственными растениями на поле.	15.02	
44		<b>Пр.р.</b> Оформление альбома «Гербарий сельскохозяйственных растений».		
45		Сельскохозяйственные животные и животноводство.	22.01	

46		Животные – помощники человека.		
47		Животные на службе безопасности жизни человека.	01.03	
48		Животные для спорта, охоты, цирка и науки.		
49		<i>Пр.р. Сбор дополнительной информации о животных для различных потребностей человека</i>	15.03	
50	<b>Технологии производства и обработки материалов - 18 часов.</b>	Технология механической обработки материалов.		
51		Древесина и ее применение.	22.03	
52		Характерные признаки и свойства.		
53		Лиственные и хвойные породы древесины	05.04	
54		<b>НФЗ учебное исследование:</b> Распознавание лиственных и хвойных древесных пород		
55		Природные пороки древесины: сучки, трещины, гниль.	12.04	
56		<b>НФЗ. образовательное путешествие:</b> Виды древесных материалов: пиломатериалы, шпон, фанера.		
57		<b>НФЗ. образовательное путешествие:</b> Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.	19.04	
58		Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок;		
59		Понятие об изделии и детали.	26.04	
60		Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж.		
61		<i>Пр.р. Графическое отображение формы предмета в программе «Компьютерная графика» или «Графический редактор»</i>	03.05	
62		Верстак, его устройство.		
63		Знакомство с ручными инструментами для обработки древесины.	10.05	
64		Виды строгальных инструментов		
65		<b>П.р.:</b> Строгание древесины ручными инструментами	17.05	
66		Основные сведения о линиях чертежа.		
67		<b>П.р.:</b> Правила чтения чертежей плоскостных деталей.	24.05	
68	<b>Методы и средства творческой и проектной деятельности – 3 часа.</b>	Проектная деятельность. Что такое творчество.		
69		<b>Промежуточная аттестация. Творческий проект.</b>	31.05	
70		<b>НФЗ. Проектная деятельность.</b> Реклама новых товаров.		