

**Календарно-тематическое планирование. «Технология». 5А, 5Б,5В классы, 68 часов**

№ урока	Содержания разделов и тем	Кол-во часов	Даты проведения уроков			Содержание изучаемого материала	Материально-техническое оснащение	УУД	
			План	Факт					
<b>1 раздел: «Основы производства» - 10 ч.</b>									
1,2	Введение. Знакомство с содержанием программы. Инструктаж по технике безопасности.	2	02.09 02.09 07.09 07.09 06.09 06.09	5а  5б  5в			Содержание курса. ТБ при работе в мастерской.	У,П,Т	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
3,4	Проектная деятельность. Что такое творчество	2	09.09 09.09 14.09 14.09 13.09 13.09	5а  5б  5в			Техники проектирования, конструирования, моделирования. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнеспроект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект	У,П,Т	Личностные, регулятивные, познавательные
5,6	Техносфера. Производство и труд как его основа.	2	16.09 16.09 21.09 21.09 20.09 20.09	5а  5б  5в			Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.	У,П,Т	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
7,8	Сущность,	2	23.09	5а			Понятие о технологии, её	У,П,Т	Личностные,

	виды технологий. Технологическая документация		23.09 28.09 28.09 27.09 27.09	5б 5в			современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии.		регулятивные, познавательные
9-10	Что такое техника. Инструменты и механизмы.	2	30.09 30.09 05.10 05.10 04.10 04.10	5а 5б 5в			Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления )	У,П,Т	Личностные, регулятивные, познавательные
<b>Раздел 2: «Технологии в сфере быта. Кулинария» - 22 часа</b>									
11-12	Кулинария. Основы рационального питания. Безопасные приемы работы на кухне.	2	07.10 07.10 12.10 12.10 11.10 11.10	5а 5б 5в			Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Техника безопасности при работе на кухне.	У,П,Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
13-14	Санитария и гигиена на кухне. Лабораторная работа «Физиология питания»	2	14.10 14.10 19.10 19.10 18.10 18.10	5а 5б 5в			Технологии в сфере быта. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи.	У,П,Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
15-16	Интерьер кухни	2	2110	5а			Требования, предъявляемые к	У,П,Т, др оборудование	Личностные,

	– столовой.		21.10 26.10 26.10 25.10 25.10	5б  5в			современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни.		регулятивные, познавательные, коммуникативные
17-20	Проект «Кухня-столовая»	4	28.10 28.10 11.11 11.11 09.11 09.11 16.11 16.11 08.11 08.11 15.11 15.11	5а    5б    5в			Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни.	У,П,Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
21-22	Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	2	18.11 18.11 23.11 23.11 22.11 22.11	5а  5б  5в			Разработка и изготовление материального продукта. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации)	У,П,Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
23-24	Блюда из овощей и фруктов	2	25.11 25.11 30.11 30.11 29.11 29.11	5а  5б  5в			Технология механической и кулинарной обработки овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей и фруктов. Технология тепловой обработки овощей и фруктов. Технологии заготовки овощей и фруктов.	У,П,Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
25-26	Блюда из яиц	2	02.12 02.12 07.12	5а  5б			Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их	У,П,Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные,

			07.12 06.12 06.12	5в			доброкачества. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуни, омлета. Подача готовых блюд.		коммуникативные
27-28	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	2	09.12 09.12 14.12 14.12 13.12 13.12	5а  5б  5в			Столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Столовые приборы и посуду для завтрака. Меню завтрака. Расчёт количества и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку, эстетическое оформление стола. Салфетки.	У, П, Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
29-32	Проект «Приготовление завтрака».	4	16.12 16.12 23.12 23.12 21.12 21.12 28.12 28.12 20.12 20.12 27.12 27.12	5а    5б    5в			Техники проектирования, конструирования, моделирования. Логика построения и особенности разработки проекта	У, П, Т, др оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
<b>Раздел 3: «Материалы для производства материальных благ, их свойства и технологии обработки. Создание изделий из текстильных материалов» - 28 часа</b>									
33-34	Виды материалов, применяемых для изготовления швейных изделий	2	13.01 13.01 11.01 11.01 10.01 10.01	5а  5б  5в			Характеристики различных видов волокон и материалов	У, П, Т, Тк	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные

35-36	Производство текстильных материалов. Лабораторная работа «Определение направления долевой нити в тканях»	2	20.01 20.01 18.01 18.01 17.01 17.01	5а  5б  5в			Направление долевой нити в ткани. Свойства нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночную стороны ткани. Определение видов переплетения нитей в ткани	У, П, Т, Тк	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
37-38	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна»	2	03.02 03.02 25.01 25.01 24.01 24.01	5а  5б  5в			Свойства х/б и льняных тканей	У, П, Т, Тк	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
39-40	Конструирование швейных изделий	2	10.02 10.02 01.02 01.02 31.01 31.01	5а  5б  5в			Снятие мерок с фигуры человека. Расчет и изготовление чертежей будущего изделия	У, П, Т	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
41-44	Швейные ручные работы	4	17.02 17.02 24.02 24.02 08.02 08.02 15.02 15.02 07.02 07.02	5а    5б    5в			Перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание	У, П, Т, Тк	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные

			14.02 14.02						
45-46	Швейная машина	2	03.03 03.03 22.02 22.02 21.02 21.02	5а  5б  5в			Устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом	У, П, Т, Тк, ШМ	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
47-48	Практическая работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	2	10.03 10.03 01.03 01.03 28.02 28.02	5а  5б  5в			Заправка ШМ, ее работа, возможности, виды машинных строчек	У, П, Т, Тк, ШМ	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
49-52	Практическая работа «Изготовление образцов машинных швов. Стачной шов вразутюжку»	4	17.03 17.03 31.03 31.03 08.03 08.03 15.03 15.03 07.03 07.03 14.03 14.03	5а    5б    5в			Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы.	У, П, Т, Тк, ШМ	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
53-54	Влажно-тепловая обработка ткани. Практическая работа «Проведение	2	07.04 07.04 05.04 05.04 04.04 04.04	5а  5б  5в			ВТО на образцах машинных швов	У, П, Т, ДП, Тк, др. оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные

	влажно-тепловых работ»								
55-60	Проект по изготовлению изготовления швейного изделия (фартук, юбка и т.д.)	6	14.04 14.04 21.04 21.04 28.04. 28.04 12.04 12.04 19.04 19.04 26.04 26.04 11.04 11.04 18.04 18.04 25.04 25.04	5а      5б            5в			Техники проектирования, конструирования, моделирования. Логика построения и особенности разработки проекта	У, П, Т, Тк, др. оборудование	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
<b>Раздел 4: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 2 часа</b>									
61-62	Энергия, ее виды. Накопление механической энергии	2	05.05 05.05 03.05 03.05 02.05 02.05	5а  5б  5в			Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии	У, П, Т	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
<b>Раздел 5: «Информация» - 2 час</b>									
63-64	Информация, каналы ее восприятия человеком.	2	12.05 12.05 10.05 10.05 09.05	5а  5б  5в			Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации.	У, П, Т	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные

			09.05						
<b>Раздел 6: «Растения, животные человек как объекты технологии» - 4 часа</b>									
65-66	Растения и животные как объекты технологии	2	19.05. 19.05 17.05 17.05 16.05 16.05	5а  5б  5в			Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.	У, П, Т	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
67-68	Человек как объект технологии	2	24.05 24.04 23.05 23.05 23.05	5а  5б  5в			Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Социальные технологии. Культура потребления: выбор продукта/услуги	У, П, Т	Личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные
Итого 68 часов									

Принятые сокращения: У – учебник, П- презентация, Т – тетрадь, ДП – дидактическое пособие, Тк- ткань, ШМ – швейная машина