

Приложение  
к «Рабочей программе по технологии в 5-9 классах»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 127» городского округа Самара

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании ШМО  
естественно-математического  
цикла

 /Конькова О.Н./

Протокол № 1  
от «26» августа 2021 г.

**ПРОВЕРЕНО**  
заместителем директора  
по УВР

 /Тимошевская С.А./

«27» августа 2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
и.о. директора  
МБОУ Школа 127 г.о.Самара

 /Чикляева Е.К./

Приказ № 265  
от «27» августа 2021 г.

Календарно-тематическое планирование  
по технологии  
для 5 классов

Составитель:  
учитель технологии  
Самохвалова Е.А.

2021 год

## Пояснительная записка

Данное календарно-тематическое планирование составлено на основе «В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5-9 классы. Просвещение 2020»

Предлагаемое КТП реализуется в учебнике:

Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семенова Г. Ю. и др. Технология 5 класс. Просвещение, 2021

а также с помощью пособий для учителя и обучающихся:

- Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М. Казакевича.- М.: Просвещение, 2020.- 96 с.
- Технология. 5 класс. Проекты и кейсы: учебное пособие/ под ред. В.М. Казакевича и др.-М.: Просвещение, 2020.- 64 с.

В условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) для успешной реализации учебного плана возможно осуществление образовательной деятельности по образовательным программам основного (среднего) общего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. При необходимости допускается интеграция форм обучения, например, очного и электронного обучения с использованием дистанционных образовательных технологий.

№	Название раздела	Количество часов
1	Основы производства	4
2	Методы и средства творческой проектной деятельности.	4
3	Современные и перспективные технологии	4
4	Элементы техники и машин	6
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	16
6	Технологии обработки пищевых продуктов	12
7	Технология получения, обработки и использования энергии	2
8	Технология получения, обработки и использования информации	6
9	Технологии растениеводства	4
10	Технологии животноводства	4
11	Социальные технологии	6
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

№ уроков	Наименование модулей, разделов и тем программы	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся	Сроки				
				Предполагаемые	Фактические			
					5а	5б	5в	5г
<b>Раздел 1. Основы производства (4 часа)</b>								
1-2	Техносфера. Потребительские блага.	2	Освоение новых понятий: техносфера, технические объекты, объекты живой природы, неживые объекты. Учимся различать объекты природы и техносферы.	1 нед.				
3-4	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	2	Знакомство с производством потребительских благ. Освоение новых понятий: потребительские блага, материальные блага, нематериальные блага, производство, отрасль производства. Учимся разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Составляем список основных материальных благ, оцениваем возможность и целесообразность их получения, учитывая возможности семьи.	2 нед.				
<b>Раздел 2. Методы и средства творческой проектной деятельности (4 часа)</b>								
5-6	Проектная деятельность: проект, реклама.	2	Освоение новых понятий: проект, проектная деятельность, реклама. Учимся понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека. Осуществляем самооценку интересов и склонностей к какому-либо	3 нед.				

				виду деятельности. Учимся определять и формулировать цель проекта.					
7-8		Творчество. Творческая деятельность. <b>Практическая работа №1 «Салфетки для праздничного стола»</b>	2	Освоение новых понятий: творчество, творческий труд, творческая деятельность. Учимся отличать творческую деятельность от нетворческой. Знакомимся с уровнями творчества, профессиями и производством, связанные с творчеством. На практическом занятии учимся составлять план творческой деятельности, и определять какие этапы работы необходимы для выполнения творческого проекта.	4 нед.				
<b>Модуль 3. Современные и перспективные технологии (4 часа)</b>									
9-10		Технология: понятие и предназначение. <b>Практическая работа №2 «Технология приготовления бутербродов»</b>	2	Освоение новых понятий: технология, продукт труда, предмет труда, средства труда. Учимся определять, что является технологией в той или иной деятельности (на примере приготовления бутербродов).	5 нед.				
11-12		Классификация производств и технологий. <b>Творческое задание №1 «Производство хлеба»</b>	2	Освоение новых понятий: классификация, серийное производство, массовое производство. Знакомство с видами технологий в разных сферах производства. Составляем список технических средств, которые используются в семье для приготовления пищи. Анализируем собственные наблюдения и дополнительную информацию о видах технологий (творческое задание).	6 нед.				
<b>Раздел 4. Элементы техники и машин (6 часов)</b>									

13-14		Техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	2	Освоение новых понятий: техника, производственная техника, непромышленная техника, инструменты, механизмы, машина, аппарат, прибор. Знакомство с классификацией техники, местом техники в жизни человека.	7 нед.				
15-16		Швейная машина: назначение, применение в быту и на производстве. Правила безопасной работы на швейной машине.	2	Знакомство с электрической швейной машиной. Роль и назначение машины в быту. Выполнение карточек-памяток «Правила безопасной работы на швейной машине»	8 нед.				
17-18		Швейная машина: знакомство, устройство. <b>Практическая работа №3 «Выполнение пробных строчек разной длины»</b> <b>Творческое задание №2 «Обработка края полотенца или салфетки на швейной машине»</b>	2	Освоение новых понятий: инструкция по эксплуатации, устройство, узлы и механизмы швейной машины. Учимся управлять простыми и механизмами: выполнение пробных строчек на швейной машине.	9 нед.				
<b>Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16 часов)</b>									
19-20		Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2	Знакомство с видами материалов, разновидностями производственного сырья и материалов, способами получения различного вида сырья и материалов. Освоение новых понятий: материал, сырьё, натуральный, искусственный, синтетический материал.	10 нед.				
21-22		Конструкционные материалы. Текстильные материалы.	2	Знакомство с понятиями «конструкционные материалы», «текстильные материалы» Формирование представления о технологии получения	11 нед.				

				конструкционных и текстильных материалов (использование, производство, профессии людей)					
23-24		Текстильные материалы: производство тканей, натуральные и синтетические ткани. <b>Практическая работа №4 «Ручное ткачество. Переплетение нитей в ткани»</b>	2	Освоение новых понятий: пряжа, волокно, хлопковое полотно, льняное полотно, основа, уток, кромка, прядение, ровница, ткачество, текстильная промышленность. Знакомимся с особенностями технологии текстильных материалов, производством ткани, классификацией текстильных волокон. На практической работе осваиваем умение выполнять технический рисунок.	12 нед.				
25-26		Изучение и сравнение свойств текстильных материалов. <b>Творческое задание №3 «Коллекция текстильных материалов»</b>	2	Узнаём, что такое механические, физические и технологические свойства материалов, особенности свойств синтетических и натуральных тканей. По образцам материала учимся определять виды ткани, предназначение ткани. Собираем коллекцию образцов текстильных материалов.	13 нед.				
27-28		Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. <b>Практическая работа №5 «Определение сминаемости и усадки текстильных материалов»</b>	2	Освоение новых понятий: прочность, сминаемость, драпируемость, изностстойкость, пылеёмкость, гигроскопичность, усадка, осыпаемость. Анализируем свойства текстильных материалов. На практической работе знакомимся со свойствами ткани из натуральных волокон.	14 нед.				
29-30		Технология механической обработки материалов.	2	Знакомимся с основными видами механической обработки материалов.	15 нед.				

		<b>Практическая работа №6 «Получение муки из гречневой крупы»</b>		Освоение новых понятий: прессовка, ковка, штамповка, строгание, сверление, точение, рубка, лущение, дробление, размальывание. Анализируем применение бытовых кухонных приборов по видам и способам обработки продуктов.					
31-32		Графическое отображение формы предмета: чертёж, эскиз, технический рисунок. <b>Практическая работа №7 «Работа с выкройкой в журнале мод. Выполнение эскиза»</b>	2	Освоение новых понятий: чертёж, эскиз, технический рисунок. Учимся читать выкройки из журнала мод. На практической работе выполняем эскиз модели для творческого задания. Знакомимся с профессиями, связанные с черчением.	16 нед.				
33-34		Графическое отображение формы предмета. <b>Практическая работа №8 «Изготовление мешка для школьной обуви»</b>	2	Изготовление (шитьё) простого изделия из ткани.	17 нед.				
<b>Расдел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (12 часов)</b>									
35-36		Кулинария. Основы рационального питания. <b>Практическая работа №9 «Пирамида питания»</b>	2	Освоение новых понятий: кулинария, рациональное питание, пищевой рацион, режим питания, пирамида питания. Учимся пользоваться пирамидой питания, составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.	18 нед.				
37-38		Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2	Освоение новых понятий: гигиена, санитария, моющие средства. Знакомимся с нагревательными приборами на кухне, кухонной утварью и уходом за ней, ассортиментом моющих средств для поддержания	19 нед.				

				санитарии и гигиены на кухне. Выполняем карточки-памятки «Правила техники безопасности на кухне»					
39-40		Витамины и их значение в питании.	2	Формирование представления о роли и месте витаминов в полноценном рационе питания человека. Освоение новых понятий: витамины, повар, кондитер, кулинар, гиповитаминоз, гипервитаминоз.	20 нед.				
41-42		Овощи в питании человека. <b>Практическая работа №10 «Определение доброкачественности овощей и зелени органолептическим методом»</b>	2	Знакомство с пищевыми продуктами растительного происхождения. Определение значения и места овощей в питании человека. Освоение новых понятий: овощи, луковые, плодовые, бахчевые, корнеплоды, стручковые, клубнеплоды, листовые, органолептический способ, салат, винегрет. Освоение способов определения доброкачественности пищевых продуктов растительного происхождения. Учимся оценивать качество плодовоовощной продукции.	21 нед				
43-44		Технология механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. <b>Творческое задание №5 «Карвинг»</b>	2	Знакомство с основными этапами механической кулинарной обработки овощей, инструментами и приспособлениями. Освоение новых понятий: механическая кулинарная обработка, простая нарезка, фигурная нарезка, карвинг. Получаем представление об основных способах украшения блюд.	22 нед.				
45-46		Технология тепловой обработки овощей.	2	Знакомство с основными этапами	23 нед.				



		<b>Практическая работа №11 «Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Винегрет»</b>		тепловой обработки овощей: варка, припускание, жарка, пассерование, бланширование, тушение. Правила безопасной работы при тепловой обработке. Знакомство с оборудованием для тепловой обработки овощей: мультиварка, пароварка. На практической работе учимся готовить винегрет, блюдо из овощей с применением тепловой обработки.					
<b>Раздел 7. Технология получения, обработки и использования энергии (2 часа)</b>									
47-48		Энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.	2	Освоить новые понятия: электричество, электрик, энергия, виды энергии, аккумулятор. Получить представление о механической энергии, средствах её получения.	24 нед.				
<b>Раздел 8. Технология получения, обработки и использования информации (6 часов)</b>									
49-50		Информация: понятие, профессии, связанные с информацией, бытовая и техническая информация.	2	Знакомство с информацией, видами информации, определение роли и места информации, профессиями, которые связаны с работой с информацией.	25 нед.				
51-52		Каналы восприятия информации человеком: визуальная информация, аудиальная информация, обонятельная информация, вкусовая информация, тактильная информация.	2	Знакомство и основными каналами восприятия информации человеком: визуальная, аудиальная информация, вкусовая, тактильная информация. Получаем представление о зависимости видов информации от органов чувств. Оцениваем эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения.	26 нед.				
53-54		Способы материального представления и записи визуальной информации.	2	Знакомство со способами материального представления и записью	27 нед.				

		<b>Практическая работа №12 «Этикет. Сервировка стола»</b>		визуальной информации: дорожные знаки, иероглифы, азбука Морзе, чертеж, схема. На практической работе учимся схематично представлять сервировку стола по правилам этикета. Освоение новых понятий: этикет, сервировка.					
<b>Раздел 9. Технологии растениеводства (4 часа)</b>									
55-56		Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <b>Творческое задание №6 «Выгонка зеленых культур в домашних условиях»</b>	2	Знакомство с технологией растениеводства, с основными агротехнологическими приемами выращивания культурных растений. Получение основных представлений о месте культурных растений в жизнедеятельности человека.	28 нед.				
57-58		Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. <b>Практическая работа №13 «Всхожесть семян культурных растений»</b>	2	Знакомство с общей характеристикой и классификацией культурных растений. Освоение новых понятий: культурные растения, овощные культуры, плодово-ягодные культуры, полевые культуры, декоративные культуры. На практической работе знакомимся и выполняем основные агротехнологические приемы выращивания растений.	29 нед.				
<b>Раздел 10. Технология животноводства (4 часа)</b>									
59-60		Животные и технологии 21 века. Животные – помощники человека.	2	Получаем представление о животных организмах как об объектах технологии, о классификации животных организмов. Учимся определять потребности человека, которые удовлетворяют животные.	30 нед.				

61-62		Сельскохозяйственные животные. Животноводство и материальные потребности человека. <b>Творческое задание №7 «Птицеводство –основное направление животноводства в Самарской области»</b>	2	Освоение новых понятий: сельскохозяйственные животные, животноводство, птицеводство, скотоводство. С помощью творческого задания собираем информацию и делаем описание одной из отрасли животноводства.	31 нед.				
<b>Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)</b>									
63-64		Человек как объект технологии: темперамент, характер, способности. <b>Практическая работа №14 «Тест: свойства личности»</b>	2	Знакомство со свойствами личности человека и влиянием их на поведение человека. Освоение новых понятий: темперамент, характер, способности, одарённость, холерик, флегматик, сангвиник, меланхолик.	32 нед.				
65-66		Потребности людей: пирамида потребностей. <b>Практическая работа №15 «Строим пирамиду личных потребностей»</b>	2	Получаем представление о пирамиде потребностей людей. На практической работе формулируем и анализируем личные потребности, строим пирамиду личных потребностей.	33 нед.				
67-68		Социальная технология: средства, профессии и производство.	2	Формируем понятие о социальных технологиях, средствах и методах. Знакомство с профессиями и специалистами в сфере социальных технологий .	34 нед.				

## Способы оценки знаний и оценочный материал

### 5 класс

<b>Виды контроля</b>	<b>1 четверть</b>	<b>2 четверть</b>	<b>3 четверть</b>	<b>4 четверть</b>	<b>Год</b>
Тестовая работа	-	-	-	1	1

- Текст тестовой работы располагается в пособии:

**Технология. Проекты и кейсы: учебное пособие.5 класс/ под ред В.М. Казакевича.-М.: «Просвещение», 2020.-с.3,9,50,55,60**