

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8»

КОРКИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Календарно-тематическое планирование

5 класс

составлено на основе рабочей программы по курсу «Технология»

(авторский коллектив Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю)

Составитель

учитель технологии

руководитель РМО

**Коркина Е.А.**

2019

Календарно-тематическое планирование соответствует новому содержанию технологического образования, составлено на основе рабочей программы по курсу «Технология» (авторский коллектив Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., для организаций общего образования, на основе Примерной основнойобразовательной программ**а** основного общего образованияпо технологии, одобреннойрешением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ.

Основная форма обучения – познавательная (*теоретические сведения)* и созидательная деятельность обучающихся *(практическая часть)*.

*В теоретических сведениях* раскрываются средства, методы, элементы инфраструктуры получения, преобразования, применения и утилизации по использованию соответствующих объектов технологических воздействий: вещество, материалы, энергия, информация, объекты живой природы и объекты социальной среды.

*В практической части* представлены варианты познавательно-трудовых упражнений, опыты и эксперименты в познавательных исследованиях, лабораторные и практические работы, творческие проекты. Вся практическая деятельность осуществляется на основе использования конкретных технологических средств по преобразованию предметов и продуктов технологической деятельности, доступных для возрастных особенностей обучающихся.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре следующих разделов:

-Технологии обработки пищевых продуктов.

-Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

-Основы производства.

-Общая технология.

-Техника.

-Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

-Технологии растениеводства.

-Социальные технологии.

-Технологии получения, преобразования и использования энергии.

-Технологии получения, обработки и использования информации.

-Технологии животноводства.

**Календарно-тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **дата** | **№ урока** | **Тема урока** | **Кол-во часов** | **Тема НРЭО** | **Формы текущего контроля** | *Прим. учебник* |
|  | 1-2 | Введение | 2 |  | Устный опрос | Стр.3-4 |
| **Р8,9 Технологии обработки пищевых продуктов (8)** | | | | | | |
|  | 3 | Кулинария. Основы рационального питания. | 1 | Ассортимент продуктов питания в сети розничной торговли | Практическая работа №1 стр.92 | П8.1 |
|  | 4 | Витамины и их значение в питании | 1 |  | Практическая работа №2 стр.92 (Реферат) | П8.2 |
|  | 5-6 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне | 2 |  | Индивидуальный опрос по ПТБ | П8.3 |
|  | 7 | Овощи в питании человека | 1 | Национальная кухня народов Челябинской области | Лабораторно-практическая работа стр.104 (сбор рецептов из различных источников; эскизы оформления салатов) | П9.1 |
|  | 8 | Технология механической кулинарной обработки овощей | 1 | Национальная кухня народов Челябинской области | Практическая работа №1 стр.105 | П9.2 |
|  | 9 | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей | 1 | Национальная кухня народов Челябинской области | Практическая работа №2 стр.105 (составление технологической карты) | П9.3 |
|  | 10 | Технология тепловой обработки овощей. | 1 | Национальная кухня народов Челябинской области | МРООП ООО Разноуровневые тестовые задания | П9.4 |
|  | **Р2 Методы и средства творческой и проектной деятельности (4)** | | | | | |
|  | 11-12 | Проектная деятельность | 2 |  | Творческий проект по разделу «Кулинария» стр.105-106 | П2.1 |
|  | 13-14 | Что такое творчество | 2 |  | МРООП ООО (самостоятельная работа №4 Этапы проектной деятельности) | П2.2 |
| **Р1 Производство (4)** | | | | | | |
|  | 15 | Что такое техносфера | 1 |  | Самостоятельная работа с текстом.  Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. | П1.1 |
|  | 16 | Что такое потребительские блага | 1 |  | Практическая работа №1 стр.14 | П1.2 |
|  | 17 | Производство потребительских благ | 1 | Промышленное производство Челябинской области | Практическая работа №2 стр.14 | П1.3 |
|  | 18 | Общая характеристика производства | 1 | Промышленное производство Челябинской области | Творческое задание стр.14 | П1.4 |
| **Р3 Технология (4)** | | | | | | |
|  | 19-20 | Что такое технология | 2 |  | Самостоятельная работа с текстом.  Ознакомление с образцами предметов труда, с измерительными приборами (проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда) | П3.1 |
|  | 21-22 | Классификация производств и технологий | 2 | Предприятия Челябинской области | Классификация. Практическая работа №1 стр.28 | П3.2 |
| **Р4 Техника (4)** | | | | | | |
|  | 23-24 | Что такое техника | 2 |  | Самостоятельная работа с текстом. Работа со словарём.  Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. | П4.1 |
|  | 25-26 | Инструменты, механизмы и технические устройства | 2 |  | Практическое проектное задание стр. 36 | П4.2 |
| **Р5,6,7 Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (16)** | | | | | | |
|  | 27 | Виды материалов. Натуральные искусственные и синтетические материалы | 1 | Предприятия Челябинской области | Самостоятельная работа с текстом. Изучение правил безопасной работы | П5.1+5.2 |
|  | 28 | Текстильные материалы | 1 |  | Классификация. Практическая работа №1 стр.58 | П5.4 |
|  | 29-30 | Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон | 2 |  | Лабораторно-практическая работа стр.58 | П6.2 |
|  | 31-32 | Швейная машина | 2 | Швейные предприятия Челябинской области | Практическая работа №7 стр.43 | П7.2 |
|  | 33-34 | Технологии обработки швейных материалов | 2 |  | Лабораторно-практическая работа №3 стр.68 |  |
|  | 35 | Виды материалов. Натуральные искусственные и синтетические материалы | 1 | Предприятия Челябинской области | Самостоятельная работа с текстом. Изучение правил безопасной работы | П5.1+5.2 |
|  | 36 | Конструкционные материалы | 1 | Предприятия Челябинской области | Классификация. Практическая работа №1,2 стр.58 | П5.3 |
|  | 37-38 | Механические свойства конструкционных материалов | 2 |  | Практическая работа стр.66 | П6.1 |
|  | 39-40 | Технологии механической обработки материалов | 2 | Предприятия Челябинской области | Лабораторно-практическая работа №1,2 стр.67 | П7.1 |
|  | 41-42 | Графическое изображение формы предмета | 2 |  | Практическая работа стр.78-80 | П7.2 |
| **Р12 Технологии растениеводства (6)** | | | | | | |
|  | 43-44 | Растения как объект технологии | 2 | Агро-предприятия Челябинской области | Самостоятельная работа с текстом. Работа со словарём | П12.1 |
|  | 45 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека | 1 |  | Лабораторно-практическая работа №1 стр.136 | П12.2 |
|  | 46 | Общая характеристика и классификация культурных растений | 1 |  | Классификация. Лабораторно-практическая работа №2 стр.136 | П12.3 |
|  | 47-48 | Исследование культурных растений | 2 |  | Лабораторно-практическая работа №3 стр.137 | П12.4 |
| **Р15 Социальные технологии (4)** | | | | | | |
|  | 49 | Человек как объект технологии | 1 |  | Самостоятельная работа с текстом. Работа со словарём.  Практическая работа Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. | П15.1 |
|  | 50 | Потребности людей | 1 |  | Практическое задание – пирамида главных потребностей стр. 173 | П15.2 |
|  | 51-52 | Содержание социальных технологий | 2 |  | Практическое задание – тест стр.172-173 | П15.3 |
| **Р10 Технологии получения, преобразования и использования энергии (6)** | | | | | | |
|  | 53-54 | Что такое энергия | 2 |  | Самостоятельная работа с текстом. Работа со словарём. | П10.1 |
|  | 55-56 | Виды энергии | 2 |  | Практическая работа №1,2 стр.114 | П10.2 |
|  | 57-58 | Накопление механической энергии | 2 |  | Практическая работа Изготовление игрушки «Йо-йо» стр.114 | П10.3 |
| **Р11 Технологии получения, обработки и использования информации (4)** | | | | | | |
|  | 59 | Информация | 1 |  | Самостоятельная работа с текстом. Работа со словарём. | П11.1 |
|  | 60 | Каналы восприятия информации человеком | 1 |  | Классификация. Практическая работа №1 стр.124 | П11.2 |
|  | 61-62 | Способы материального представления и записи визуальной информации | 2 |  | Практическая работа №2 стр.124 | П11.3 |
| **Р13,14 Животный мир в техносфере. Технологии животноводства (6)** | | | | | | |
|  | 63 | Животные и технологии 21 века | 1 |  | Самостоятельная работа с текстом. Работа со словарём | П13.1 |
|  | 64 | Животноводство и материальные потребности человека | 1 |  | Практические задания стр.148 | П13.2 |
|  | 65 | Сельскохозяйственные животные и животноводство | 1 | Сельскохозяйственные предприятия Челябинской области | Разноуровневые тестовые задания | П14.1 |
|  | 66 | Животные помощники человека | 1 |  | Изучение правил безопасной работы стр.162 | П14.2 |
|  | 67 | Животные на службе безопасности жизни человека | 1 |  | Практические задания № 1 стр.163 | П14.3 |
|  | 68 | Животные для спорта, охоты, цирка и науки | 1 |  | Практические задания № 2 стр.163 | П14.4 |
|  | **69-70** | **Итоговое занятие** | **2** |  | **Защита проекта** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Вариант А**

Последовательность разделов (учитель по направлению «Технологии ведения дома» - обслуживающий труд)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ раздела** | **раздел** | **подгруппы** | **Кол-во часов** |
|  | Введение | А | 2ч |
| Р8,9 | Технологии обработки пищевых продуктов | А | 8ч |
| Р2 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | А | 4ч |
| Р8,9 | Технологии обработки пищевых продуктов | Б | 8ч |
| Р2 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | Б | 4ч |
| Р5,6,7 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | А | 8ч |
| Р5,6,7 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | Б | 8ч |
| Р12 | Технологии растениеводства | А | 6ч |
| Р15 | Социальные технологии | А | 4ч |
| Р12 | Технологии растениеводства | Б | 6ч |
| Р15 | Социальные технологии | Б | 4ч |
| Р13,14 | Животный мир в техносфере. Технологии животноводства | А | 6ч |
|  | **Итоговое занятие** | А | 2 |
|  |  |  | **70ч** |

**Вариант Б**

Последовательность разделов (учитель по направлению «Индустриальные технологии» - технический труд)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ раздела** | **раздел** | **подгруппы** | **Кол-во часов** |
|  | Введение | Б | 2ч |
| Р1 | Производство | Б | 4ч |
| Р3 | Технология | Б | 4ч |
| Р4 | Техника | Б | 4ч |
| Р1 | Производство | А | 4ч |
| Р3 | Технология | А | 4ч |
| Р4 | Техника | А | 4ч |
| Р5,6,7 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | Б | 8ч |
| Р5,6,7 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | А | 8ч |
| Р10 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | Б | 6ч |
| Р11 | Технологии получения, обработки и использования информации | Б | 4ч |
| Р10 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | А | 6ч |
| Р11 | Технологии получения, обработки и использования информации | А | 4ч |
| Р13,14 | Животный мир в техносфере. Технологии животноводства | Б | 6ч |
|  | **Итоговое занятие** | Б | 2ч |
|  |  |  | **70ч** |

**Пример другого варианта**

1. Изменено соотношение учебного времени, отведённого на изучение разделов программы (не более чем на 20%). Таблица 1
2. Распределены разделы программы между двумя учителями технологии, специализирующимся по направлениям «Индустриальные технологии» (М) и «Технологии ведения дома» (Ж), с учетом изменения учебного времени, отводимого на каждый раздел. Таблицы 2 и3.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Раздел** | **Распределение часов по классам обучения** | | | | |
| **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **1** | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 4-6 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **2** | Производство | 4-4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **3** | Технология | 6-6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **4** | Техника | 6-4 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **5** | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 8-16 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **6** | Технологии получения пищевых продуктов | 8-10 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **7** | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 6-6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **8** | Технологии получения, обработки и использования информации | 6-4 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **9** | Технологии растениеводства | 8-6 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **10** | Технологии животноводства | 6-2 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **11** | Социальные технологии | 6-4 | 6 | 6 | 6 | 6 |
|  | ИТОГО | **68-68\*** | **68** | **68** | **68** | **68** |

**изменено соотношение учебного времени в размере 14 часов**

\* *примечание* в таблице 1 – 5 класс выделено красным.

Таблица 2 (первая группа)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I полугодие | | II полугодие | |
| **Разделы программы** | **К-во часов** | **Разделы программы** | **К-во часов** |
| Технологии получения пищевых продуктов | 10  ж | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 6  ж |
| Технология | 6  м | Производство | 4  ж |
| Техника | 4  м | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 6  м |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 8  ж | Технологии получения, обработки и использования информации | 4  м |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 8  м  смена мастерских,  переход во II полугодие | Технологии растениеводства | 6  ж |
|  |  | Технологии животноводства | 2  м |
|  |  | Социальные технологии | 4  м |
|  | 36 |  | 32 |
| **итого** |  | **68** |  |

Таблица 3 (вторая группа)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| I полугодие | | II полугодие | |
| **Разделы программы** | **К-во часов** | **Разделы программы** | **К-во часов** |
| Технология | 6  м | Технологии получения, преобразования и использования энергии | 6  м |
| Техника | 4  м | Технологии получения, обработки и использования информации | 4  м |
| Технологии получения пищевых продуктов | 10  ж | Методы и средства творческой и проектной деятельности | 6  ж |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 8  м | Производство | 4  ж |
| Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 8  ж  Смена  мастерских, переход во II полугодие | Технологии животноводства | 2  м |
|  |  | Социальные технологии | 4  м |
|  |  | Технологии растениеводства | 6  ж |
|  | 36 |  | 32 |
| **итого** |  | **68** |  |

у **Ж** – 34 часа (в первой группе) + 34 часа (во второй группе) = 68

у **М** – 34 часа (в первой группе) + 34 часа (во второй группе) = 68