**Тематическое планирование.**

**Технология. 5 класс (68 часов). 2020-2021 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п урока | № п/п раздела, темы | Наименование разделов программы и тем урока | Количествочасов |
|  | **1.** | **Введение в технологию.** | **2** |
| 1 | 1.1 |  Предмет «Технология». Организация труда на уроках технологии. | 1 |
| 2 | 1.2 | Правила внутреннего распорядка и техника безопасности в кабинете «Технология». | 1 |
|  | **2.** | **Производство и технологии.** | **8** |
| 3 | 2.1 | Техносфера. | 1 |
| 4 | 2.2 | Вредные и опасные факторы техносферы. | 1 |
| 5 | 2.3 | Потребности человека. | 1 |
| 6 | 2.4 |  Потребительские блага человека и их производство. | 1 |
| 7 | 2.5 | Что такое технология. | 1 |
| 8 | 2.6 | Классификация производств и технологий. | 1 |
| 9 | 2.7 | Что такое техника. | 1 |
| 10 | 2.8 | Инструменты, механизмы и технические устройства. | 1 |
|  | **3.** | **Технологии обработки материалов, пищевых продуктов.** | **40** |
| 11 | 3.1 | Виды материалов. | 1 |
| 12 | 3.2 | Классификация конструкционных материалов. | 1 |
| 13 | 3.3 |  Древесные материалы и их свойства. | 1 |
| 14 | 3.4 | Технологии обработки древесных материалов. | 1 |
| 15 | 3.5 | Пиломатериалы. | 1 |
| 16 | 3.6 | Искусственные древесные материалы. | 1 |
| 17 | 3.7 | Организация рабочего места , инструменты и оборудование для обработки древесных материалов. | 1 |
| 18 | 3.8 | Технологический процесс конструирования изделий из древесины и древесных материалов. | 1 |
| 19 | 3.9 | Кулинария. Здоровое питание. | 1 |
| 20 | 3.10 | Пищевая пирамида. | 1 |
| 21 | 3.11 | Роль витаминов в питании человека. | 1 |
| 22 | 3.12 | Основные источники витаминов. | 1 |
| 23 | 3.13 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 |
| 24 | 3.14 | Бытовые приборы и безопасные приемы работы на кухне. | 1 |
| 25 | 3.15 | Культура потребления пищи. | 1 |
| 26 | 3.16 | Правила сервировки стола в домашних условиях. | 1 |
| 27 | 3.17 | Овощи в питании человека. | 1 |
| 28 | 3.18 | Технология механической кулинарной обработки овощей. | 1 |
| 29 | 3.19 | Салаты.  | 1 |
| 30 | 3.20 | Технология приготовления салатов из сырых овощей.  | 1 |
| 31 | 3.21 | Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. | 1 |
| 32 | 3.22 | Безопасные приемы работы при тепловой обработке. | 1 |
| 33 | 3.23 |  Блюда из варёных овощей.  | 1 |
| 34 | 3.24 | Технология приготовления салатов из вареных овощей. | 1 |
| 35 | 3.25 | Текстильные материалы. Текстильные волокна. | 1 |
| 36 | 3.26 |  Натуральные волокна растительного происхождения. | 1 |
| 37 | 3.27 | Производство ткани. | 1 |
| 38 | 3.28 | Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей. | 1 |
| 39 | 3.29 | Свойства текстильных материалов. | 1 |
| 40 | 3.30 | Современные текстильные материалы и их производство. | 1 |
| 41 | 3.31 | Влажно-тепловая обработка текстильным материалов. | 1 |
| 42 | 3.32 | Терминология влажно-тепловой обработки текстильных материалов. | 1 |
| 43 | 3.33 | Технологии ручной обработки текстильных материалов. | 1 |
| 44 | 3.34 | Понятие о стежке, строчке и шве. | 1 |
| 45 | 3.35 | Технологии выполнения ручных строчек прямыми стежками. | 1 |
| 46 | 3.36 | Временное и постоянное соединение деталей прямыми стежками.  | 1 |
| 47 | 3.37 | Предохранение срезов от осыпания.  | 1 |
| 48 | 3.38 | Обмётывание ручными стежками. | 1 |
| 49 | 3.39 | Фурнитура и её назначение. | 1 |
| 50 | 3.40 | Пришивание фурнитуры. | 1 |
|  | **4.** | **Робототехника.** | **6** |
| 51 | 4.1 | Роботы и робототехника. | 1 |
| 52 | 4.2 | Классификация роботов. | 1 |
| 53 | 4.3 | Направления современных разработок в области робототехники. |  |
| 54 | 4.4 | Бытовые роботы. |  |
| 55 | 4.5 | Законы робототехники. | 1 |
| 56 | 4.6 | Устройство роботов. Способы управления роботами. | 1 |
|  | **5.** | **Компьютерная графика, черчение.** | **4** |
| 57 | 5.1 | Геометрическая форма предмета. | 1 |
| 58 | 5.2 | Чертеж. Линии чертежа. | 1 |
| 59 | 5.3 | Моделирование и макетирование. | 1 |
| 60 | 5.4 | Макетирование из бумаги. | 1 |
|  | **6.** | **Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности.** | **8** |
| 61 | 6.1 | Творчество.  | 1 |
| 62 | 6.2 | Уровни творчества. | 1 |
| 63 | 6.3 | Проектная деятельность. | 1 |
| 64 | 6.4 | Реклама. | 1 |
| 65 | 6.5 | Проектирование материального продукта. | 1 |
| 66 | 6.6 | Технологии изготовления проектного продукта. | 1 |
| 67 | 6.7 | Презентация проектного продукта. | 1 |
| 68 | 6.8 | Оценка результатов проектной деятельности. | 1 |