

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 2»

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического
совета
Протокол № 1
от 27.08. 2020 г

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МБОУ
«Лицей № 2»
№ 159 от 27.08. 2020 г

Е.А.Фоминская

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Технология» для 5 класса
основное общее образование
базовый уровень
на 2020/2021 учебный год

Составитель:
Баранов Михаил Вадимович
учитель технологии

г. Барнаул
2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5 А, Б классов разработана в соответствии с утверждённым годовым календарным учебным графиком и учебным планом (приказ № 159 от 27.08 20), на основании авторской программы «Технология». Программа реализована в предметной линии учебников коллективом В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Ю.Г.Семенова и изданных Издательским центром «Промсвещение», 2018.

Авторская программа рассчитана на 2 часа в неделю, всего **70** часов; рабочая программа разработана на 2 часа в неделю, **70** часов. Уроков практических работ – 23.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1.

Методы и средства творческой и проектной деятельности- 4 часа

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества.

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления.

Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Раздел 2.

Производство - 4 часа

Теоретические сведения

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. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

Раздел 3.

Технология- 6 часов

Понятие о технологии, её 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. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда.

Раздел 4.

Техника - 6 часов.

Теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств.

Раздел 5.

**Технологии получения, обработки и использования материалов- 8 часов.
древесина**

Теоретические сведения

Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесноволокнистые материалы (ДВП).

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Практическая деятельность

Организация рабочего места для столярных работ.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

металлы и пластмассы

Теоретические сведения

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы.

Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Практическая деятельность

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных ма-

териалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Раздел 6.

Технологии обработки пищевых продуктов- 8 часов.

Теоретические сведения

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей.

Питательная ценность фруктов.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

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. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Раздел 7.

Технологии получения, преобразования и использования энергии- 6 часов.

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме.

Раздел 8.

Технологии получения, обработки и использования информации- 6 часов.

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Практическая деятельность

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Раздел 9.

Технологии растениеводства- 8 часов.

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Раздел 10.

Технологии животноводства- 6 часов.

Теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Раздел 11.

Социальные технологии- 6 часов.

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

Итоговое занятие - 2 часа

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ:

Личностные результаты: - познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

-желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;

-умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты: - умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

- умение выбирать оптимальные способы решения учебной трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

-способность моделировать планируемые процессы и объекты;

-умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

-умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты освоение учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;

в сфере созидательной деятельности:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

в коммуникативной сфере

- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;

в физиолого-психологической сфере

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА УСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Формы контроля:

- устный ответ;
- тестирование;
- графические задания и лабораторно-практические работы.
- практические работы;
- проекты.

Критерии оценивания взяты из «Положения о проведении промежуточной аттестации учащихся и осуществлении текущего контроля их успеваемости МБОУ «Лицей №2». Результаты обучения оцениваются по 5-бальной системе. При оценке учитываются глубина, осознанность, полнота ответа, число и характер ошибок.

Устный ответ.

Оценка «5» ставится, если учащийся: полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся: в основном освоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся: не освоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся: почти не освоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Графические задания и лабораторно-практические работы.

Отметка «5» ставится, если учащийся: творчески планирует выполнение работы; самостоятельно и полностью использует знания программного материала; правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся: правильно планирует выполнение работы; самостоятельно использует знания программного материала; в основном правильно и аккуратно выполняет задание; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся: допускает ошибки при планировании выполнения работы; не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; затрудняется

самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся: не может правильно спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Практические работы.

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста.

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Оценивание проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Разделы и темы	Количество часов
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	4
2. Производство	4
3. Технология	6
4. Техника	6
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8
6. Технологии обработки пищевых продуктов	8
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
8. Технологии получения, обработки и использования информации.	6
9. Технологии растениеводства	8
10. Технологии животноводства	6
11. Социальные технологии	6
Резерв	2
итого	70

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН ПО ТЕХНОЛОГИИ 5 КЛАСС

№ п/п	№ в разделе	Наименование раздела, темы уроков	Практические, лабораторные, контрольные работы	дата		примечание
				план	факт	
Раздел 1: Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)						
1 2	1-2	Исследовательская и созидательная деятельность. Цели и задачи проектной деятельности				
3 4	3-4	Этапы проектной деятельности Виды проектов Пр.р: Проект изготовления бутербродов для праздничного стола	Пр.р.№1	.		
Раздел 2. Производство (4 часа)						
5 6	1-2	Что такое техносфера. Пр.р: Сбор дополнительной информации по теме в справочной литературе.	Пр.р.№2			
7 8	3-4	Производство потребительских благ.	Пр.р.№3			

		Общая характеристика производства. Пр.р: Список материальных благ. Анализ работы магазина.				
Раздел 3: . Технология -6 часов						
9 10	1-2	Понятие о технологии. Классификация технологий по разным основаниям. Пр.р: Сбор дополнительной информации по теме в справочной литературе.	Пр.р.4			
11 12	3-4	Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Пр.р: Список технических средств для приготовления пищи.	Пр.р. 5			
13 14	5-6	Производственная дисциплина. Особенности создания технологической документации. Пр.р: Составить последовательность метода производства хлеба «Создаем технологическую документацию»	Пр.р. №6			
Раздел 4: . Техника – 6 часов						
15 16	1-2	Техника и её классификация. Пр.р: Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.	Пр.р. №7			
17 18	3-4	Инструменты, механизмы и технические устройства. Пр.р: Иллюстрированный обзор машин.	Пр.р. № 8			
19 20	5-6	Пр.р: Правила безопасной работы в учебной мастерской. Инструктажи.	Пр.р №9			
Раздел 5: . Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов- 8 часов						
21 22	1-2	Виды материалов. Л/пр.р.: Сравнение свойств древесины и пластмассы.	Л/пр.р. № 1			
23 24	3-4	Конструкционные материалы и их свойства. Л/пр.р: Сравнение твердости древесины разных пород	Л/р.№2			
25 26	5-6	Текстильные материалы и их свойства. Л/пр.р. Определение сминаемости материалов.	Л/пр.р.№3			
27 28	7-8	Графическое отображение формы предмета. Пр.р. Разметка формы разделочной	пр.р. №10			

		доски.				
Раздел 6: . Технологии обработки пищевых продуктов-8 часов						
29 30	1-2	Основы рационального питания. Физиология питания. Л/пр.р: Определение загрязнения столовой посуды.	Л/пр.р. №4			
31 32	3-4	Блюда из сырых овощей и фруктов. Л/ пр.р Определение доброкачественности овощей. Пр.: Приготовление салата из сырых овощей	Пр.р. №11 Л/пр.р №5			
33 34	5-6	Тепловая кулинарная обработка овощей Пр.р: Приготовление блюда из вареных овощей	Пр.р. № 12			
35 36	7-8	Составление меню Сервировка стола к завтраку Пр.р: Составление меню. Сервировка стола к завтраку.	Пр.р № 13			
Раздел 7: Технологии получения, преобразования и использования энергии- 6 часов						
37 38	1-2	Работа и энергия. Виды энергии.				
39 40	3-4	Накопление механической энергии Пр.р: Сбор информации о применении механической энергии в справочной литературе	Пр.р: № 14			
41 42	5-6	Пр.р: изготовление игрушки «Йо-йо»	Пр.р. №15			
Раздел 8: . Технологии получения, обработки и использования информации.- 6 часов						
43 44	1-2	Информация и ее виды				
45 46	3-4	Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Пр.р. Отобразить одну информацию для восприятия разными органами чувств	Пр.р: №16			
47 48	5-6	Способы материального представления. Пр.р: Зашифровать текст.	Пр.р.№17			
Раздел 9: . Технологии растениеводства-8часов						
49 50	1-2	Характеристика и классификация культурных растений Л/пр.р: Агротехнологические приемы выращивания культурных растений.	Л/пр.р. № 6			

51 52	3-4	Значение культурных растений. Л/пр.р.: Полезные свойства культурных растений.	Л/пр.р. № 7			
53 54	5-6	Исследования культурных растений. Пр.р. Определение групп культурных растений.	Пр.р. №18			
55 56	7-8	Опыты с культурными растениями. Л/пр.р.: Опыты с культурными растениями.	Л/пр.р. №8			
Раздел 10: . Технологии животноводства-6часов						
57 58	1-2	Животные и технологии 21 века. Пр.р. Виды птиц, зимующих в вашем регионе.	Пр.р. №19			
59 60	3-4	Современные технологии содержания животных. Пр.р Описание условий содержания домашних животных в своей семье.	Пр.р. № 20			
61 62	5-6	Животноводство и материальные потребности человека. Пр.р.: Технология запрягания лошади.	Пр.р. №21			
Раздел11: Социальные технологии- 6 часов						
63 64	1-2	Человек как объект технологии.				
65 66	3-4	Потребности людей. Пр.р: Пирамида потребностей.	Пр.р. № 22			
67 68	5-6	Содержание социальных технологий. Пр.р.: Проведение теста.	Пр.р. № 23.			
69 70		Итоговое занятие				

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ 5 КЛАССА

1. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. Технология 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций - М.: Просвещение, 2019.
2. В.М. Казакевич Программа 5-9 классы «Технология» – М.: Просвещение, 2018
3. В.М. Казакевич. Технология. Методическое пособие 5-9 классы – М.: Просвещение, 2018

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПО ТЕХНОЛОГИИ

5-А КЛАСС

Учитель: Баранов Михаил Вадимович

Название темы	раздела,	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПО ТЕХНОЛОГИИ

5-Б КЛАСС

Учитель: Баранов Михаил Вадимович

Название темы	раздела,	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту
