****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**учебного курса «Технология. Технологии ведения дома»»**

 **класс 5 (ФГОС)**

Программа курса «Технологии ведения дома» 5 класс составлена на основе: федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования; учебного плана МБОУ ООШ села Зипуново, требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения; программы развития и формирования универсальных учебных действий, которые обеспечивают формирование российской гражданской идентичности, овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу для саморазвития и непрерывного образования, целостность общекультурного, личностного и познавательного развития учащихся, с учетом СанПиНа №2.4.2.2821-10. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

* Количество часов: всего 70 ч, в неделю 2 ч.
* Учебник для учащихся: «Технологии ведения дома» авторы Н.В.Синица, В.Д.Симоненко,2015 г.издания.

 Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

**Раздел 1 Сельскохозяйственный труд**. Этот раздел будет разделен на две четверти. Первая четверть - сентябрь и четвертая четверть май будут вестись работы на пришкольном участке. В течении лета учащиеся отрабатывают 5 дней на летней практике.

**Раздел 2. Культура питания.** Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

**Раздел 3.**.**Электрические приборы.**

**Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.**

**Раздел 5. Художественные ремёсла.**

**Раздел 6. Создание изделий из поделочных материалов.**

**Раздел 7. Технология ведения домашнего хозяйства.**

Разделы: 3, 4, 5 включают в себя творческую деятельность учащихся.

 Технология изучается по трем направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,
* Сельскохозяйственные технологии

 Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

 Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* Технологическая культура производства,
* Культура и эстетика труда,
* Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
* Основы черчения, графики, дизайна,
* Знакомство с миром профессий,
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
* Творческая и проектная деятельность
* Сельскохозяйственный труд

 Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

 Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

 Программа «Технологии ведения дома» полностью соответствует требованиям «Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (ФГОС ООО)**.**

 **ЦЕЛИ ОБУЧЕНИЯ**

 ***Основной (стратегической) целью*** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

 ***Тактическими задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,

Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Обоснование выбора учебно-методического комплекса для реализации рабочей программы:**

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (Н.В. Синица, В.Д. Симоненко), (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2012-2013 учебном году).

**Место учебного предмета в учебном плане.**

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 классе выделено 2 часа в неделю (70 часов в год).

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ.**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА.**

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ**:

Метапредметные результаты курса «Технологии ведения дома» основаны на формировании универсальных учебных действий.

***Личностные УУД:***

* ***самопознание;***
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности

***Регулятивные УУД:***

* принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиены учебного труда

***Познавательные УУД:***

* сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной литературой;
* работа с дополнительной литературой

***Коммуникативные УУД:***

* умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;

задавать вопросы на понимание, обобщение

**ПРЕДМЕТНЫЕ УУД**

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

- Оценивание своей способности и готовности к труду

- Осознание ответственности за качество результатов труда

- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

- Планирование технологического процесса

- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

- Основы дизайнерского проектирования изделия

- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта

- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

- Разработка вариантов рекламных образцов

**СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА**

**«Технологии ведения дома 5 класс»**

**(70 часов)**

1. **Сельскохозяйственный труд – 16 часов**

**Осенний период - сентябрь** 9 часов. Безопасность труда при работе на учебно-опытном участке. Особенности сельскохозяйственного труда. Цель и значение опытнической работы на пришкольном участке. Значение осенней обработки почвы и внесения удобрений. Понятие о почве: лёгкой (песчаной) и тяжёлой (глинистой). Осенняя подготовка почвы: удаление растительных остатков, внесение удобрений и перекопка почвы лопатой.

 **Экскурсия** к почвообрабатывающим машинам и орудиям. Ознакомление с общим устройством тракторного плуга, с расположением и назначением рабочих органов.

**Весенний период май** - 8 часов. Правила безопасного труда в животноводстве. Профессии, связанные с животноводством. Выбор оборудования для механизации технологических процессов животноводства на небольших фермах. Уход и особенности кормления различных видов домашних птиц. Научиться работать с таблицами. Условия ,необходимые для жизнедеятельности животных :воздух, вода, питание определенная температура окружающей среды и свет ,подготовка и оборудование помещения, поддержание микроклимата

1. **Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа**

Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.

1. **Оформление интерьера – 4 часа**

**запуск 1-го проекта** «Планирование кухни-столовой»

Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

1. **Кулинария – 17 часов**

**запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Санитария и гигиена. Здоровое питание. *Здоровье – это здорово.* Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. *Режим питания. Энергия пищи.*

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. *Продукты разные нужны, блюда разные важны.* Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. *Где и как мы едим. Ты – покупатель.* Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. *Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».*

1. **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 13 часа**

**запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Бытовая швейная машина.

Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани.

***Промежуточный мониторинг.*** Машинные швы

1. **Художественные ремёсла – 16 часов**

**запуск 4-го проекта** «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.

Орнамент. Символика в орнаменте.

Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитье

Раскрой элементов.

Соединение деталей изделия.

 Сборка изделия.

 Декоративная и окончательная отделки изделий.

*Повторительно-обобщающий урок по теме «****Создание изделий из текстильных и поделочных материалов****»*

1. **Уход за одеждой и обувью – 1 час**
2. **Общая технология и средства производства - 2 час**

**КОМПЛЕКТ УЧЕБНИКОВ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ ПОСОБИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПРОЦЕСС ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПО ДАННОЙ ПРОГРАММЕ.**

***Программа***  Хохлова М.В., Симоненко В.Д., Самородский П.С., Синица Н.В. – М.: Вентана-Граф, 2010.

 ***Учебник*** **Технология. Технология ведения дома:** 5 классУчебник. Авторы: Н.В. Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2012.

**Поурочное планирование.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов | Характеристика основных видов деятельности ученика на уровне УУД | понятия  | наглядность | Домашнеезадание |
| 1 | **Сельскохозяйственный труд.****Осень****1**. Почва – основное средство сельскохозяйственного производства.**2.** Почва как особое природное тело.Пр.р.1 Изучение внешних признаков почвы.**3**. Состав почвы и ее свойства. Пр. р.2 Определение механического состава почвы.**4**. Необходимое условие для роста и развития культурных растений.**5**. Обработка почвы. Пр.р. 3. Ознакомление с почвообрабатывающей техникой.**6**. Удобрение почв. Виды удобрений.Пр.р.4 Определение кислотности почв.**7**. Севообороты. Пр. р. 5. Составление схем полевого севооборота.**8**. Мелиорация с/х угодий.**9**. Обобщение по теме «Почва- основное средство сельскохозяйственного производства. | 16 | -находить и представлять информацию по строению и обработке почвы; знать основные сведения о растениеводстве как главной отрасли сельскохозяйственного производства, об опытнической работе на пришкольном участке;-изучать назначение почвы и понятие о почве: лёгкой (песчаной) и тяжёлой (глинистой).- овладеть навыками обработки почвы;- представлять назначение осенней обработки почвы; виды удобрений; правила личной гигиены и безопасности труда при работе с удобрениями;- находить информацию, как вносить минеральные и органические удобрения;- знать особенности зяблевой вспашки- овладеть навыками составления севооборотов, виды и назначение севооборотов;-овладеть знаниями о мелиорации; | Почва, почвоведение, земледелиеПодзолистые, дерновоподзолистые,черноземы.глина,песокОбработка почвы, спелость почвы, вспашка, лущение, боронование.Удобрения, органические, минеральные.Севообороты, пар.Мелиорация, осушение, орошение. | почванабор удобрений | Стр 4 сост вопр.стр5-6 кроссв.Стр.7-1010-11 вопр.стр.13-22 словограммас.24-29вопр.с.29 – 34вопр.повтр.с.5-38 |
| 2 | **Творческая проектная деятельность (вводная часть)** **10.**Что такое творческиепроекты.**11**. Этапы выполнения проекта. |  | - планировать и выполнять учебные технологические проек­ты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;- представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовитьпояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. Выпускник получит возможность научиться:- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;- осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда. |  |  |  |
| 3 | **Оформление интерьера**  | **4** | - находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.- выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.- выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой- выполнять эскиз планировки городс­кой квартиры, сельского дома, детской комнаты. - разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного обо­рудования в жилом доме с учетом при­менения энергосберегающих технологий.- находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. |  |  |  |
|  | **12**.Интерьер и планировка кухни-столовой. |  |  |  |  |
|  | **13**.Эскиз кухни-столовой. |  |  |  |  |
|  | **14**. Бытовые электроприборы на кухне |  |  |  |  |
|  | **15**.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». |  |  |  |  |
| 4 | **Кулинария** | **17** | Здоровое питание. Здоровье – это здорово.  |  |  |  |
|  | **16**.Санитария и гигиена. Т.Б. при работе на кухне.**17**. Здоровое питание. Л.р №2 Определение качества воды. |  | - овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.- организовывать рабочее место, опре­делять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.- анализировать требования к соблюде­нию технологических процессов приго­товления пищи.- осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.- оказывать первую помощь при ожогах и порезах- изучать основы физиологии питания человека.- находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ви­таминов, минеральных солей и микро­элементов.- составлять меню, отвечающее здоро­вому образу жизни.- находить рецепты блюл, отвечающие принципам рационального питания.- осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продук­тов с применением экспресс-лаборато­рии.- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях |  |  | №5 отв на вопр.№ 6 отв.на вопр. |
|  | **18**.Технология приготовления бутербродов,  **19.**  Пр.р. №2 Приготовление бутербродов. **20**.Технология приготовления горячих напитков.П.р. Приготовление горячих напитков. |  | - выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.- приготавливать и оформлять бутерб­роды.- подсушивать хлеб для канапе в жароч-ном шкафу или тостере.- определять вкусовые сочетания про­дуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».- проводить сравнительный анализ вку­совых качеств различных видов чая и кофе |  |  | № 7 прин.продукты№ 8 |
|  | **21**.Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. **22.**Лаб.р.№3 Прак.р.№ 4Приготовление блюда из крупы. Манник |  | - читать маркировку и штриховые коды на упаковках.- анализировать состав пищевых ве­ществ в продуктах.- выполнять механическую кулинарную обработку крупы.- определять экспериментально опти­мальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.- готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.- готовить гарнир из макаронных изде­лий.- готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.- определять консистенцию блюда | Крупы, макаронные изделия | крупа манная ,яйцо, сахар,мука, кефир,сода | № 9 принести продукты |
|  | **23**.Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. **24**. Прак.р.№5 Приготовление салата из из сырых овощей.**25.**Тепловая кулинарная обработка овощей.**26**. Пр.р.№ 6 Приготовление блюда из варен.овощей.**27**. Технология приготовления блюд из яиц.**28**.Л.р.№ 5 Определение свежести яйц.Пр. №7 Приготовление блюда из яиц. |  | - определять доброкачественность ово­щей по внешнему виду и при помощи индикаторов.- выполнять сортировку, мойку, очист­ку, промывание овощей.- экономно расходовать продукты.- выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, коль­цами и др.- изучать способы определения свежес­ти яиц.- выполнять художественное оформле­ние яиц к народным праздникам. | механическая обработка овощей, салатТепловая обработкаЯйцо в смятку, вкрутую, в мешочек | овощи на салат | № 10 принести продуктыПрин. Овощи на винегрет№ 11 отв на вопрПринести вареное яйцо№ 12 вопр. |
|  | **29**.Заготовка продуктов.**30**.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку **31**.Пр.р № 8 Приготовление завтрака.**32**. Творческий проект Приготовление завтрака для всей семьи. **33**.Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария». |  | - выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления сала­тов.- отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов на­резки.- читать технологическую документа­цию.- соблюдать последовательность приго-тоа1ения блюд по инструкционной кар­те.- готовить салат из сырых овощей. -осваивать безопасные приемы тепло­вой обработки овощей.- готовить гарниры и блюда из вареных овощей.- органолептически оценивать готовые блюда.  - выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.- рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд.- овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады |  | продуктыблюда и расчет расхода продуктов | №13 вопр.стр.77-81повт.№ 5-13№ 5-13 |
| 5 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **13** | - изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;- определять и исправлять дефекты швейных изделий;- выполнять художественную отделку швейных изделий;- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;- определять основные стили одежды и современные на­правления моды. |  |  |  |
|  | **34**.Производство текстильных материалов.**35**. Л.р.№ 6-8 Определение направления долевой нити.**36**. Текстильные материалы и их свойства.Л.р.9 Изучение свойств тканей из хлопка и льна.**37**.Изготовление выкроек. Пр.р.№ 9 Снятие мерок и изготовление выкроек.**38**.Швейные ручные работы. **39**.Пр.р.№ 11 Изготовление образцов ручных работ.**40.**Швейная машина. Л.р. № 10 Исследование работы швейной машины.**41**.Основные операции при машинной обработке изделия.**42**. Пр.р. №12 Изготовление образцов машинных швов.**43**. Влажно-тепловая обработка ткани.Пр.р.№ 13 Влажно-тепловые работы.**44**. Машинные швы.**45, 46.**Технология изготовления швейных изделий.Пр.р. 14 Обработка проектного изделия. |  | Волокна,пряжа,основа, уток,кромка,раппопорт,ткацкий рисунок,переплетение, отбеливание, крашение, печатание.Чертеж, выкройка, снятие мерок, моделированиестежок, обметывание,сметывание, заметывание с открытым и закрытым срезомпривод,моталка.шпулька,маховое колесо,идр.Обметывание,оверлок,стачивание,застрачивание.пароувлажнитель,проутюжник,приутюживание, разутюживание,заутюживание.технология пошива салфетки | тканиТесьма, лентыобои, мерная лентаткань 20Х20 иголка, нитки швейная машина | № 14 отв.на вопр.№ 15 обои,измерит.лента № 16вопр.ткань 20Х20 иголка, нитки № 18 вопр.№19 вопр.ткань, иголка, нитки№ 20 вопр.№ 21 вопр.№22 вопр.ткань, иголка ,нитки Мулине№23 вопр. |
| 6 | **Художественные ремёсла** | **16** | - 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 учётом 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;- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;- участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;Весенний период работы в растениеводстве. Техника безопасности на уроках технологии.Повторение изученного- делать выводы по условиям содержания животных.-научиться добывать информацию с разных источников.-рациональный выбор особенностей содержания кроликов и уход за ними.-уметь определять породы кроликов ,их отличительные особенности.-находить зависимость продуктивности животных от кормления. Виды кормов . Корма растительного и животного происхождения.-познакомиться с видами кормов для животных. Уметь работать с таблицами.-определять основные питательные вещества кормов: белки, жиры, углеводы минеральные вещества ,витамины. -составление простых рационов подготовка кормов к скармливанию, раздача кормов. |  |  |  |
|  | **47**.Декоративно-прикладное искусств**48**. Основы композиции.  |  | Узорное ткачество, кружевоплетение,ковроткачествоКомпозиция,симметрия колорит. |  | №24вопр.№ 25 вопр. |
|  | **49**. Орнамент. Символика в орнаменте. |  | орнамент |  | № 26 вопр. |
|  | **50.**Цветовые сочетания в орнаменте.Пр.р.№ 15 Создание композиции. |  | Ахроматические и хроматические цвета |  | № 27 вопр.ткань 2х цветов картон. |
|  | **51**.Лоскутное шитьеРаскрой элементов. **52.** Пр.р.№ 16 Изготовление образцов. |  | узор спираль,изба.апликация. | ткань 2х цветов картон. | № 28-29 |
|  | **53-54**. Соединение деталей изделия. Сборка изделия.  |  |  |  |  |
| **7.** **8.**  |  **55-56** . Декоративная и окончательная отделки изделий.**57.** Как защитить творческий проект?**58**. Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»**59.Уход за одеждой и обувью.****60.Общая технология и средства производства.****61**. Технология обработки и соединения из различных конструкционных материалов.**Сельскохозяйственный труд.****Весна****62**.Весенняя обработка почвы. Пр.р.6 Подготовка поля к обработке.**63**. Животноводство и его отрасли.**64**. Птицеводство.**65**. Птицы на подворье. Пр.р.7. Кормление цыплят.**66**. Выращивание утят. Пр.р.8. Изучение условий содержания уток.**67**. Промышленное птицеводство. Пр.р. 9 Изучение условий содержания кур на птицефабрике.**68**. Обобщение по теме «Сельскохозяйственный труд».**69.** Итоговый тест**70.** Итоговый урок. |  | Скотоводство, свиноводство.ПтицеводствоПродуктивность,порода.рационптицефабрика |  | Стр169-171Стр172- 174с.174- 178вопр.Стр 178-179Стр 179- 181вопр |