

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Министерство образования и науки Республики Коми  
Администрация МОГО "Инта"  
МАОУ Гимназия № 3

РАССМОТРЕНО

Методическим Советом

МАОУ Гимназия №3

Протокол №1 от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директором МАОУ Гимназия №3

Приказ №170 от «30» августа 2023  
г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ТЕХНОЛОГИЯ**

(наименование учебного предмета, курса, модуля (дисциплины))

**ОСНОВНОЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

(уровень, степень образования)

**2 ГОДА**

срок реализации программы

Составитель

Лиханова Александра Юрьевна,

учитель технологии

(Ф.И.О. учителя (педагога), составившего рабочую программу)

г. Инта

## **Пояснительная записка**

Программа используется в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Данная рабочая программа по технологии является основой для составления учителями своих рабочих программ. При этом педагог может по-своему структурировать учебный материал, дополнять его новыми сюжетными линиями, практическими работами, перераспределять часы для изучения отдельных разделов и тем, соотносясь с возможностями образовательной организации, имеющимися социально-экономическими условиями, национальными традициями, учебно-материальной базой образовательной организации, с учётом интересов, потребностей и индивидуальных способностей обучающихся.

Рабочая программа предмета «Технология» для основного общего образования разработана на основе нормативных документов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статьи 2, 5, 11 - 18, 25, 28 - 30, 34 - 35, 41, 47 – 49, 53 - 55, 58 - 61, 65 - 67, 75, 79, 87, 98, 101);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31 мая 2021 г. № 287 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 370 «Об утверждении федеральной образовательной программы основного общего образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Устав МАОУ Гимназия №3

Основная образовательная программа основного общего образования МАОУ Гимназия №3

### **Цели программы:**

Примерная программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

1. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
2. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
3. Совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
4. Формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
5. Формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, в том числе творческому проектированию; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Целью художественного воспитания и обучения является формирование у учащихся преимущественно трудовых умений применительно к главным отраслям производства. «Подготовка достойной смены рабочего класса и трудового крестьянства».

1. Освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

2. Владение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;

3. Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
4. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
5. Получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

#### **Задачи:**

Основными задачами изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
2. Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
4. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
5. Овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
6. Развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере.
8. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.
9. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

#### **Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

На основе данной программы в образовательной организации допускается построение рабочей программы, в которой иначе строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- ✓ распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- ✓ культура и эстетика труда;
- ✓ получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- ✓ элементы черчения, графики и дизайна;
- ✓ элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- ✓ влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- ✓ творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- ✓ технологическая культура производства и культура труда;
- ✓ история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений; с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с биологией при рассмотрении и анализе технологий получения и преобразования объектов живой природы, как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с физикой при изучении характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов, с иностранным языком при трактовке терминов и понятий. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

#### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Концепцией нового учебно-методического комплекса по предмету «Технология», направление «Технология. Обслуживающий труд» в качестве наиболее оптимальной предложена модель, при которой изучение технологии будет строиться по линейной системе с 5 по 8 классы.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах и составляет 68 часов, 1 час - в 8 классе и составляет 34 часа.

Предусмотрено в 5,6,7 классах проведение 2 ч в неделю неразрывно, так как основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

В урочное время предусмотрены практические, лабораторные работы и творческие проекты. В 8 классе важная роль отведена в тематическом плане участию школьников в проектной деятельности, в организации и проведении учебно-исследовательской работы, развитии умений выдвигать гипотезы, осуществлять их проверку, владеть элементарными приемами исследовательской деятельности, самостоятельно создавать алгоритмы познавательной деятельности для решения задач творческого и поискового характера. Система заданий призвана обеспечить тесную взаимосвязь различных способов и форм учебной деятельности: использование различных алгоритмов усвоения знаний и умений при сохранении единой содержательной основы курса, внедрение групповых методов работы, творческих заданий, в том числе методики исследовательских проектов.

Предмет «Технология», направление «Технология. Обслуживающий труд» изучается на уровне основного общего образования в 5 - 8 классах в общем объеме 238 часов.

#### **Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

##### **Личностные результаты**

1. Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
2. Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
3. Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

4. Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
5. Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
6. Становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
7. Формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
8. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
9. Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
10. Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
11. Развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

1. самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
2. алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
3. определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
4. комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

5. выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

6. виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

7. осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

8. формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

9. организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

10. оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

11. соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

12. оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

13. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

### **Предметные результаты**

#### *В познавательной сфере:*

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;

4. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5. распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6. владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9. применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### *В трудовой сфере:*

1. планирование технологического процесса и процесса труда;

2. организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3. подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4. проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5. подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6. планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7. выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8. определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9. приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10. формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11. составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12. заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13. соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14. соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15. выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16. контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17. выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18. документирование результатов труда и проектной деятельности;

19. расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

1. оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2. выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения; выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

3. согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

4. осознание ответственности за качество результатов труда;

5. наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

6. стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

1. дизайнерское конструирование изделия;

2. применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3. моделирование художественного оформления объекта труда;

4. способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5. эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6. сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7. создание художественного образа и воплощение его в материале;

8. развитие пространственного художественного воображения;

9. развитие композиционного мышления;

10. развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11. развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12. понимание роли света в образовании формы и цвета;

13. решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14. использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15. сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16. применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17. применение методов художественного проектирования одежды;

18. художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19. соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

1. умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2. формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3. выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4. публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5. способность к коллективному решению творческих задач;

6. способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7. способность прийти на помощь товарищу;

8. способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

1. развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2. достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3. соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4. развитие глазомера;

5. развитие осязания, вкуса, обоняния.

## **Содержание учебного курса «Технология»**

### **5 класс, 68 часов**

#### **Теоретические сведения.**

✓ Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

✓ Проектная деятельность. Что такое творчество.

✓ Что такое технология. Классификация производств и технологий.

✓ Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

✓ Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

✓ Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

✓ Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

✓ 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.

✓ Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

✓ Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

✓ Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

✓ Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

✓ Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.



- ✓ Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

### **Практические работы.**

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

- ✓ Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

- ✓ Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

✓ Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

✓ Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

✓ Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

- ✓ Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

✓ Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

- ✓ Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения

✓ животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

✓ Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

✓ Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

✓ Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

✓ Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

✓ Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

✓ Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

## **6**

### **класс, 68 часов**

### **Теоретические сведения.**

✓ Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

✓ Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда.

- ✓ Информация как предмет труда.

✓ Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

✓ Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

✓ Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

✓ Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

✓ Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

✓ Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

✓ Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

✓ Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

✓ Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

✓ Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

✓ Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

✓ Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

### **Практические работы.**

✓ Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

✓ Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

✓ Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

✓ Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

- ✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.
- ✓ Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.
- ✓ Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.
- ✓ Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.
- ✓ Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.
- ✓ Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.
- ✓ Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.
- ✓ Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.
- ✓ Изготовление изделий из папье-маше.
- ✓ Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.
- ✓ Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.
- ✓ Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.
- ✓ Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

**7**

**класс, 68 часов**

### **Теоретические сведения.**

- ✓ Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.
- ✓ Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.
- ✓ Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.
- ✓ Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.
- ✓ Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.
- ✓ Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.
- ✓ Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.
- ✓ Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.
- ✓ Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.
- ✓ Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

✓ Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

✓ Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

### **Практические работы.**

✓ Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

✓ Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

✓ Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

✓ Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс - методом химического анализа.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

✓ Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

✓ Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.

✓ Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

✓ Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона.

✓ Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

✓ Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

✓ Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.

✓ Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

✓ Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.

✓ Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

**Теоретические сведения.**

✓ Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

✓ Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

✓ Классификация технологий. Технологии материального производства.

✓ Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

✓ Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

✓ Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.

✓ Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов.

✓ Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

✓ Мясо птицы. Мясо животных.

✓ Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

✓ Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

✓ Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

✓ Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

✓ Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта.

✓ Методы исследования рынка.

**Практические работы.**

✓ Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

✓ Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

✓ Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

✓ Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

✓ Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс - методом химического анализа.

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

✓ Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования

одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

✓ Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

✓ Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

# Тематическое планирование в 5 классе

5 класс (68 ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Производство	4	<p>1. Что такое техносфера</p> <p>2. Что такое потребительские блага</p> <p>3. Производство потребительских благ</p> <p>4. Общая характеристика производства</p>	<p>Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее 21 потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.</p>
2. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	<p>5. Проектная деятельность</p> <p>6. Что такое творчество</p>	<p>Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.</p>
3. Технология	2	<p>7. Что такое технология</p> <p>8. Классификация производств и технологий</p>	<p>Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений</p>
4. Техника	4	<p>9. Что такое техника</p> <p>10. Инструменты, механизмы и</p>	<p>Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться</p>

		<p>технические устройства.</p> <p>11. Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.</p> <p>12. Швейная машина. Последовательность работы.</p>	<p>простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства</p>
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	<p>13. Виды материалов</p> <p>14. Натуральные, искусственные и синтетические материалы</p> <p>15. Конструкционные материалы</p> <p>16. Текстильные материалы. Ткани и волокна.</p> <p>17. Текстильные материалы. Производство тканей.</p> <p>18. Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей</p> <p>19. Механические свойства конструктивных материалов</p> <p>20. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон</p> <p>21. Определение сминаемости материалов</p> <p>22. Технологии механической обработки материалов</p>	<p>Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с Продолжение 23 помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов</p>



		<p>23. Графическое отображение формы предмета</p> <p>24. Основы ручного ткачества.</p> <p>25. Ручное ткачество. Изготовление модели ткацкого станка.</p> <p>26. Ручное ткачество. Последовательность работы.</p>	
6. Технологии обработки пищевых продуктов	12	<p>27. Кулинария. Основы рационального питания</p> <p>28. Витамины и их значение в питании</p> <p>29. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне</p> <p>30. Определение загрязнения столовой посуды.</p> <p>31. Овощи в питании человека</p> <p>32. Технология механической кулинарной обработки овощей</p> <p>33. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей</p> <p>34. Технология тепловой обработки овощей</p> <p>35. Приготовление блюд из сырых овощей</p> <p>36. Приготовление блюд из сырых овощей</p>	<p>Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</p>

		<p>37. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Проектная работа «Воскресный завтрак»</p> <p>38. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Проектная работа «Воскресный завтрак»</p>	
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	5	<p>39. Что такое энергия</p> <p>40. Виды энергии</p> <p>41. Накопление механической энергии</p> <p>42. Изготовление игрушки «Йо-Йо» Определение последовательности</p> <p>43. Изготовление игрушки «Йо-Йо»</p>	<p>Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо</p>
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	<p>44. Информация</p> <p>45. Каналы восприятия информации человеком</p> <p>46. Способы материального представления и записи визуальной информации</p>	<p>Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Продолжение 25</p> <p>Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</p>
9. Технологии растениеводства	8	<p>47. Растения как объект технологии</p> <p>48. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека</p> <p>49. Общая характеристика и классификация культурных</p>	<p>Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований</p>

		<p>растений</p> <p>50. Исследования культурных растений или опыты с ними</p> <p>51. Агротехнологические приемы выращивания культурных растений, их полезные свойства. Опыты с культурными растениями.</p> <p>52. Правила безопасной работы. Овладение агротехнологическими приемами выращивания культурных растений</p> <p>53. Определение полезных свойств культурных растений</p> <p>54. Определение групп культурных растений</p>	<p>культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p>
10. Технологии животноводства	8	<p>55. Животные и технологии 21 века</p> <p>56. Животноводство и материальные потребности человека</p> <p>57. Сельскохозяйственные животные и животноводство</p> <p>58. Животные - помощники человека</p> <p>59. Животные на службе безопасности жизни человека</p> <p>60. Животные для спорта, охоты, цирка и науки</p> <p>61. Экскурсия в экологический</p>	<p>Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства</p>

		<p>центр. Правила поведения при общении с животными</p> <p>62.Экскурсия в экологический центр.</p>	
11. Социальные технологии	4	<p>63.Человек как объект технологии</p> <p>64.Потребности людей</p> <p>65. Содержание социальных технологий</p> <p>66. Содержание социальных технологий. Тест.</p>	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека
Итоговое занятие	2	<p>67.Годовая аттестационная работа (защита проекта).</p> <p>68.Защита проекта. Обобщающая беседа по изученному курсу</p>	

# Тематическое планирование в 6 классе

6 класс (68 ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
2. Производство	4	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты
3. Технология	4	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт
4. Техника	4	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и

		<p>технических системах.</p> <p>Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах</p>	<p>назначением ручных электрифицированных инструментов.</p> <p>Выполнять упражнения по пользованию инструментами</p>
<p>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	10	<p>Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.</p> <p>Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея.</p> <p>Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.</p> <p>Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.</p> <p>Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов</p>	<p>Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.</p> <p>Познакомиться с методами и средствами отделки изделий.</p> <p>Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды.</p> <p>Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов</p>

6. Технологии обработки пищевых продуктов	12	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием
8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
9. Технологии растениеводства	10	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать

		экологических факто ров на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
10. Технологии животноводства	8	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка
11. Социальные технологии	4	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения
12. Итоговое занятие	2	Годовая аттестационная работа (защита проекта). Обобщающая беседа по изученному курсу	



# Тематическое планирование в 7 классе

7 класс (68 ч)

Темы, входящие в разделы программы	Количество занятий	Тематическое планирование	Характеристика видов деятельности учащихся
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов
2. Производство	4	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие
3. Технология	4	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства
4. Техника	4	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках
5. Технологии получения, обработки, преобразования	10	Производство металлов. Производство древесных	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки

и использования материалов		материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
6. Технологии обработки пищевых продуктов	12	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить

			опыты
8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них
9. Технологии растениеводства	10	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Сбирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов
10. Технологии животноводства	8	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
11. Социально-экономические технологии	4	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов
Итоговое занятие	2	Годовая аттестационная работа (защита проекта). Обобщающая беседа по изученному курсу.	

**Тематическое планирование в 8 классе**

**8 класс (34 ч)**

<b>Темы, входящие в разделы программы</b>	<b>Количество занятий</b>	<b>Тематическое планирование</b>	<b>Характеристика видов деятельности учащихся</b>
1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа
2. Производство	2	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств
3. Технология	3	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о
4. Техника	3	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.

		Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства	Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора
5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
6. Технологии обработки пищевых продуктов	4	Мясо птицы. Мясо животных	Знакомиться с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных
7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	3	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат
8. Технологии получения, обработки и использования информации	3	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и

		информации	снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации
9. Технологии растениеводства	4	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)
10. Технологии животноводства	3	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность	Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера
11. Социальные технологии	2	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта
Итоговое занятие	2	Годовая аттестационная работа (защита проекта). Обобщающая беседа по изученному курсу	

## Технология, 5 класс (68 ч)

№ урока	Разделы и темы урока
	<b>1 Раздел: «Производство» - 4ч.</b>
1	Что такое техносфера 1ч.
2	Что такое потребительские блага 1ч.
3	Производство потребительских благ 1ч.
4	Общая характеристика производства 1ч.
	<b>2 Раздел: «Методы и средства творческой проектной деятельности» - 2ч.</b>
5	Проектная деятельность 1ч.
6	Что такое творчество 1ч
	<b>3 Раздел: «Технология» - 2ч.</b>
7	Что такое технология 1ч.
8	Классификация производств и технологий 1ч.
	<b>4 Раздел: «Техника» - 4ч.</b>
9	Что такое техника 1ч.
10	Инструменты, механизмы и технические устройства. 1ч.
11	Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине. 1ч.
12	Швейная машина. Последовательность работы. 1ч.
	<b>5 Раздел: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 14ч.</b>
13	Виды материалов 1ч
14	Натуральные, искусственные и синтетические материалы 1ч.
15	Конструкционные материалы 1ч.
16	Текстильные материалы. Ткани и волокна. 1ч.
17	Текстильные материалы. Производство тканей. 1ч.
18	Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей 1ч.
19	Механические свойства конструктивных материалов 1ч.
20	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон 1ч.
21	Определение сминаемости материалов 1ч.
22	Технологии механической обработки материалов 1ч.
23	Графическое отображение формы предмета 1ч.
24	Основы ручного ткачества. 1ч.
25	Ручное ткачество. Изготовление модели ткацкого станка. 1ч.
26	Ручное ткачество. Последовательность работы. 1ч.
	<b>6 Раздел: «Технологии обработки пищевых продуктов» - 12ч.</b>
27	Кулинария. Основы рационального питания 1ч.
28	Витамины и их значение в питании 1ч.
29	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне 1ч.
30	Определение загрязнения столовой посуды. 1ч.
31	Овощи в питании человека 1ч.
32	Технология механической кулинарной обработки овощей 1ч.
33	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей 1ч.
34	Технология тепловой обработки овощей 1ч.
35	Приготовление блюд из сырых овощей 1ч.
36	Приготовление блюд из сырых овощей 1ч.
37	Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Проектная работа «Воскресный завтрак» 1ч.
38	Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Проектная работа «Воскресный завтрак» 1ч.
	<b>7 Раздел: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 5ч.</b>

39	Что такое энергия 1ч.
40	Виды энергии 1ч.
41	Накопление механической энергии 1ч.
42	Изготовление игрушки «Йо-Йо» Определение последовательности. 1ч.
43	Изготовление игрушки «Йо-Йо» 1ч.
	<b>8 Раздел: «Технологии получения, обработки и использования информации» - 3ч.</b>
44	Информация 1ч
45	Каналы восприятия информации человеком 1ч
46	Способы материального представления и записи визуальной информации 1ч.
	<b>9 Раздел: «Технологии растениеводства» - 8ч.</b>
47	Растения как объект технологии 1ч.
48	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека 1ч.
49	Общая характеристика и классификация культурных растений 1ч.
50	Исследования культурных растений или опыты с ними 1ч.
51	Агротехнологические приемы выращивания культурных растений, их полезные свойства. Опыты с культурными растениями. 1ч.
52	Правила безопасной работы. Овладение агротехнологическими приемами выращивания культурных растений 1ч.
53	Определение полезных свойств культурных растений 1ч
54	Определение групп культурных растений 1ч.
	<b>10 Раздел: «Технологии животноводства» - 8ч.</b>
55	Животные и технологии 21 века 1ч.
56	Животноводство и материальные потребности человека 1ч.
57	Сельскохозяйственные животные и животноводство 1ч.
58	Животные - помощники человека 1ч.
59	Животные на службе безопасности жизни человека 1ч.
60	Животные для спорта, охоты, цирка и науки 1ч.
61	Экскурсия в экологический центр. Правила поведения при общении с животными 1ч.
62	Экскурсия в экологический центр. 1ч.
	<b>11 Раздел: «Социальные технологии» - 4ч.</b>
63	Человек как объект технологии 1ч.
64	Потребности людей 1ч.
65	Содержание социальных технологий 1ч.
66	Содержание социальных технологий. Тест. 1ч.
67	Годовая аттестационная работа (защита проекта). 1ч.
68	Защита проекта. Подведение итогов. 1ч.



## Тематическое планирование

5 класс							
Раздел	№	Тема урока	Основное содержание по теме	Характеристика основных видов учебной деятельности			
				Планируемые результаты обучения			Контрольно-оценочная деятельность
				Предметные УУД	Метапредметные УУД	Личностные УУД	
1 Раздел: «Производство» - 4ч.	1	Что такое техносфера 1ч.	Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Общая её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Характеристика производства. Труд как основа производства.	Выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения; составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека; характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.	Регулятивные: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение аргументировать свои ответы. Познавательные: Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. Коммуникативные: формулировать вопросы и ответы на вопросы.	Формирование интереса (мотивации) к изучению техносфере. Установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом	Стартовый тест
	2	Что такое потребительские блага 1ч.	Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Практическая деятельность.				
	3	Производство потребительских благ 1ч.	Производство потребительских благ. Характеристика производства. Труд как основа производства.	Осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии; подготавливать	Регулятивные: Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-	

			Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Практическая деятельность.	иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.	мнения, умение аргументировать свои ответы. <b>Познавательные:</b> Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. <b>Коммуникативные:</b> формулировать вопросы и ответы на вопросы	эстетическая ориентация, развитие трудолюбия	
	4	Общая характеристика производства 1 ч.	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. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Практическая деятельность.	Выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения; составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека; характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса; называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий; приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий.	<b>Регулятивные:</b> Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение аргументировать свои ответы. <b>Познавательные:</b> Творческий подход к выполнению задания. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость экологии, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. <b>Коммуникативные:</b> формулировать вопросы и ответы на вопросы.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие трудолюбия	Письменный контроль

<b>2</b> <b>Раздел:</b> <b>«Методы и средства творческой проектной деятельности»</b> <b>- 2ч.</b>	5	Проектная деятельность 1ч.	Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта.	Знать: этапы проектной деятельности. Уметь: составлять план будущего проекта.	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие трудолюбия	
	6	Что такое творчество 1ч	Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.	Знать: Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Уметь: представлять проект как результат творчества.	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие трудолюбия	
<b>3</b> <b>Раздел:</b>	7	Что такое технология 1ч.	Понятие о технологии, её современное	Называть и характеризовать современные и	<b>Регулятивные:</b> Обеспечивать умения работы в группе; разрешать	Формирование мотивации и самомотивации	

«Технология» - 2ч.			<p>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.</p>	<p>перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства; объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.</p>	<p>конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.  <b>Познавательные:</b>  Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение  <b>Коммуникативные:</b>  Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.</p>	<p>изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	
	8	Классификация производств и технологий 1ч.	<p>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</p>	<p>Называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства; объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства</p>	<p><b>Регулятивные:</b>  Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.  <b>Познавательные:</b>  Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование</p>	Письменный контроль

			технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.	материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.	Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки мнения, умение <b>Коммуникативные:</b> Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.		
<b>4</b> <b>Раздел:</b> <b>«Техника» - 4ч.</b>	9	Что такое техника 1ч.	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.	Знать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; отличать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники.	<b>Регулятивные:</b> фиксировать в конце урока удовлетворенность/ неудовлетворенность своей работой на уроке; понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике. <b>Познавательные:</b> находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий, предложенных учителем; <b>Коммуникативные:</b> слушать партнера по общению; договариваться и приходить к общему решению; признавать свои ошибки; готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме	Формирование мотивации и самотивации изучения темы, эко- логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	

					проекта.		
	10	Инструменты, механизмы и технические устройства 1ч.	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.	Знать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; отличать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники.	<b>Регулятивные:</b> фиксировать в конце урока удовлетворенность/неудовлетворенность своей работой на уроке; понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике. <b>Познавательные:</b> находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий, предложенных учителем; <b>Коммуникативные:</b> слушать партнера по общению; договариваться и приходить к общему решению; признавать свои ошибки; готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	
	11-12	Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине 2ч.	Устройство машинной иглы. Замена машинной иглы. Вид дефекта строчки по её виду. Устройство регулятора натяжения верхней нитки. Регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с	Знать: как правильно, организовывать рабочее место для выполнения машинных швов. Уметь: изготавливать образцы машинных швов	<b>Познавательные УУД:</b> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; -овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;	Письменный контроль

			помощью регулятора натяжения верхней нитки.		<b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.		
<b>5 Раздел:</b> <b>«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» - 14ч.</b>	13	Виды материалов 1ч	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства тканей из химических	<b>Знать:</b> свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. <b>Уметь:</b> определять направления долевой нити в ткани, определять лицевую и изнаночную стороны ткани.	<b>Регулятивные:</b> Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. <b>Познавательные:</b> -Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение <b>Коммуникативные:</b> -Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.	

			волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.				
	14	Натуральные, искусственные и синтетические материалы 1ч	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон	Знать: получение химических волокон. Уметь: определять волокнистый состав ткани.	<b>Познавательные УУД:</b> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; - овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;	
	15	Конструкционные материалы 1ч	Столярный или универсальный верстак. 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	Знать: качество волокнистого состава ткани. Уметь: подбирать лоскуты, соответствующие задумке по цвету и фактуре, Изготавливать изделие в технике лоскутного шитья.	<b>Регулятивные:</b> Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач. <b>Познавательные:</b> Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	



			материалы (ДВП).		<p>Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.</p>	
16-17	Текстильные материалы 2ч.	<p>Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Производство ткани. Понятие о прядении, ткачестве и отделке тканей. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p>	<p>Знать: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити.</p> <p>Уметь: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити</p>	<p><b>Познавательные УУД:</b> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации.</p> <p><b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p><b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.</p>	<p>Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в</p>	

						различных сферах с позиции будущей социализации.	
	18	Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей 1ч	Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.	Знать: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Уметь: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта.	<b>Познавательные УУД:</b> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.		
	19	Механические свойства конструктивных материалов 1ч	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	Знать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом; составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам; отличать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники.	<b>Регулятивные:</b> фиксировать в конце урока удовлетворенность/неудовлетворенность своей работой на уроке; понимать и принимать учебную задачу, сформулированную учителем; сверять выполнение работы по алгоритму, данному в учебнике. <b>Познавательные:</b> находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях; понимать содержание текстов, интерпретировать смысл, применять полученную информацию при выполнении заданий учебника, рабочей тетради или заданий,	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	

	20	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон 1ч	Механические и физические свойства тканей из натуральных растительных волокон. Выбор тканей для изготовления швейных изделий с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств. Профессии, связанные с производством ткани.	Знать: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Уметь: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта.	предложенных учителем; <b>Коммуникативные:</b> слушать партнера по общению; договариваться и приходить к общему решению; признавать свои ошибки; готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта.		
	21	Определение сминаемости материалов 1ч	Понятие о сминаемости ткани.	Знать: о видах сминаемости текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Уметь: определять степень сминаемости тканей из натуральных волокон.	<b>Познавательные УУД:</b> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	
	22	Технологии механической обработки материалов 1ч	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала. Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления	Знать: как изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги, Уметь: рационально использовать отходы.	<b>Регулятивные:</b> Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности,	

			<p>выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.</p>		<p>учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач. <b>Познавательные:</b> Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.</p>	<p>самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации.</p>	
	23	Графическое отображение формы предмета 1ч	<p>Отличия технического рисунка, эскиза и чертежа. Изображение изделий в увеличенном или</p>	<p>Знать: что такое и чем отличается технический рисунок, эскиз, чертеж. Уметь: различать, читать и составлять некоторые схемы, технологические</p>	<p><b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще</p>	<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным</p>	

			уменьшенном виде. Масштаб. Чертёж как условное изображение изделия, выполненное по определённым правилам с помощью чертёжных инструментов. Линии чертежа: сплошная толстая основная, сплошная тонкая, штрихпунктирная, штрихпунктирная с двумя точками.	карты, комплексные чертежи и эскизы несложных деталей и сборочных единиц. Строить чертёж швейного изделия.	неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления,	
	24-26	Ручное ткачество 3ч	Приобретение теоретических знаний в области художественного оформления тканых изделий и практических навыков, направленных на освоение технологий ручного ткачества, для осуществления педагогической деятельности в рамках дополнительного художественного образования детей и для самостоятельного творчества в области декоративно-прикладного искусства.	Сформировать представление о получении тканей историей ткачества, профессией ткачиха, различными видами тканей. Уметь: последовательно выполнять ткацкие переплетения.	<b>Регулятивные:</b> уметь определять цель деятельности, способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке, работая по плану; сверять свои действия с целью и при необходимости исправлять ошибки с помощью учителя. <b>Познавательные:</b> выбирать основания для сравнения, устанавливать причинно-следственные связи, добывать новые знания из различных источников <b>Коммуникативные:</b> оформлять свои мысли в устной речи с учетом учебных речевых ситуаций, отстаивать свою точку зрения, аргументируя ее.	формировать желание приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся, осознавать свои трудности и стремиться к их преодолению, самоорганизация	Письменный контроль
<b>6</b> <b>Раздел:</b> <b>«Технологии</b> <b>обработ</b>	27	Кулинария. Основы рационального питания 1ч	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной	Знать: правила санитарии и гигиены, правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами, и электроприборами, газовыми плитами,	<b>Регулятивные:</b> Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям,	

<b>ки пищевы х продукт ов» - 12ч.</b>			работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Виды тепловой обработки продуктов.	соблюдать правила безопасности при работе кипящими жидкостями. Уметь: работать кухонным ножом, пользоваться газовыми и электрическими приборами.	качества выполняемой работы соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач. <b>Познавательные:</b> Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации. Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информаций; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов,	толерантности	
	28	Витамины и их значение в питании 1ч	Питание как физиологическая потребность. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества: углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества, вода. Способы хранения продуктов питания. Общие сведения о пище. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлении.	Знать: основы физиологии питания человека.  Уметь: находить рецепты блюдов, отвечающие принципам рационального питания.			

	29-30	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне 1ч  Определение загрязнения столовой посуды 1ч	Понятия «кулинария», «питание», «культура питания». Правила санитарии и гигиены при приготовлении и хранении пищи. Кухонная посуда и уход за ней. Правила техники безопасности при использовании электронагревательных приборов, при работе с горячей жидкостью. Оказание первой помощи	Знать: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Первая помощь при ожогах и порезах. Уметь: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	правилами выполнения графической документации.		
	31	Овощи в питании человека 1ч.	Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения кулинарной обработки овощей.	Знать: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Уметь: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей	<b>Познавательные УУД:</b> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности	
	32	Технология механической кулинарной обработки овощей 1ч.	Правила сохранения витаминов в процессе хранения кулинарной обработки овощей. Критерии	Знать: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Уметь: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, выполнять фигурную	<b>Познавательные УУД:</b> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности	
	33	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей 1ч.	определения качества, механическая (первичная) обработка, виды тепловой обработки и нарезки овощей.	и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Уметь: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, выполнять фигурную	<b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, монолог,		

				нарезку овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей	организация учебного сотрудничества		
	34	Технология тепловой обработки овощей 1ч.	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. 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.	Знать: информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Уметь: находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.	<b>Регулятивные:</b> Осуществление действия по образцу, формировать настойчивость достижений целей, понимать оценку взрослого и сверстника, осуществлять контроль качества выполняемой работы- соответствия, результата предложенному образцу. Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Документирование результатов труда; осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных задач. <b>Познавательные:</b> Выполнение действий по алгоритму. Анализ, синтез. Обобщение Выполнение действий по алгоритму. Оценивать результаты деятельности; выстраивать логическую цепь рассуждений; осуществлять поиск и выделение необходимой информации.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико – технологического и экономического мышления	
	35-36	Приготовление блюд из сырых овощей 2ч	Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Свежемороженые овощи. Влияние экологии	Знать: способов тепловой обработки овощей. Виды тепловой обработки продуктов. Уметь: приготавливать блюда из варёных овощей. Пользоваться инструментами и	Проявление инновационного подхода к решению учебных задач в технологическом процессе. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и	



			<p>окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд.</p>	<p>приспособлениями для нарезки овощей.</p>	<p><b>Коммуникативные:</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом. рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.</p>	<p>ответственности за качество своей деятельности, проявление технико – технологического и экономического мышления</p>	
	37-38	<p>Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Творческий проект «Воскресный завтрак» 2ч</p>	<p>Разработка проекта по приготовлению завтрака (пиццы) для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учёт пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Определение</p>	<p>Знать: основную посуду для сервировки стола (для чего она и как используется).  Уметь: подбирать столовую посуду и приборы. Выполнять сервировку стола к завтраку, обеду и ужину.</p>		<p>Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико – технологического и экономического мышления</p>	<p>Защита проекта</p>

			необходимых продуктов для завтрака, их количества. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи.				
<b>7</b> <b>Раздел:</b> <b>«Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 5ч.</b>	39	Что такое энергия 1ч.	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.	Знать: Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Уметь: Изготовление игрушки «йо-йо».	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико – технологического и экономического мышления	
	40	Виды энергии 1ч.	Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии.	Знать: Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Уметь: применять кинетическую и потенциальную энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Рациональное использование	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, появление технико- технологического и экономического	
	41	Накопление механической энергии 1ч.	Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и	Знать: Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Уметь: Изготовление			
	42-43	Изготовление игрушки «Йо-Йо» 2ч.	кинетической и	Знать: Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Уметь: Изготовление			

			потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.	игрушки «йо-йо».	учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	мышления.	
<b>8</b> <i>Раздел:</i> <b>«Технологии получения, обработки и использования информации» - 3ч.</b>	44	Информация 1ч	Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.	Применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке; встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку; разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях; представлять информацию вербальным и невербальным средствами.	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, появление технико-технологического и экономического мышления.	
	45	Каналы восприятия информации человеком 1ч					
	46	Способы материального представления и записи визуальной информации 1ч.					Письменный контроль
<b>9</b> <i>Раздел:</i>	47	Растения как объект технологии 1ч.	Общая характеристика и классификация	Определение основных групп культурных растений.	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на	Умение находить и корректировать свои ошибки, формирование	

<b>«Технологии растений вводств а» - 8ч.</b>	48	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека 1ч.	культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии	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).	основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.	уверенности в себе и своих силах	
	49	Общая характеристика и классификация культурных растений 1ч.	вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология)				
	50 - 51	Исследования культурных растений или опыты с ними 1ч  Агротехнологические приемы выращивания культурных растений, их полезные свойства. Опыты с культурными растениями 1ч	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.			Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технологического и экономического мышления	
	52	Правила безопасной работы. Овладение агротехнологическими приемами выращивания культурных растений 1ч	Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений	Определение основных групп культурных растений. Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой,	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление	
	53	Определение полезных свойств культурных	размножения культурных растений				

		растений 1ч	(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).	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).	<b>Коммуникативные:</b> Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом.	технологического и экономического мышления	
	54	Определение групп культурных растений 1ч.					Письменный контроль
<b>10 Раздел: «Технологии животноводства» - 8ч.</b>	55	Животные и технологии XXI века 1ч	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.	Распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины; осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства; собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на	<b>Регулятивные:</b> Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. <b>Познавательные:</b> Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью вопросов добывать	Формирование мотивации и самомотивации учебной деятельности, смыслообразование, саморазвитие, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям	

				примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение		
	56	Животноводство и материальные потребности человека 1ч	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.	Распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины; осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства; собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	<b>Коммуникативные:</b> Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.	Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, нравственно-эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации	
	57	Сельскохозяйственные животные и животноводство 1ч	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.	Распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины; осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства; собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания	<b>Регулятивные:</b> Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу. <b>Познавательные:</b> Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности	
	58	Животные - помощники человека 1ч					
	59	Животные на службе безопасности жизни человека 1ч					Письменный контроль

	60	Животные для спорта, охоты, цирка и науки 1ч.		домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение <b>Коммуникативные:</b> Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.		
	61-62	Экскурсия в экологический центр. Правила поведения при общении с животными 2ч.	Ознакомление учащихся с животными находящимися в экологическом центре. Закрепление представления о среде обитания питомцев, формирование интереса учащихся к представителям живой природы	Назвать условия, необходимые для жизни растений и животных, привести примеры растений и животных в экологическом центре, дать оценку влиянию деятельности человека на природу.	<b>Познавательные:</b> осуществить описание объектов природы, сравнивают и группируют объекты природы по заданным признакам. <b>Регулятивные:</b> наблюдают за объектами и явлениями природы, проводят наблюдения по предложенному плану. <b>Коммуникативные:</b> сотрудничают с одноклассниками при выполнении игровых заданий слушают и понимают других, высказывают свою точку зрения, задают вопросы друг другу, договариваются и приводят к общему решению, работая в паре.	Оценить свою наблюдательность и наблюдательность одноклассников, красоту окружающей природы, бережно относятся к природе родного края, понимают важность соблюдения правил экологической безопасности.	
<b>11 Раздел: «Социальные технологии» - 4ч.</b>	63	Человек как объект технологии 1ч.			<b>Познавательные УУД:</b> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). <b>Регулятивные УУД:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, гражданская идентичность, патриотизм, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала	

					самооценка. <b>Коммуникативные УУД:</b> диалог, организация учебного сотрудничества	в предметно-продуктивной деятельности	
	64	Потребности людей 1ч.	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.	Знать: специфику социальных технологий Уметь: характеризовать тенденции развития социальных технологий в XXI веке. Называть виды социальных технологий.	<b>Регулятивные:</b> Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. <b>Познавательные:</b> Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. <b>Коммуникативные:</b> Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно-продуктивной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления.	Письменный контроль
	65-66	Содержание социальных технологий 1ч.  Содержание социальных технологий. Тест 1ч.					
<b>Итоговое занятие</b>	67-68	Годовая аттестационная работа (защита проекта). Подведение итогов 2ч.					Защита проекта.





## **Описание учебно-методического и материально-технического обеспечение образовательного процесса**

### **Методические и учебные пособия**

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, технические средства обучения.

#### **Литература для учителя:**

1. Примерная рабочая программа для обучения учащихся 5 – 9 классов в переходный период «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: «Просвещение», 2020г.
2. Методическое пособие. Технология, 5-9 классы: учебное пособие для общеобразоват.организаций / Казакевич В. М. и др./под ред. Казакевича В. М. – М.: «Просвещение», 2020 г
3. Сасова И.А.Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательной школы / И.А.Сасовой, А.В.Марченко и др. / под ред. И.А.Сасовой. - 4-е изд., перераб.-М.: Вентана-Граф, 2013
4. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2003
5. С.Э. Маркуцкая Тесты по технологии «Обслуживающий труд» для 5-7 класса. Учебно-методический комплект – М.: «Экзамен», 2006

#### **Литература для обучающихся:**

1. Учебник: Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. «Технология», 5 класс, М.: «Просвещение», 2020 г.

#### **Дополнительная литература и Интернет – ресурсы**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897.
2. Новожилова Н.В. Экономика: Моя семья: Учебное пособие для 5 класса общеобразовательных учреждений / Н.В.Новожилова; под ред. И. А.Сасовой. – 10-е изд. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.
3. Новожилова Н.В. Экономика семьи. 5 класс: Тетрадь творческих заданий для учащихся 5 класса / Н.В.Новожилова, Е.Н.Землянская; под редакцией И. А.Сасовой. – 10-е изд. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.
4. Мастер-класс учителя технологии. 5-11 классы / Э.Ю.Глушкова. – М.: Планета. 2013.
5. Мастер-класс учителя технологии. 5-11 классы. Электронное интерактивное приложение. Диск 2. «Вышивка, ткачество, стилизованные костюмы». – М.: Планета. 2013.
6. Серия «Современная энциклопедия домашнего хозяйства». Праздничный стол. М.: издательство АСТ, 2000.
7. Нагель О.И. Художественное лоскутное шитьё. Учебно – методическое пособие для учителя. Москва, Школа – Пресс, 2000 г.
8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. ЗАО «Издательство «ЭКСМО-Пресс», 1998г.
9. Муханова И.Ю. Лоскутное шитьё. М.: ЗАО «МИЧ», 1998г.
10. Иванова А.А. Ручное вышивание. М.: Издательство «Культура и традиции», 2003.
11. Мазурик Т.А. Лоскутное шитьё. Санкт-Петербург. Издательство «Паритет» 2006г.
12. Занятия по прикладному искусству. 5-7 классы: работа с соленым тестом, аппликация из ткани, лоскутная техника, рукоделие из ниток / авт. сост. Е.А.Гурбина. – Изд. 2-е. – Волгоград: Учитель, 2010.
13. Обучение мастерству рукоделия: конспекты занятий по темам: бисер, пэчворк, изготовление игрушек. 5-8 классы / авт. сост. Е.А.Гурбина. – Волгоград: Учитель, 2008.
14. Технология. Творческие проекты: организация работы/ авт.-сост. А.В.Жадаева, А.В.Пяткова. – Изд. 2-е. – Волгоград: Учитель, 2012.

15. Каптаноглу М. Вышиваем бисером, нитями, золотом. Техники объемной вышивки/ пер с тур. А.Валуйской. - Харьков: Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»; Белгород: ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга», 2012.
16. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>
17. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>
18. Сайт «Каталог электронных образовательных ресурсов Федерального центра»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
19. Сайт «Образовательные ресурсы сети Интернет»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://katalog.iot.ru>
20. Сайт «Сеть творческих учителей»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://www.it-n.ru>
21. Сайт «Федеральный государственный образовательный стандарт»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://standart.edu.ru>

## Оборудование и приборы

### **1. Учебно-практическое оборудование:**

1. Мультимедийный компьютер.
2. Мультимедийный проектор.
3. Сканер, принтер, копировальный аппарат
4. Аптечка.
5. Машина швейная бытовая универсальная.
6. Оверлок.
7. Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки.
8. Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ.
9. Электроплиты
10. Холодильник
11. Микроволновка
12. Весы настольные.
13. Мойка.
14. Комплект кухонного оборудования на бригаду (рабочий стол, шкаф, сушка для посуды).
15. Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов.
16. Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов.
17. Комплект разделочных досок.
18. Набор мисок эмалированных.
19. Набор столовой посуды.
20. Сервиз столовый.
21. Сервиз чайный.
22. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола

### **2. Оборудование (мебель):**

1. Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц.
2. Компьютерный стол.
3. Секционные шкафы для хранения инструментов, книг, посуды.
4. Рабочее место учителя.
5. Ученические рабочие столы со стульями.

### **Дидактические и раздаточные материалы по предмету:**

1. Раздаточные дидактические материалы по темам разделов каждого направления технологической подготовки учащихся: технологические карты, схемы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимися.
2. Таблицы по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся.
3. Раздаточные контрольные задания

## Планируемые результаты изучения курса «Технология»

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Учащиеся должны знать, уметь к концу 5 класса.

Раздел 1. Основы производства.

Учащиеся научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получат возможность научиться:

- изучать потребности ближайшего социального окружения на
- основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
- проводить испытания, анализа, модернизации модели;
- разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации:
- нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;
- осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Раздел 2. Общая технология.

Учащиеся научится:

- определять понятия «техносфера» и «технология»;
- приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового

продукта;

- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Учащийся получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел 3. Технологии обработки пищевых продуктов. Кулинария.

Учащиеся научатся:

- составлять рацион питания адекватный ситуации;
- обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
- использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Учащиеся получают возможность научиться:

- исследовать продукты питания лабораторным способом;
- оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел 4. Техника.

Учащиеся научатся:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники);
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.
- Учащиеся получают возможность научиться:
- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

#### Раздел 5. Технологии животноводства.

Учащиеся научатся:

- распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
- приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;
- осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
- составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;
- составлять технологические схемы производства продукции животноводства;
- собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;
- выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
- проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;
- проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
- описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;
- исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

#### Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Учащиеся научатся:

- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.
- определять способа графического отображения объектов труда;
- выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- выполнять несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
- разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели; оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

#### Раздел 7. Социально-экономические технологии.

Учащиеся научатся:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.
- составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
- разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
- ориентироваться в бизнес-плане, бизнес - проекте.

#### Раздел 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Учащиеся научатся:

- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами; читать электрические схемы;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.
- различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;
- разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

#### Раздел 9. Технологии растениеводства.

Учащиеся научатся:

- определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
- определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;      рассчитывать нормы высева семян;
- применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
- применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

#### Раздел 10. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Учащиеся научатся:

- 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;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.
- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
- технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
- оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

#### Раздел 11. Технологии получения, обработки и использования информации.

Учащиеся научатся:

- применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
- отбирать и анализировать различные виды информации;
- оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
- разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- представлять информацию вербальным и невербальным средствами;
- определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.
- осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

### Подходы к оцениванию учащихся и критериальной базы оценки достижения планируемых результатов

#### При устной проверке

**Отметка «5»** ставится, если учащийся:

- ✓ полностью усвоил учебный материал;
- ✓ умеет изложить учебный материал своими словами;
- ✓ самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- ✓ правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:

- ✓ в основном усвоил учебный материал;
- ✓ допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- ✓ подтверждает ответ конкретными примерами;
- ✓ правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «3»** ставится, если учащийся:

- ✓ не усвоил существенную часть учебного материала;
- ✓ допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- ✓ затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- ✓ слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:

- ✓ почти не усвоил учебный материал;
- ✓ не может изложить учебный материал своими словами;
- ✓ не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- ✓ не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

#### **При выполнении практических работ.**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся:

- ✓ творчески планирует выполнение работы;
- ✓ самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- ✓ правильно и аккуратно выполняет задания;
- ✓ умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**Отметка «4»** ставится, если учащийся:

- ✓ правильно планирует выполнение работы;
- ✓ самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- ✓ в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- ✓ умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями 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 не аккуратно выполняет задания;
- ✓ затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**Отметка «2»** ставится, если учащийся:

- ✓ не может правильно спланировать выполнение работы;
- ✓ не может использовать знаний программного материала;
- ✓ допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- ✓ не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

#### **При выполнении творческих и проектных работ**

Технико-экономические требования	Отметка «5»	Отметка «4»	Отметка «3»	Отметка «2»
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям

	<p>выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.</p>	<p>проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.</p>	<p>выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании</p>	<p>Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения</p>	<p>Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению</p>	<p>Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется</p>
<i>Качество проектного изделия</i>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия</p>	<p>Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается</p>	<p>Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению</p>	<p>Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия</p>

### **При выполнении тестов, контрольных работ**

**Отметка «5»** ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

**Отметка «4»** ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

**Отметка «3»** ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

**Отметка «2»** ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы