Муниципальное общеобразовательноеучреждение

Средняя школа поселка Ярославка

Ярославского муниципального района

**Рассмотрено Согласовано Утверждаю**

**Руководитель МО « » 2020 г.**

**Зам. директора по УВР Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Протокол № Малышева Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Петрушова Н.А.

От « » 2020 г.

Приказ от « » 2020г.

Рабочая программа

по учебному предмету

«Технология»

для учащихся 5 класса

Составитель: учитель технологии

МОУ СШ п. Ярославка ЯМР

Тишинова Елена Николаевна

2020 – 2021 у.г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1.Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1644 с последующими редакциями

3.Примерная основная образовательная программа **основного общего** образования (Протокол заседания от 08.04.2015 г. №1/15), утвержденная Федеральным учебно- методическим объединением по общемуобразованию.

авторские программы:

Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учеб.пособие для общеобразоват.организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение, 2018.

*Данная рабочая программа, ориентирована на работу с учебниками*

* Технология. 5 кл.: учеб.для общеобразоват. организаций / под ред. В.М.Казакевича.
  + М.: Просвещение,2019.
* Технология. 6 кл.: учеб.для общеобразоват. организаций / под ред. В.М.Казакевича.
  + М.: Просвещение,2019.
* Технология. 7 кл.: учеб.для общеобразоват. организаций / под ред. В.М.Казакевича.
  + М.: Просвещение,2019.
* Технология. 8-9 кл.: учеб.для общеобразоват. организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение,2019.

Программой отводится на изучение технологии в 5 классе - 68 часов.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

Предметные результаты отражают:

1. осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
2. овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктовтруда;
3. овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графическойдокументации;
4. формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебныхзадач;
5. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфереобслуживания;
6. формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынкетруда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Выпускник научится:

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии,нанотехнологии;
* 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 технологическойчистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различныхвидов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационнойсфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Выпускник научится:

* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно новогопродукта;
* оценивать 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 родаэксперименты;
* в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационногопродукта;
* проводить оценку и испытание полученногопродукта;
* проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданнойситуации;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
* изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологическогооборудования;
* модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
* определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде(конструкторе);
* встраивание созданного информационного продукта в заданнуюоболочку;
* изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданнойоболочке;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
* оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственнойпрактике);
* обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
* разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
* проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов,предполагающих:
* планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработкудокументации);
* планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительскихинтересов;
* разработку плана продвиженияпродукта;
* проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуальногоконструктора).
* **Выпускник получит возможностьнаучиться:**
* *выявлять и формулировать проблему, требующую технологическогорешения;*
* *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовойтехнологии;*
* *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологическойкарты;*
* *оценивать коммерческий потенциал продукта и / илитехнологии*.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Выпускник научится:

* характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции ихразвития,
* характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ееразвития,
* разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональномрынке

труда,

* характеризовать группы предприятий регионапроживания,
* характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня,

расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

* + анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иныхрешений,
  + анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательнойтраектории,
  + анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видовдеятельности,
  + получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в нихработников,
  + получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынкатруда.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданныхдолжностей;*
  + *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационнойсфере*.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета

«Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи, с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися.

**Результаты по модулям содержания**

Модуль 1.

Методы и средства творческой и проектной деятельности

**Выпускник научится:**

Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;

* обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге илитехнологии;
* планировать и выполнять учебные технологическиепроекты:
* чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемогорезультата);
* разрабатывать программу выполненияпроекта;
* составлять необходимую учебно-технологическую документацию,технологическую карту;
* выбирать технологию с учётом имеющихся материально-техническихресурсов;
* осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
* подбирать оборудование и материалы;
* организовывать рабочееместо;
* осуществлять технологическийпроцесс;
* контролировать ход и результатыработы;
* готовить пояснительную записку кпроекту;
* оформлять проектные материалы, представлять проект кзащите;
  + осуществлять презентацию проекта с использованиемкомпьютера

**Выпускник получит возможность научиться:**

Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;

* -корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектнойдеятельности;
* применять технологический подход для осуществления любойдеятельности;
* овладеть элементами предпринимательскойдеятельности;
* выявлять и формулировать проблему, требующую технологическогорешения;
* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовойтехнологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологическойкарты;
* оценивать коммерческий потенциал продукта и / илитехнологии

Модуль 2. Производство

**Выпускник научится:**

Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;

* различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для ихудовлетворения;
* определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средстватруда»,

«предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;

* устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современногочеловека;
* ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесспроизводства;
* сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ иуслуг;
* оценивать уровень совершенства местногопроизводства;

—отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;

* характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологическогопроцесса;

—характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,

—приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

**Выпускник получит возможность научиться:**

Изучать характеристики производства;

* оценивать уровень автоматизации и роботизации местногопроизводства;
* оценивать уровень экологичности местногопроизводства;
* определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства илисферы услуг;
* находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии иперспективах развития регионального рынкатруда;

—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

Модуль 3. Технология

**Выпускник научится:**

Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства, определять понятия «техносфера» и « технология»;

* разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
* оценивать влияние современных технологий на общественноеразвитие;
* ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационныхтехнологиях;
* оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда имасштабов производства;
* оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичностипроизводства;

—прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда, 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

**Выпускник получит возможность научиться:**

* Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственномокружении;

—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;

* оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своейсемьи;

—выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейскихзадач

Модуль 4. Элементы техники и машин

**Выпускник научится:**

* Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, конструкция,механизм;
* классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционныхматериалов;
* изучать конструкцию и принципы работы современной техники, бытовой техники включая швейные машины с электрическимприводом;
* оценивать область применения и возможности того или иного видатехники;
* разбираться в принципах работы устройств систем управлениятехникой;
* ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
* различать автоматизированные и роботизированные устройства;
* собирать из деталей конструктора роботизированныеустройства;
* проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
* управлять моделями роботизированныхустройств

**Выпускник получит возможность научиться:**

Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;

* моделировать машины и механизмы;
* разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;
* проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данномузаданию
* проводить испытание, анализ и модернизациюмодели;
* изготовлять материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочихинструментов;
* анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование иразработку

документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

**Выпускник научится:**

* Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологическиекарты;
* анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданнойситуации;
* подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоватьсяими;
* осуществлять изготовление деталей, сборку и отделкуизделий;
* изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
* выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработкиматериалов;
* осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки;
* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
* выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочнымоборудованием;
* осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам ичертежам;
  + распознавать металлы, сплавы и искусственныематериалы;
  + выполнять разметкузаготовок;
  + изготовлять изделия в соответствии с разработаннымпроектом;
  + осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия(детали);
  + выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработкиматериалов;

— описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

* определять назначение и особенности различных швейныхизделий;
* различать основные стили в одежде и современные направлениямоды;
* отличать виды традиционных народныхпромыслов;
* выбирать вид ткани для определенных типов швейныхизделий;
* снимать мерки с фигурычеловека;
* строить чертежи простых швейныхизделий;
* подготавливать швейную машину кработе;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейныхизделий;
* проводить влажно-тепловую обработку;
* выполнять художественное оформление швейныхизделий

**Выпускник получит возможность научиться:**

—определять способ графического отображения объектов труда;

* + выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютернойподдержки;

—разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

— выполнять несложное моделирования швейных изделий;

* + планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительскихинтересов;
  + 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 трехмерногопроектирования;
  + разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственноймодели;
  + оптимизировать заданный способ (технологии) получения материальногопродукта

(на основании собственной практики использования этого способа);

* + - выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
    - разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
    - проектировать весь процесс получения материальногопродукта;
    - разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
    - совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

**Выпускник научится:**

* + Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненныхситуациях;
  + выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах,витаминах;
  + разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике, обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
  + выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевыхпродуктов;
  + соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
  + пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
  + понимать опасность генетически-модифицированных продуктов для здоровья человека;
  + определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторнымиметодами;
  + соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов иготовых

блюд;

* разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их; составлять рацион питания;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешнимпризнакам;
  + составлятьменю;
  + соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи ифрукты;

— оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях

**Выпускник получит возможность научиться:**

* Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здоровогопитания;
* составлять индивидуальный режим питания;
* разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторыеблюда;
* сервировать стол, эстетически оформлятьблюда;
* владеть технологией карвинга для оформления праздничныхблюд;
* исследовать продукты питания лабораторнымспособом;
* оптимизировать временя и энергетические затраты при приготовлении различныхблюд;
  + осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здоровогопитания;
  + осуществлять приготовление блюд национальнойкухни;
* сервировать стол, эстетически оформлятьблюда

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

**Выпускник научится:**

* Характеризовать сущность работы и энергии;
* разбираться в видах энергии, используемыхлюдьми;
* ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
* сравнивать эффективность различных источников тепловойэнергии;
* ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитногополя;
* ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
* ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
* осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новыхвеществ;

—осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить 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,профессии в сфере энергетики, энергетику регионапроживания

**Выпускник получит возможность научиться:**

* Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;
* разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различныхусловиях;
* проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи, используя дополнительные источники информации (включаяИнтернет);
* давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
* давать оценку экологичности производств, использующих химическуюэнергию;
* выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементамиэлектроники;
* осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

**Выпускник научится:**

* Разбираться в сущности информации и формах её материальноговоплощения;
* осуществлять технологии получения, представления, преобразовании использования различных видов информации, отбирать и анализировать различные виды информации;
* применять технологии записи различных видов информации,осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах,фотографиях;
* разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
* владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохраненияинформации;
* пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохраненияинформации;

—изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;

* характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем илюдей;
* ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управленияперсоналом;
* представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием техническихсредств;
* называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационныхтехнологий

**Выпускник получит возможность научиться:**

* Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохраненияинформации;
* осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
* применять технологии запоминанияинформации;
* изготовлять информационный продукт по заданномуалгоритму;
* владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе деловогообщения;
* управлять конфликтами в бытовых и производственныхситуациях,
* создавать информационный продукт и его встраивать в заданнуюоболочку;

осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента Модуль 9. Технологии растениеводства

**Выпускник научится:**

* Применять основные агротехнологические приёмы выращиваниякультурных растений;
* определять полезные свойства культурных растений;
* классифицировать культурные растения погруппам;
* проводить исследования с культурнымирастениями;
* классифицировать дикорастущие растения погруппам;
* проводить заготовку сырья дикорастущихрастений;
* выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
* владеть методами переработки сырья дикорастущихрастений;
* определять культивируемые грибы по внешнемувиду;
* владеть безопасными способами сбора и заготовкигрибов;
* соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
* применять различные способы хранения овощей ифруктов;
* определять основные виды дикорастущих растений, используемыхчеловеком;
  + излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов ирефератов

**Выпускник получит возможность научиться:**

* Проводить фенологические наблюдения за комнатнымирастениями;
* применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
* определять виды удобрений и способы ихприменения;
* давать аргументированные оценки и прогнозы развитияагротехнологий;
* владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира идр.);
* создавать условия для клональногомикроразмножениярастений;
* давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированныхрастений;
* выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьныхпомещений);
* применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольнойтерритории

Модуль 10. Технологии животноводства

**Выпускник научится:**

* Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
* анализировать технологии, связанные с использованиемживотных;
* выделять и характеризовать основные элементы технологийживотноводства;
* собирать информацию и описывать технологии содержания домашнихживотных;
* оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке,личном подсобномхозяйстве

и их соответствие требованиям;

* составлять по образцам рационы кормления домашних животных всемье

(в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);

* подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормитьживотных;
* описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческихфермах;
* описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочнымматериалам;
* описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
* оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельскойшколе);
* описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использованияживотных

**Выпускник получит возможность научиться:**

* Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
* проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьяхдрузей;
* оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;
* проектировать и изготовлять простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек идр.;
* описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационнымисточникам;
* исследовать проблему бездомных животных как проблему своегомикрорайона

Модуль 11. Социальные технологии

**Выпускник научится:**

* Разбираться в сущности социальныхтехнологий;
* ориентироваться в видах социальныхтехнологий;
* характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
* создавать средства получения информации для социальныхтехнологий;
* ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям, характеризовать профессии, связанные с реализацией социальныхтехнологий;
* осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность»,«рынок»,

«спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»

* характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети кактехнологию;
* применять методы и средства получения информации в процессе социальныхтехнологий

услуг;

**Выпускник получит возможность научиться:**

Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;

* готовить некоторые виды инструментария для исследованиярынка;
* выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товарови
* применять методы управления персоналом при коллективномвыполнении

практических работ и созидательной деятельности;

* + разрабатывать сценарии проведения семейных и общественныхмероприятий;
  + разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект;
  + разрабатывать технологии общения при конфликтныхситуациях.

***Личностные результаты***

* проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстведля удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своейдеятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственногои физическоготруда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональнойкарьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственнымресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнегохозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своейдеятельности.

У учащихся будут сформированы:

* + познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
  + желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективныхпотребностей;
  + трудолюбие и ответственность за качество своейдеятельности;
  + умение пользоваться правилами научной организации умственного ифизического

труда;

* + самооценка своих умственных и физических способностей для труда вразличных

сферах с позиций будущей социализации;

* + умение планировать образовательную и профессиональнуюкарьеры;
  + осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
  + бережное отношение к природным и хозяйственнымресурсам;
  + технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своейдеятельности.

***Метапредметные результаты***

* алгоритмизированное планирование процессапознавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного изних;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологическогопроцесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работпо созданиюизделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своейдеятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительнуюстоимость;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительнуюстоимость;
* согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ееучастниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям ипринципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности попринятым критериям ипоказателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательноготруда.

У учащихся будут сформированы:

* + умение планировать процесс созидательной и познавательнойдеятельности;
  + умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
  + творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологическогопроцесса;
  + самостоятельность в учебной и познавательно-трудовойдеятельности;
  + способность моделировать планируемые процессы иобъекты;
  + умение аргументировать свои решения и формулироватьвыводы;
  + способность отображать в адекватной задачам форме результатысвоей деятельности;
  + умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательнойдеятельности;
  + умение организовывать эффективную коммуникацию всовместной деятельности с другими еёучастниками;
  + умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общуюдеятельность при решении задач коллектива;
  + способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
  + умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или раз- решения противоречий в выполняемойдеятельности;
  + понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиямидеятельности.

В программе сохраняются основные разделы в соответствии с Примерной основной образовательной программой основного общего образования.

Рабочая программа разработана с целью учета интересов учащихся и возможностей школы.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательнымлиниям:

* распространённые технологии современного производства и сферыуслуг;
* культура и эстетикатруда;
* 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-исследовательскаядеятельность;
* технологическая культура производства и культуратруда;
* история, перспективы и социальные последствия развития техники итехнологии.

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

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. Социальныетехнологии.

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 уп-ражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделовсохраняется.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА**

* 1. **класс**

**Теоретические сведения.** Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

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

Бытовые электроприборы**.**

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение

впитании.Правиласанитарии,гигиеныибезопасноститруданакухне.Овощивпитании человека.Технологиимеханическойкулинарнойобработкиовощей.Украшениеблюд.

Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питания. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из овощей и фруктов. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Интерьер кухни, столовой

Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Графическое изображение деталей. Последовательность изготовления деталей из древесины. Разметка заготовок из древесины. Пиление заготовок из древесины. Строгание заготовок из древесины. Сверление отверстий в деталях из древесины Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей и шурупов.

Соединение деталей из древесины клеем. Зачистка поверхностей деталей из древесины. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Декоративная отделка деталей и изделий, пирография.

Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Технология механической обработкиматериалов.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Рабочее место для ручной обработки металла. Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. Графическое изображение деталей из металла и искусственных материалов. Чертеж развертки, чтение чертежа. Графическое отображение формы предмета.

Художественные ремёсла. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной в России.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов (два-три вида технологий по выбору учителя). Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств. Составление рабочей документации. Освоение приемов выполнения основных операций ручными инструментами.

Технология пирографии- выжигание по дереву.

Правила безопасности труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовыеконтрасты.

Флокирование. Виды аппликаций. Материалы и инструменты. Способы нарезки пряжи. Технология выполнения аппликации.

Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Конструирование швейных изделий. Расчет конструкции изделия. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. Технология изготовления швейных изделий. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Терминология машинных швов. Выполнение машинных работ. Влажно-тепловая обработка. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе и натуральную величину. Раскрой изделия. Последовательность изготовления швейных изделий. Что такое творчество. Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Технология вышивания швом крест.

Проектная деятельность. Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Подготовка к защите проекта. Защита творческого проекта. 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 литера-

туре 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. 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.

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 иерархическоепостроение.

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 региона.

*Практические работы проводятся с использованием оборудования*: практические пособия для изучения основ механики ,кинематики, динамики в начальной и основной школе, набор «Технологий и основы механики»,нетбуки, шлем виртуальной реальности, квадракоптер, фотоаппарат, многофункциональное устройство,3d-принтер, мобильный телефон(смартфон),поставленных в «Точку Роста».

**Календарно- тематический план – 5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название разделов** | **Количество часов** |
| **1** | **Раздел 1. Общая технология** | **2** |
| **2** | **Раздел 2. Основы производства** | **2** |
| **3** | **Раздел 3. Техника**  Практические работы проводятся с использованием оборудования: практические пособия для изучения основ механики ,кинематики, динамики в начальной и основной школе, набор «Технологий и основы механики»,нетбуки, шлем виртуальной реальности, квадракоптер, фотоаппарат, многофункциональное устройство,3d-принтер, мобильный телефон(смартфон),поставленных в «Точку Роста». | **4** |
| **4** | **Раздел 4. Кулинария** | **10** |
| **5** | **Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **28** |
| **6** | **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии** | **2** |
| **7** | **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации .**  **Практические работы проводятся с использованием оборудования: нетбуки, шлем виртуальной реальности, квадракоптер, фотоаппарат, многофункциональное устройство,3d-принтер, мобильный телефон(смартфон), поставленных в «Точку Роста».** | **4** |
| **8** | **Раздел 8. Технологии сельского хозяйства**  **(растениеводство – 4 часа, животноводство – 2 часа)** | **6** |
| **9** | **Раздел 9. Социально-экономические технологии** | **2** |
| **10** | **Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности**  **Практические работы проводятся с использованием оборудования: нетбуки, шлем виртуальной реальности, квадракоптер, фотоаппарат, многофункциональное устройство,3d-принтер,мобильный телефон(смартфон), поставленных в «Точку Роста».** | **8** |
| **Итого** |  | **68** |
|  |  |  |

**Календарно – тематический план для 5 класса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Формы организации образова-**  **тельного процесса** | **Результаты обучения**  **требования к уровню подготовки** | | | **Деятельность обучающихся** | **Формы контроля** | **Учебно-методич.,информац., матер.-**  **техн.база** | **Сроки прове- дениязаня- тий** |
| **Личные** | **Метапредметные** | **Предметные** |
| **Раздел 1. Общая технология (2 часа)** | | | | | | | | | |
| 1-2 | Сущность и виды технологии. | Открытие нового | Развитие трудолю- бия и ответствен- | Поиск новых  решений возникшей | Рациональное  использование учебной | Знакомятся с  Понятием технологии.  Изучают  историю развития технологий;  развитие потребностей. Знакомятся с рекламой, принципами организации рекламы.  Собирают  дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе. | Опрос | Введение | 1.09  1.09 |
|  | Характеристика | знания | ности за качество | проблемы; самос- | и дополнительной |  |  |
|  | технологий. |  | своей деятельности; | тоятельнаяоргани- | технической и |  |  |
|  |  |  | проявление | зация и выполнение | технологической |  |  |
|  |  |  | познавательных | различных творче- | информации для |  |  |
|  |  |  | интересов и | ских работ по соз- | проектирования и |  |  |
|  |  |  | активности в | данию изделий; | создания объектов |  |  |
|  |  |  | данной области | оценивание своей | труда; |  |  |
|  |  |  | предметной | познавательно- | оценка |  |  |
|  |  |  | технологической | трудовой деятель- | технологических |  |  |
|  |  |  | деятельности. | ности с точки | свойств материалов и |  |  |
|  |  |  |  | зрения эстетичес- | областей их |  |  |
|  |  |  |  | ких ценностей по | применения. |  |  |
|  |  |  |  | принятым в общест- |  |  |  |
|  |  |  |  | ве и коллективе |  |  |  |
|  |  |  |  | требованиям. |  |  |  |
| **Раздел 2. Основы производства (2 часа)** | | | | | | | | | |
| 3-4 | Естественная и искусственная  окружающая среда. | Открытие нового знания | Проявление познавательных  интересов и | Планирование процесса  познавательной | Планирование  технологического процесса и процесса труда;  организация рабочего места с учетом  требованийэргономики и научной организации труда;  подбор материалов с учетом характера  объекта труда и технологии; | Знакомятся с  общей характерис-тикой  производства; с общей  характеристикой современных  средств труда. Готовят иллюстрирован-ные рефераты и коллажи по темам раздела.  Знакомятся с | Опрос. |  | 8.09  8.09 |
|  | Производство и труд как его основа. |  | активности в  данной области предметной | деятельности.  Диагностика  результатов позна- |  |  |
|  |  |  | технологической | вательно-трудовой |  |  |
|  |  |  | деятельности; | деятельности по |  |  |
|  |  |  | выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения  текущих и | принятым крите-риям и показателям. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | перспективных потребностей. |  | оценка своей способности и  готовности к труду вконкретной  предметной  деятельности. | образцами  предметов труда различных производств. |  |  |  | |
| **Раздел 3. Техника (4часа)** | | | | | | | | | | |
| 5-6 | Техника и еѐ  классификация. | Открытие  нового знания | Проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной  технологической деятельности; овладение  установками, нормами и  правилами научной организации умственного и  физического труда. | Планирование процесса познавательной деятельности.  Соблюдение норм и правил культуры труда в  соответствии с технологической культурой производства.  Соблюдение безопасных приемов  познавательно- трудовой  деятельности и созидательного труда. | Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной  безопасности, правил санитарии и гигиены;  соблюдение трудовой и технологической  дисциплины; подбор и применение инстру- ментов, приборов и  оборудования в технологических  процессах с учетом областей их  применения. | Знакомятся с  разновидностями техники;с  классификацией техники и  характеристикой еѐ классов.  Изучать потребность в бытовых  электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электро- приборов.  Изучают принцип действия и правил эксплуатации микроволновой печи и бытового  холодильника. Осваивают правила ТБ при работе с электроприборами  и инструментами. | Опрос |  | 15.09  15.09 | |
|  | Практическая работа №1  Ознакомлениес  имеющимися в кабинетес видами техники: инструментами,  механизмами, станками. |  |  |
| 7-8 | Рабочие органы техники |  | Кроссворд |  | 22.09  22.09 | |
|  | Практическая работа №2  Ознакомление с |  |  |
|  | конструкцией и |  |  |
|  | принципами работы |  |  |
|  | рабочих органов техники. |  |  |
| **Раздел 4. Кулинария (10 часов)** | | | | | | | | | | |
| 9-10 | Физиология питания.  Санитария и гигиена на кухне.  Практическая работа №3 Составление  индивидуального режима питания и дневного | Открытие  нового знания | Проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной | Ответственное  отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни; алгоритмизирован- | Рациональное  использование учебной и дополнительной  технической и  технологической информации для проектированияи  созданияобъектов | Овладевать  навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.  Организовывать рабочее место. | Опрос,  проверка лаборатор-но-практич. работ |  | | 29.09  29.09 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | рациона. |  | технологической деятельности;  развитие трудолюбияи  ответственности за качествосвоей  деятельности; овладение  установками, нормами и  правилами научной организации умственного и  физического труда; осознание  необходимости общественно  полезного труда как условия безопасной и эффективной  социализации;  бережное отноше-ние к природным и хозяйственным ре- сурсам; готовность к рациональному ведениюдомашнего хозяйства, прояв- лениетехнико-  технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | ное планирование процесса познава-тельно-трудовой деятельности;  отражение в устной илиписьменной  форме результатов своейдеятельности; соблюдение норм и правил культуры труда всоответ-  ствии с техноло-гическойкультурой производства;  соблюдение норм и правил безопаснос-ти познавательно- трудовой деятель- нгостиисози-  дательного труда;  диагностика резуль- татовпознаватель- но-трудовой дея-  тельности по при-нятым критериям и показателям. | труда;  подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энерге- тических ресурсов; проектирование  последовательности  операций и состав-ление операционной карты работ;  определение качества сырья и пищевых продуктов  органолептическими и лабораторными  методами; приготовление кулинарных блюд из яиц, овощей, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни; формирование ответственного отношения к сохра-  нению своего здоровья; выполнение техноло-гических операций с  соблюдением установ- ленных норм, стандар- тов и ограничений;  соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной  безопасности, правил санитарии и гигиены;  соблюдение трудовой и технологической  дисциплины. | Соблюдать безопасные  приемы работы с кухонным  оборудованием, электроприборами колющими и  режущими инструментами. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.  Находить и предъявлять  информацию о со- держании в проду- ктах питательных веществ.  Составлять  индивидуальный режим питания и дневной рацион. |  |  |  |
| 11-  12 | Бутерброды и горячие напитки.  Практическая работа № 4 Приготовление  бутербродов  Практическая работа № 5 Приготовление горячих напитков | Практикум | Приготавливать и оформлять  бутерброды. Определять вку-  совые сочетания в бутербродах.  Проводить срав-нительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.  Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией  пекарь | проверка практич. работ |  | 6.10  6.10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13-  14 | Блюда из яиц  Лабораторно-практическая работа № 6  Определениесвежести яиц.  Практическая работа№7 Приготовление блюд из яиц. | Практикум | Развитие трудолю- бия и ответствен- ности за качество  своей деятельности; проявление позна- вательныхинтере- сов и активности в данной области  предметной техно- логической деятель- ности; овладение установками,  нормами и  правилами научной организации умст- венного и физичес- кого труда;  осознание  необходимости общественно  полезного труда как условия безопасной и эффективной  социализации;  бережное отноше-ние к природным и хозяйственным ре- сурсам;готовность к рациональному  ведению домашнего хозяйства, прояв-ление технико-  технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. | Поиск новых  решений возникшей техническойили  организационной проблемы; приведение примеров, подбор аргументов,фор-  мулированиевыво-довпообоснованию технико-техноло- гического и органи- ционного решения; отражение в устной илиписьменной  форме результатов своей деятельности; соблюдение норм и правил культуры труда всоответ-  ствии с техноло-гическойкультурой производства;  соблюдение норм и правил безопаснос-ти познавательно- трудовой деятель- нгостиисози-  дательного труда;  диагностика резуль- татовпознаватель- но-трудовой дея-  тельности по при-нятым критериям и показателям. | Проведение  необходимых опытов и исследований при  подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;  подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энерге- тических ресурсов; проектирование  последовательности операций и состав-ление операционной карты работ; выполнение техноло- гических операций с  соблюдением установ- ленных норм, стандар- тов и ограничений;  соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной  безопасности, правил санитарии и гигиены;  соблюдение трудовой и технологической  дисциплины;  согласование своих потребностей и требо-ваний с потребностями и требованиями других участников познава-  тельно-трудовой деятельности. | Изучать способы определения  свежести яиц. Находить рецепты блюд с  применением яиц.  Выполнять  художественное оформление яиц к народным  праздникам.  Знакомиться с профессией повар | проверка лаборатор-но-практич. работ |  | 13.10  13.10 |
| 15-  16 | Приготовление блюд из  овощей ифруктов  Практическая работа № 8 Механическая кулинарная обработкаовощей  Практическая работа № 9 Приготовление блюд из овощей. | Практикум | Определять  доброкачествен-ность овощей и фруктовпо  внешнему виду.  Выполнять сортировку,  мойку, очистку, промывание .  Экономно расходовать продукты.  Выполнять  нарезкуовощей соломкой,  кубиками, дольками.  Готовить салат из сырых и вареных овощей. | проверка  практич. работ |  | 20.10  20.10 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Овладение установ-ками, нормами и правилами научной организации умст- венного и физичес- кого труда;  осознание  необходимости общественно  полезного труда как условия безопасной и эффективной  социализации;  бережное отноше-ние к природным и хозяйственным ре- сурсам;  развитие трудолю- бия и ответствен- ности за качество  своей деятельности; готовность к  рациональному ведению домашнего хозяйства. | Поиск новых реше-ний возникшей  технической или организационной проблемы;  отражение в устной илиписьменной  форме результатов своейдеятельности; соблюдение норм и правил безопаснос-ти познавательно- трудовой деятель- нгостиисозида-  тельного труда;  диагностика резуль- татовпознаватель- но-трудовой дея-  тельности по при-нятым критериям и показателям. | Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энерге- тических ресурсов; проектирование  последовательности операций и состав-ление операционной карты работ;  согласование своих потребностей и требо-ваний с потребностями и требованиями других участников познава-  тельно-трудовой деятельности;  осознание ответствен-ности за качество  результатов труда | Изучать способы определения  свежести яиц. Находить рецепты блюд с  применением яиц.  Выполнять  художественное оформление яиц к народным  праздникам | проверка лаборатор- но-практи- ческих  работ |  |  |
| 17 | Сервировка стола к завтраку. Этикет. | Комбиниро-ванный урок | Подбирать  столовые приборы и посуду для завтрака.  Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака  Составлять меню.  Выполнять  сервировку стола кзавтраку. | Опрос,эскиз  накрытого стола. |  | 10.11 |
| 18 | Контрольная работа по теме «Кулинария» | | | | | | Контроль  знаний. |  | 10.11 |
| **Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (28 часов)** | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 19-  20 | Виды конструкционных материалов и их свойства.  Чертѐж, эскиз и  технический рисунок | Комбиниро- ванный урок | Проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной  технологической деятельности; выражение  желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения  текущих и  перспективных потребностей; развитие трудо-любия и ответс- твенности за  качество своей деятельности. | Поиск новых  решений возник- шей технической или организацион-  ной проблемы; | Ориентация в имею-щихся и возможных средствах и техно- логияхсоздания  объектовтруда;  распознавание видов, назначения  материалов, инстру- ментов и  оборудования, применяемого в технологических процессах;  владение способами научнойорганизации труда,формами  деятельности,  соответствующими культуре труда и тех-нологической культуре  производства. | Знакомятся с материалами,  изменившими мир; с технологиями получения  материалов; соспособами  представления техническойи  технологической информацией.  Выполняют техническое  задание; эскизы и чертежи.  Составляют  технологическую карту.  Техники  проектирования, конструирования, моделирования. Изготавливают информационный продукт по задан- ному алгоритму. | Опрос | . | 17.11  17.11  24.11  24.11 |
|  |  |  | самостоятельная |  |  |
|  |  |  | организация и |  |  |
|  |  |  | выполнение раз- |  |  |
|  |  |  | личных творческих |  |  |
| 21-  22 | Древесина, металл, пластмасса.  Практическая работа № 10 |  | работ по созданию технических изделий;  отражение в устной | проверка практическойработы |  |
|  |  |  | или письменной |  |  |
|  | Обработка и соединение деталей из различных конструкционных  материалов |  | форме результатов своей деятельности; диагностика ре-  зультатовпознав.- |  |  |
|  |  |  | трудовой деятель- |  |  |
|  |  |  | ности по принятым |  |  |
|  |  |  | критериям и |  |  |
|  |  |  | показателям. |  |  |
| 23-  24 | Свойства текстильных  волокон  Практическая работа № 11 Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани |  | Проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной  технологической деятельности; выражение  желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения  текущих и | Поиск новых  решений возник- шей технической или  организационной  проблемы; | Ориентация в имею-щихся и возможных средствах и техно- логияхсоздания  объектовтруда;  распознавание видов, назначения  материалов, инстру- ментов и оборудо- вания, применяемого в технологических процессах;  владение способами  научной организации труда, формами | Изучать  характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям.  Исследовать  свойства тканей из натуральных волокон. Распоз-навать виды ткани.  Исследовать  свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изна- ночную стороны ткани, долевой нити | Проверка  практическойработы |  | 1.12  1.12 |
|  |  | самостоятельная |  |  |
|  | Лабораторно-практическая работа № 12  Изучение свойств тканей из хлопка, льна. | организация и выполнение раз- личныхтворческих  работ посозданию |  |  |
|  |  | технических |  |  |
|  |  | изделий; |  |  |
|  |  | отражение в устной |  |  |
|  |  | или письменной |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 25-  26 | Кожа и еѐ свойства.  Области применения кожи как конструкционного  материала. |  | перспективных потребностей; развитие трудо-любия и ответс- твенности за  качество своей деятельности. | форме результатов своей деятельности; диагностика ре-зультатовпознав.- трудовой деятель- ности по принятым критериям и  показателям. | деятельности,  соответствующими культуре труда и тех-нологической культуре  производства. | вткани,  Знакомятсясобластью  применения кожи, как  конструкционного материала. |  |  | 8.12  8.12 |
| 27-  28 | Виды одежды и  требования к ней  Практическая работа №13 Снятие мерок и запись  результатов. | Открытие  нового знания | Проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной  технологическойдеятельности;  выражение  желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения  текущихи  перспективных потребностей; осознание необ-ходимости  общественно полезного труда как условия  безопасной и эффективной социализации;  овладение уста-новками, норма- ми и правилами научной орга- низацииумст- венного и физи- | Проявление инновационного подхода к реше-нию учебных и  практических задач в процессе  моделирования изделия или тех-нологического процесса;  поиск новых  решений возник- шей технической или организацион- ной проблемы;  самостоятельная организация и выполнение раз- личных творческих работ по созданию технических изделий;  натурное модели-рованиетехничес- ких объектов и  технологических процессов;  выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных | Ориентация в имею-  щихсяивозможных средствах и тех-нологиях создания объектовтруда;  владение способами научной организации труда,формами  деятельности, соот-ветствующими культуре труда и тех- нологической культуре  производства; проектирование  последовательности операций и состав-ление операционной карты работ;  соблюдение трудо- вой и технологи-  ческой дисциплины; дизайнерское проек-тирование изделия или рациональная  эстетическая организация работ; моделирование художественного  оформления объекта труда и оптимальное планирование работ. | Анализировать  особенности  фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать  результаты измерений. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Опрос,  проверка измерений |  | 15.12  15.12 |
| 29-  30 | Конструирование поясного изделия  Практическая работа №14 Построение чертежа  фартука. | Практикум | Рассчитывать по формулам  отдельные элементы чертежей швейных изделий.  Строить чертеж швейного изделия по описанию в  масштабе 1:4 и по своим меркам в  натуральную величину.  Копировать готовую выкройку. | Контроль за действиями |  | 22.12  22.12 |
| 31-  32 | Моделирование  поясного изделия  Практическая работа №15 Моделирование  выбранного фасона | Практикум | Выполнять  эскизныезарисовки различных моделей женскойодежды.  Выбирать вид художественной  отделки швейного | Контрольза  действиями |  | 12.01  12.01 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | ческого труда; развитие трудо-любия и ответс- твенности за  качество своей деятельности. | источников информации,  включая энцикло-педии, интернет- ресурсы |  | изделия в  зависимости его назначения.  Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его  основы. |  |  |  |
| 33-  34 | Швейная машина.  ТБ при работе на швейной машине.  Практическая работа № 16 Упражнение в шитье на швейной машине, не  заправленной нитками | Комбиниро-  ванныйурок | Выражение  желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения  текущих и  перспективных потребностей проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной  технологической деятельности;  развитие трудо-любия и ответс- твенности за  качество своей деятельности. | Самостоятельная организация и выполнение раз- личных творческих работ по созданию технических изделий;  отражение в уст- ной или письмен- ной форме резуль- татов своей дея- тельности;  диагностика ре-зультатовпознав.- трудовой деятель- ности по принятым критериям и  показателям;  соблюдение норм и правил безопас- ностипознаватель- но-трудовой  деятельности и созидательного труда. | Распознавание видов, назначения  материалов, инстру- ментов и оборудо- вания, применяемого в технологических процессах; подбор инструментов и  оборудования с учетом требований технологии и  материально-энер- гетических ресурсов владение способами научной организации труда; развитие моторики и  координации  движений рук при работе с ручными инструментами, выполнении опера-ций с помощью ма- шин и механизмов. | Изучать устройство  современной швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нитку на шпульку. Заправлять верхнюю инижнюю нитку  Овладевать безопасными  приѐмами труда при работе на швейной машине. | Опрос,  подготовка рабочего места. |  | 19.01  19.01 |
| 35-  36 | Выполнение машинных  строчек  Практическая работа № 17 Заправка верхней и нижней нити.  Практическая работа № 18 Упражнения в шитье на швейной машине. | Практикум | Выполнять  машинныестрочки на тканипо  намеченным линиям.  Закреплять строчку обратным ходом машины.  Регулировать  качество машинной строчки для  различных видов тканей. | Контроль  качества выполня-емого  образца |  | 26.01  26.01 |
| 37-  38 | Подготовка ткани к  раскрою. ТБ при ВТО | Практикум | Проявление познавательных интересов и  активности в  данной области | Самостоятельная организация и выполнение раз- личных творческих работ по созданию | Владение способами научной организации труда, формами  деятельности,  соответствующими | Выполнять  рациональную раскладку и  подготовку ткани к раскрою.  Определять | Проверка  практичес- кой работы |  | 2.02  2.02 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Практическая работа № 19 Раскладка выкроек на ткани и раскрой изделия |  | предметной  технологической деятельности; выражение  желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения  текущих и  перспективных потребностей; развитие  трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение  установками, нормами и пра- вилами научной организации умственного и физического труда;  осознание необ- ходимости  общественно полезного труда как условия без- опасной и  эффективной социализации;  бережное отно-шение к природ- ным и хозяйст- венным ресурсам; готовность к  рациональному | технических изделий;  согласование и координация  совместной познавательно- трудовой дея- тельности с дру-  гимиучасниками; диагностика  результатов познавательно-трудовой дея- тельности по  принятым крите-риям;  обоснование путей и средств  устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых  технологических процессах;  соблюдение норм и правил культуры труда всоответ-  ствии с техноло-гической куль- туройпроизводства; соблюдение норм и правилбезопас-  ностипознаватель- но-трудовой  деятельности и созидательного труда. | культуре труда и тех-нологической культуре  производства; проектирование  последовательности операций и состав-ление операционной карты работ;  соблюдение трудо- вой и технологи-  ческой дисциплины; подбор и примене-ние инструментов, приборов и обо-  рудования в техно-логическихпроцес- сах с учетом облас- тей их применения; контроль промежу- точных и конечных результатов труда по установленным критериям и пока- зателям с исполь- зованием контроль- ных, измерительных инструментов; выявление допу- щенных ошибок в процессе труда и  обоснование спосо-бов их исправления; документирование результатов труда и проектной деятель- ности; стремление к экономии и  бережливости в | лицевую и изнаночную  стороны. Нить основы иутка.  Соблюдать ТБ при ВТО(влажно-  тепловая обработка) |  |  |  |
| 39-  40 | Выполнение ручных  стежков и строчек  Практическая работа №20 Изготовление образцов ручных швов | Практикум | Выполнять образцы  ручных стежков,  строчек.Овладевать безопасными  приемами труда при выполнении ручных работ.  Отрабатывать точность движений координацию и  глазомер при выполнении швов. | Контроль  выполнения |  | 9.02  9.02 |
| 41-  42 | Обработка деталей  фартука  Практическая работа №21 Выполнение поузловой обработки фартука. | Практикум | Планировать время  ,последовательностьвыполнения  отдельных операций и работы в целом.  Читать  технологическую документацию и  выполнять образцы поузловой  обработки. | Контроль  выполнения |  | 16.02  16.02 |
| 43-  44 | Обработка деталей  фартука.  Практическая работа №22 Обработка накладного  кармана, пояса. | Практикум | Иметь  представление о методах обработки карманов, пояса.  Уметь их  использовать. | Контроль  качества |  | 2.03  2.03 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 45 | Сборка и отделка изделия. | Практикум | ведению домаш- него хозяйства, проявление тех- нико-технологи- ческого и эконо- мическогомыш- ления при орга- зации своей  деятельности; планирование  образовательной и профессио-  нальной карьеры |  | расходовании времени, матери-алов, денежных средств и труда;  развитие моторики и координации дви-  жений рук при рабо- те с ручным инстру- ментом и выполне- нии операций с помощью машин и механизмов. | Выполнять  последовательность сборки фартука.  Выбирать режим и выполнять влажно- тепловую обработку изделия (ВТО).  Определять критерии оценки качества изделия | Контроль выполнения |  | 9.03 |
| 46 | Контрольная работа по теме «Технология изготовления швейного изделия» | | | | | | Контроль  знаний |  | 9.03 |
| **Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)** | | | | | | | | | |
| 47-  48 | Работа и энергия. Виды  энергии.  Механическая энергия. | Открытие  нового знания | Проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной  технологической деятельности. | Планирование  процесса познавательной деятельности.  Оценивание своей познавательно- трудовой дея-  тельности с точки зрения нравствен-ных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в об- ществе и коллек- тиве требованиям и  принципам. | Классификация видов  и назначения методов получения и  преобразования  материалов, энергии информации,  объектов живой природу и  социальной среды, а также  соответствующих технологий промышленного производства. | Знакомятся с  видами энергии,  с использованием энергии:  механической, электрической, тепловой,  гидравлической.  Изучают машины  для преобразования энергии. Устройства для накопления  энергии. Устройства для передачи  энергии, источники энергии. | Опрос |  | 16.03  16.03 |
| **Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)** | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 49-  50 | | | Информация. Виды информации. | | | Открытие нового знания | | | Проявление познавательных интересов и творческой  активности в  данной области предметной  технологической деятельности;  Развитие трудолюбияи  ответственности за качество своей деятельности. | | | Планирование процесса познавательной деятельности.  Приведение примеров, подбор аргументов,  формулирование обоснованных выводов по  обоснованию технико-  технологического и организационного решения; отражение в устной или  письменной форме результатов своей деятельности. | | | Применение  общенаучных знаний в процессе  осуществления рациональной  технологической деятельности; выбор и  использование кодов и средств  представления технической и  технологической информации и знаковых систем; осознание  ответственности за качество результатов труда; | | | Знакомятся с видами  информации. Объективная и субъективная информация.  Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.  Изучают способы отображения  информации: знаки символы, образы и реальные объекты как средства  отображения  информации; с технологиями получения  информации. | | | Опрос |  | | |  | |
| 51-  52 | | | Способы отображения  информации.  Практическая работа №23 Чтение и запись  информации различными средствами. | | | Комбиниро-  ванныйурок | | | Проверка  практичес- кой работы |  | | |  | |
| **Раздел 8. Технологии сельского хозяйства**  **(растениеводство – 4 часа, животноводство – 2 часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 53-  54 | | Характеристика и классификация культурных растений  Общая технология  выращивания культурных растений | | | Открытие нового знания | | | Проявление познавательных интересов и творческой  активности в  данной области предметной  технологической деятельности; бережное отношение к  природным и хозяйственным ресурсам. | | | Планирование процесса познавательной деятельности;  согласование и координация  совместной познавательно- трудовой дея- тельности с другими участниками; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников  информации, включая энциклопедии,  словари, интернет ресурсы и другие базы данных. | | | Применение  общенаучных знаний в процессе  осуществления рациональной  технологической деятельности;  подбор материалов с учетом характера  объекта труда и технологии;  наличие экологической культуры при  обосновании объекта труда и выполнении работ; способность  бесконфликтного общения в коллективе. | | | Знакомятся с технологиями сельского  хозяйства, с общей характеристикой и классификацией культурных и диких растений., с услови-ями внешней среды, с технологиями  посева и посадки культурных  растений. | | | Опрос | |  | |  | | |
| 55-  56 | | Практическая работа № 24  Освоение основных  способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений.  Технологиииспользования дикорастущихрастений | | | Комбиниро-  ванныйурок | | | Проверка  практической работы | |  | |  | | |
| 57-  58 | | Животные как объект  технологий.  Практическая работа №25 Описание технологии разведения домашних животных на примере  своей семьи, семей своих друзей, зоопарка | | | Открытие  нового знания | | | Готовность к  рациональному ведению  домашнего хозяйства; | | | ,  Планирование процесса познавательной деятельности | | | Применение  общенаучных знаний в процессе  осуществления рациональной  технологической деятельности | | | Изучают живот-ные организмы как объект технологии, потребности  человека, которые удовлетворяют животные. | | | Опрос,  проверка практичес- кой работы | |  | |  | | |
| **Раздел 9. Социально-экономические технологии (2часа)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 59-  60 | Социальные технологии.  Виды социальных технологий | | | Открытие  нового знания | | | Проявление  познавательных интересов и творческой  активности в  данной области предметной  технологической деятельности. | | | Планирование  процесса познава- тельной деятель- ности; выбор для решения познава-  тельных и коммуни-кативных задач  различных источ-ников информации, включая энциклопе- дии, словари,  интернет ресурсы и другие базы  данных. | | | Применение  общенаучных знаний в процессе  осуществления рациональной  технологической деятельности;  формирование ответственного отношения к  сохранению своего здоровья. | | | Изучают специфику  социальных технологий,  технологии работы с общественным мнением,  социальные сети как технология.  Знакомятся с технологиями сферы услуг. | | | Тест по  оценке свойств  личности. | | |  |  | | |
| **Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности (8 часов)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 61-  62 | Творческий проект. Этапы  выполнения проекта.  Практическая работа №26 Выбор темы и  обоснование проблемы. | | | Беседа | | | Выражение  желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения  текущих и  перспективных потребностей проявление познавательных интересов и  активности в  данной области предметной  технологической деятельности;  развитие трудо-любия и ответст- | | | Алгоритмизиро-ванноепланиро- вание процесса познавательно- трудовой деятель- ности поиск новых решений возникшей технической или  организационной проблемы;  самостоятельная организация и выполнение раз- личных творческих работ по созданию технических изделий;  выявление пот-ребностей, проек- | | | Владение способами научной организации труда, формами  деятельности,  соответствующими культуре труда и тех-нологической культуре  производства; планирование  технологического процесса и процесса труда; проведение  необходимых опытов и исследований при подборе сырья,  материалов и проектировании объекта труда; | | | Выбирать тему  проекта.  Делать эскизы и подбирать  материалы для выполнения.  Находить информацию. Пользоваться необходимой литературой.  Подбирать все необходимое для  выполненияидеи | | | Опрос. | | |  |  | | |
| 63-  64 | Технологический этап  проекта  Практическая работа № 27 Разработка конструкции и технологии изготовления изделия. | | | Практикум | | | Организация  рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов  работ.Умение  конструировать и моделировать, | | | Контроль  выполняяемой  работы | | |  |  | | |
|  | |  | | |  | | | венностиза  качество своей деятельности; овладение уста-новками, норма- ми и правилами научной органи- зации умствен- ного и физичес- кого труда;  становление  самоопределения ввыбранной  сфере будущей профессиональной деятельности. | | | тирование и создание объектов, имеющих  потребительную стоимость;  диагностика результатов  познавательно- трудовой дея-  тельности по при-нятым критериям и показателям. | | | документирование результатов труда и проектной дея-  тельности; сочетание образного и  логического мышления в процессе проектной  деятельности;  расчет себестоимо-сти продукта труда; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда. | | | выполнять  намеченные работы. | | |  | |  | |  | | |
| 65-  66 | | Выполнение творческого  проекта  Практическая работа № 28 Изготовление изделия, подсчет затрат на изготовление. | | | Практикум | | | Выполнять  проектное изделие | | | Контроль  выполняе-мой  работы | |  | |  | | |
| 67 | | Защита творческого  проекта. | | | Практикум | | | Оценивать  выполненную работу.  Защищать работу. | | | Контроль  выполняемой  работы | |  | |  | | |
| 68 | | Итоговая контрольная работа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | Контроль знаний | |  | |  | | |
|  | | **Итого:** | | | **68 часов** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

***Требования к оценке знаний обучающихся.***

# Оценка устного ответа

**Оценка 5** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

**Оценка 4** ставится в том случае, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Оценка 3** ставится в том случае, если ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или ответ неполный, несвязный.

**Оценка 2** ставится в том случае, если при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

**Оценка 1** ставится в том случае, если ученик не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

# Оценка практических работ

**Оценка 5**ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время,самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно итворчески.

**Оценка 4** ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный.

**Оценка 3**ставится в том случае, если учащийся выполнил работу в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца; изделие оформлено небрежно или не закончено всрок.

**Оценка2**ставитсявтомслучае,еслиучащийся самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенныйвид.

**Оценка 1** ставится в том случае, если учащийся совсем не выполнил работу.

Во всех случаях оценка снижается, если учащийся не соблюдал требований правил безопасного труда.