муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа № 9»

«Рассмотрено» «Согласовано» «Утверждено»

Руководитель МО Руководитель МС Директор

\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись ФИО Мержиевская Л.Г.

подпись ФИО

Протокол №\_\_\_\_ Протокол № \_\_\_ Приказом №\_\_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г. от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии

для 5 - 7 класса

Сроки реализации 3 года

2017 год

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» в 5-97классах разрабатывается на основе требований федерального государственного образовательного стандарта ООО, с учетом основной образовательной программы ООО, на основе примерной Программы основного общего образования и Программы по технологии в основной школе, соответствующей содержанию линии учебников под редакцией В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, включенных в основную образовательную программу и утвержденных федеральным перечнем.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

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

* обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* 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;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, ин­теллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* 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;
* 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.

**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 сочетаются разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным 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 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 через моделирование 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. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, 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).

Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечивал бы охват максимума ре­комендуемых в программе технологических операций. При этом надо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» желательно организовать для обучающихся летнюю (или осеннюю) технологическую практику за счёт времени из компонента образовательного учреждения. Особенно это целесообразно по технологиям растениеводства и животноводства. В период практики школьники под руководством учителя могут выполнять посильный ремонт учебных приборов и наглядных пособий, классного оборудования, школьных помещений, санитарно-технических коммуникаций, выполнять сельскохозяйственные работы и др.

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 природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учетом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания; с ***физикой*** при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с ***историей*** и ***искусством*** при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Рабочая программа разработана для обучения учащихся 5 класса и рассчитана на 2 часа в неделю, в год 70 часов; 6 класс – 2 часа в неделю, в год 70; 7 класс - 2 часа в неделю, в год 70 часов.

В разделе «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» внесены изменения, в отличие от авторской программы, часы по теме: «Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов» с 10 часов на 2 часа, так как полностью отсутствует материальная база для ее изучения. «Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи» часы тоже изменены с 12 до 8 часов. Все часы добавлены в тему: «Технологии машинной обработки текстильных материалов» -14 часов.

Так как мини проектные работы по программе предусмотрены в течение года то раздел «Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности» перенесены для ознакомления с материалом с конца года на начало учебного года

**Планируемые результаты**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* 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;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2.Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

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

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**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. Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.
6. Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации.
7. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***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) анализ, разработка и / или реализация прикладных проектов, предполагающих:

‒ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- 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);

7) анализ, разработка и / или реализация технологических проектов, предполагающих: ‒ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);

8) анализ, разработка и / или реализация проектов, предполагающих: ‒ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации).

9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

10) разработка плана продвижения продукта;

11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;

13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

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

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) 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;

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

23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) 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;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, 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 продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и 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 методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) 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* *физиолого-психологической 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.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

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).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по разделам**

**содержания**

**Раздел 1.** **Основы производства**.

***Обучающийся 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;
* характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
* приводит 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.

***Получит возможность научиться***:

* изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
* проводить испытания, анализа, модернизации модели;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* осуществлять наблюдение (изучения), ознакомления 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, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

**Раздел 2. Общая технология.**

***Обучающийся научится***:

* определять понятие « технология»;
* приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, 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 технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
* следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* 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 рода эксперименты.

***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. Техника**

***Обучающийся научится***:

* 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 обзоров 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.

***Получит 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;
* получил и проанализировал 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 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

***Обучающийся научится*:**

* 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;
* изготовлять 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 поясных и плечевых швейных изделий;
* выбирать модель с учётом особенностей фигуры;
* проводить примерку изделия;
* подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание;
* выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий;
* осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

***Получит возможность научиться*:**

* 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 различные приёмы моделирования 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 5. Технологии обработки пищевых продуктов.**

***Обучающийся научится*:**

* составлять рацион питания адекватный ситуации;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;
* использовать различные виды оборудования современной кухни;
* выявлять виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
* составлять меню завтрака, обеда, ужина;
* выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
* соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты;
* оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах

***Получит возможность научиться*:**

* исследовать продукты питания лабораторным способом;
* оптимизировать временя 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 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

***Обучающийся научится*:**

* осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей 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.

***Получит возможность научиться:***

* различать источники тока: гальванические элементы, генератор постоянного 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 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 7. Технологии получения, обработки и использования информации.**

***Обучающийся научится*:**

* применять технологии получения, представления, преобразованияи 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.

***Получит возможность научиться:***

* 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.

**Раздел 8. Технологии растениеводства**.

***Обучающийся научится:***

* 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 приемов 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.

***Получит возможность научиться:***

* 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 9. Технологии животноводства**

***Обучающийся научится:***

* 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.

***Получит возможность научиться:***

* 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 10. Социально-экономические технологии**

***Обучающийся научится*:**

* объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в 21 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***,***
* характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
* определять понятия «рыночная экономика», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»**;**
* определять потребительскую и меновую стоимость товара;

***Получит возможность научиться:***

* составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
* разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
* разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.
* разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

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

***Обучающийся научится:***

- 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.

***Получит возможность научиться****:*

* 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.

**Система оценки достижения планируемых результатов в освоении образовательной программы для основной школы**

Система оценивания по технологии представлена следующими видами работ:

Самостоятельная работа учащихся направлена на повышение уровня познавательной активности учащихся и ускорения процесса усвоения темы с одной стороны и на возможную коррекцию результатов усвоения с другой стороны. Контроль осуществляется в виде само- или взаимопроверки.

Практическая работа направлена на проверку умений школьников работать инструментами, с тканью и другими процессами. Результаты практических работ фиксируются учителем в классном журнале и дневнике обучающегося.

Контрольная работа (проводится согласно КТП) направлена на проверку знаний и умений школьников по достаточно крупной и полностью изученной теме программы. Контрольная работа имеет тестовую форму, т.к. тестовые задания дают точную количественную характеристику не только уровня достижений школьника по конкретному предмету, но также могут выявить уровень общего развития: умения применять знания о нестандартной ситуации, находить способ построения учебной задачи, сравнивать правильный и неправильный ответы.

Оценивание первично проводится по бальной системе, а затем выражается в процентном соотношении. Каждое задание оценивается определенным количеством баллов.

Результаты основных видов работ по оцениванию обучающегося фиксируются, в классном журнале и дневнике обучающегося.

Нормы оценивания устных ответов:

Оценка знаний, умений, навыков предполагает учет индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы в классе.

Исходя из поставленных целей, учитывается:

Правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.

Степень сформированности интеллектуальных и общеучебных умений.

Самостоятельность ответа.

Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

Отметка «5» - ответ полный, правильный, отражающий основной материал курса; раскрыто содержание понятий, закономерностей, географических взаимосвязей и конкретизация их примерами; ответ самостоятельный, с опорой на ранее приобретенные знания и дополнительные сведения о важных географических событиях.

Отметка «4» - ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, он полный, правильный; есть неточности в изложении основного географического материала или выводов, легко исправляемые по дополнительным вопросам учителя.

Отметка «3» - ответ правильный, ученик в основном понимает материал, но неточно определяет понятия и закономерности, затрудняется в самостоятельном объяснении взаимосвязей, непоследовательно излагает материал, допускает ошибки в использовании карт при ответе.

Отметка «2» - ответ неправильный; не раскрыто основное содержание учебного материала; не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя, грубые ошибки в определении понятий; неумение работать с картой.

Нормы оценивания письменных видов работ:

85-100% - «5»

70-84% - «4»

50-69% - «3»

35-49% - «2»

0-34% - «1»

При выполнении практических работ:

Отметка «5» ставится, если ученик: Выполняет работу самостоятельно, своевременно, качественно с соблюдением правил техники безопасности; при выполнении работ грамотно использует технологические карты сопровождения, схемы, рисунки; своевременно обращается за помощью к учителю при незначительных трудностях в обслуживании швейного оборудования;

Отметка «4» ставится, если ученик: Самостоятельно, но с небольшими затруднениями выполняет трудовые приемы по обработке материалов, легко исправляет ошибки с помощью учителя; справочный материал использует, но не всегда в нем ориентируется; работу выполняет с некоторыми огрехами в качестве, иногда не успевает выполнить ее в срок.

Отметка «3» ставится, если ученик: работу выполняет неуверенно, допускает ошибки в последовательности, не старается выполнить качественно; наглядный материал использует не всегда, только после указания на его применение учителем; помощь учителя принимает неохотно, работу в срок не выполняет.

Оценка «2» ставится, если ученик: не справляется с работой в срок. Качество работы недопустимо с предложенными образцами; помощь учителя не принимает, указания не выполняет. Пользоваться наглядным материалом не умеет.

Система оценки метапредметных, предметных и личностных результатов реализуется в рамках накопительной системы, которая представления в виде портфолио достижений.

Оценка метапредметных результатов персонифицирована. Она предполагает оценку универсальных учебных действий (регулятивных, коммуникативных, познавательных). Оценка предметных результатов персонифицировна. Объектом оценки является способность учащихся решать учебно-познавательные и учебно-практические задачи.

**Используемые виды и формы контроля:**

**Виды контроля**:

* вводный,
* текущий,
* тематический,
* итоговый,
* комплексный

**Формы контроля:**

1. самостоятельная работа;
2. фронтальный опрос;
3. диагностическая работа:
4. индивидуальные разноуровневые задания;
5. практическая работа;
6. контрольная работа.

**Основное содержание учебного предмета**

5 класс

**I.Основы производства 2 часа**

*Теоретические сведения*

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ.

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.

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

**II.Общая технология 2 часа**

*Теоретические сведения*

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям.

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

*Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе Ознакомление с образцами предметов труда.

**III.Техника 4 часа**

*Теоретические сведения*

Понятие о технике как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристика её классов.

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

*Практическая деятельность*

Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

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

Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

**IV. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа**

*Теоретические сведения*

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

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

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

*Практическая деятельность*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

**V.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 32 часа.**

*Теоретические сведения*

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Производство пиломатериалов и области их применения.

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

Конструирование и моделирование изделий из древесины.

Современные станки для обработки древесных материалов.

*Практическая деятельность*

Организация рабочего места для столярных работ. Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Чтение графического изображения изделия.

**металлы и пластмассы**

*Теоретические сведения*

Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка).

Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка.

Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

*Практическая деятельность*

Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.

**текстильные материалы и кожа**

*Теоретические сведения*

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.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами.

Понятие о моделировании одежды.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце её выполнения, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.

Уход за швейной машиной.

Организация рабочего места для раскройных работ. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы при раскрое ткани.

Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя, стежками, предохранение срезов от осыпания – ручное обмётывание.

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Под­готовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вы­шивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в проектировании, вышивке крестом. Технология выполнения прямых, петлеобразных, пе­тельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

*Практическая деятельность*

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Упражнения на швейной машине.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

**VI. Технологии обработки пищевых продуктов 8 часов**

*Теоретические сведения*

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

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом и приспособлениями,кипящими жидкостями. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы для приготовления чая и кофе, способы приготовления.

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

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

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).

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

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

*Практическая деятельность*

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

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

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

**VII. Технологии получения, преобразования и использования**

**энергии 2 часа**

*Теоретические сведения*

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

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

*Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Изготовление игрушки «йо-йо».

**VIII. Технологии получения, обработки и использования**

**Информации 4 часа**

*Теоретические сведения*

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

*Практическая деятельность*

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

**IX. Технологии растениеводства 6 часов**

*Теоретические сведения*

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

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

*Практическая деятельность*

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений.

Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.).

**X. Технологии животноводства 2 часа**

*Теоретические сведения*

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

*Практическая деятельность*

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

**XI. Социально-экономические технологии 4 часа**

*Теоретические сведения*

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

Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

*Практическая деятельность*

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

6 класс

**Основы производства 2 часа**

*Теоретические сведения*

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.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

*Практическая деятельность*

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

**Общая технология 2 часа**

*Теоретические сведения*

Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.

Культура производства. Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.

Технологии и технологические средства производства.

*Практическая деятельность*

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

**Техника 4 часа**

*Теоретические сведения*.

Двигатели машин как основных видов техники. Виды двигателей.

Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины.

*Практическая деятельность*

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

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

**Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа**

*Теоретические сведения*

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

*Практическая деятельность*

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации к проектам, выполненным ранее одноклассниками.

Подготовка презентации проекта с помощью программы *Microsoft PowerPoint*.

**Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 32 часа**

**древесина**

***Теоретические сведения***

Ручные инструменты и при­способления. Планирование создания изделий.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из дре­весины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и из­мерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

***Практическая деятельность***

Организация рабочего места.

Чтение графического изображения изделия. Разметка плос­кого изделия.

Характеристика пиломате­риалов и древесных материалов.

Использование древесины для декоративных работ (выжигание по дереву).

**текстильные материалы и кожа**

*Теоретические сведения*

Классификация текстильных во­локон. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шер­стяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготов­ления выкройки. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Рас­положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Осо­бенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Порядок соединения деталей в сложных изделиях.

Понятие о моделировании одеж­ды. По­лучение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкро­ек, из журнала мод, с CD или из Интернета.

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной ма­шины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переклю­чателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Уход за швейной машиной. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка вы­кроек на ткани. Выкраивание дета­лей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безо­пасной работы при раскрое ткани.

Требования к выполнению машинных работ. Основные опе­рации при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строч­кой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

Под­готовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вы­шивкой. Использование компьютера в проектировании вышивке.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лента­ми. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

*Практическая деятельность*

Изучение свойств волокон животного происхождения. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Ра­боты по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

**Технологии обработки пищевых продуктов 8 часов**

*Теоретические сведения*

Правила санитарии и гигиены перед началом кулинарных работ, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электриче­скими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при ра­боте с ножом и приспособлениями, кипящими жидкостями. Питание как физиологическая по­требность.

Виды круп, применяемых в пита­нии человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к ка­честву рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приго­товления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учётом объёма приготовления.

Значение молока в питании чело­века. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к каче­ству молочных готовых блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыб­ных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хра­нения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепло­вая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

*Практическая деятельность*

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Приготовление и оформление блюд из круп или макарон­ных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приго­товления.

Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока.

Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

**Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа**

*Теоретические сведения*

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи, их подключение. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и в работу.

*Практическая деятельность*

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

Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока.

**Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа**

*Теоретические сведения*

Способы отображения информации. Знаки, символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

*Практическая деятельность*

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Проведение хронометража учебной деятельности.

**Технологии растениеводства 6 часов**

*Теоретические сведения*

Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

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

*Практическая деятельность*

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинетаОпределение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.).

**Технологии животноводства 2 часа**

*Теоретические сведения*

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

*Практическая деятельность*

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

Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

**Социально-экономические технологии 4 часа**

*Теоретические сведения*

Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

*Практическая деятельность*

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

7 класс

**Основы производства 4 часа**

*Теоретические сведения*

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.

Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

*Практическая деятельность*

Ознакомление с образцами предметов труда различных производств

**Общая технология 2 часа**

*Теоретические сведения*

Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий

*Практическая деятельность*

Учебное управление технологическими средствами труда.

**Техника 2часа**

*Теоретические сведения*

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

*Практическая деятельность*

Изготовление моделей передаточных механизмов

**Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа**

*Теоретические сведения*

Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм,

морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

*Практическая деятельность*

Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

**Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 30 часов**

**Технологии машинной обработки конструкционных материалов 12 часов**

*Теоретические сведения*

Современные станки для обработки древесных материалов. Правила безопасности при работе на токарном станке. Разработка сборочного чертежа изделия с использованием штангенциркуля.

*Практическая деятельность*

**Технологии машинной обработки текстильных материалов 12 часов**

*Теоретические сведения*

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Уход за швейной машиной.

*Практическая деятельность*

Упражнение на швейной машине.

Ра­боты по настройке и регулированию механизмов систем швейной машины. подготовка швейной машине к работе.

Намотка нижней нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Устранение дефектов машинной строчки

Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.

**Технологии термической обработки конструкционных материалов 4 часа**

*Теоретические сведения*

Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей. Обработка закалённой и незакалённой стали.

*Практическая деятельность*

Ознакомление с термической обработкой сталей.

Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей

**Технологии термической обработки текстильных материалов 2 часа**

*Теоретические сведения*

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО.

*Практическая деятельность*

Проведение влажно-тепловых работ.

**Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)**

*Теоретические сведения*

Роль витаминов, ми­неральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Значение мясных блюд в пита­нии. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органо­лептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механиче­ской и тепловой обработке мяса.

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу сладких блюд. Сервировка сладкого стола. На­бор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

*Практическая деятельность*

Приготовление блюда из мяса или птицы. Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

**Технологии получения, преобразования и использования энергии 4 часа**

*Теоретические сведения*

Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи, их подключение. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и в работу.

Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение.

*Практическая деятельность*

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе. Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока. Подготовка иллюстрированных рефератов по теме.

**Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа**

Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.

Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой, символьной и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

*Практическая деятельность*

Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

*Теоретические сведения*

**Технологии растениеводства 6 часов**

*Теоретические сведения*.

Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.

Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

*Практическая деятельность*

Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Освоение способов хранения овощей и фруктов. Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

**Технологии животноводства 2 часа**

*Теоретические сведения*

Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.

Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания сельскохозяйственных животных.

*Практическая деятельность*

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. Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.

**Социально-экономические технологии 4 часа**

*Теоретические сведения*

Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.

Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.

*Практическая деятельность*

Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

**Тематический план**

5 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | В том числе | |
| Кол-во прак. работ | Кол-во контрольных работ |
| 1 | Основы производства | **2** |  |  |
| 2 | Общая технология | **2** | 1 |  |
| 3 | Техника | **4** | 2 |  |
| 4 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | **4** | 2 |  |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | **32** |  |  |
| 5.1 | Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок. | 4 | 2 |  |
| 5.2 | Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов | 2 | 2 |  |
| 5.3 | Виды и особенности свойств текстильных материалов | 4 | 2 |  |
| 5.4 | Технологии машинной обработки текстильных материалов | 14 | 12 | 1 |
| 5.5 | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | 8 | 6 |  |
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов | **8** | 3 |  |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | **2** | 1 |  |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | **4** | 1 | 1 |
| 9 | Технологии растениеводства | **6** | 3 |  |
| 10 | Технологии животноводства | **2** | 1 |  |
| 11 | Социально-экономические технологии | **4** | 2 | 1 |
| **Итого** | | **70** | **40** | **3** |

6 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | В том числе | |
| Кол-во прак. работ | Кол-во контрольных работ |
| 1 | Основы производства | **2** |  |  |
| 2 | Общая технология | **2** | 1 |  |
| 3 | Техника | **4** | 2 |  |
| 4 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | **4** | 2 |  |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | **32** |  |  |
| 5.1 | Технологии машинной обработки обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов | 2 | 1 |  |
| 5.2 | Виды и особенности свойств текстильных материалов | 4 | 2 |  |
| 5.3 | Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи | 8 | 6 |  |
| 5.4 | Технологии машинной обработки текстильных материалов | 18 | 13 | 1 |
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов | **8** | 4 |  |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | **2** |  |  |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | **4** | 1 | 1 |
| 9 | Технологии растениеводства | **6** | 3 |  |
| 10 | Технологии животноводства | **2** | 1 |  |
| 11 | Социально-экономические технологии | **4** | 1 | 1 |
| **Итого** | | **70** | **37** | **3** |

7 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов, тем | Кол-во часов | В том числе | |
| Кол-во прак. работ | Кол-во контрольных работ |
| 1 | Основы производства | **4** | 1 |  |
| 2 | Общая технология | **2** | 1 |  |
| 3 | Техника | **2** | 1 |  |
| 4 | Методы и средства творческой и проектной деятельности | **4** | 2 |  |
| 5 | Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | **30** |  |  |
| 5.1 | Технологии машинной обработки конструкционных  материалов | 12 |  | 1 |
| 5.2 | Технологии машинной обработки текстильных материалов | 12 | 10 | 1 |
| 5.3 | Технологии термической обработки конструкционных материалов | 4 | 2 |  |
| 5.4 | Технологии термической обработки текстильных материалов | 2 | 1 |  |
| 6 | Технологии обработки пищевых продуктов | **8** | 6 |  |
| 7 | Технологии получения, преобразования и использования энергии | **4** | **2** |  |
| 8 | Технологии получения, обработки и использования информации | **4** | **2** |  |
| 9 | Технологии растениеводства | **6** | **3** |  |
| 10 | Технологии животноводства | **2** | **2** |  |
| 11 | Социально-экономические технологии | **4** | **2** |  |
| **Итого** | | **70** |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**5 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Раздел / УУД | **Тема** | Количество часов | | Домашнее задание | Дата |
|
| **I Основы производства (2 часа)**  **Предметные УУД:** узнают значение слова «техносфера»; понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат». Научатся отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного. Познакомятся 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.  **Личностные УУД:** ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.  **Метапредметные УУД:** умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность, проговаривать вслух последовательность производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы, в сотрудничестве с учителем и одноклассниками находить несколько вариантов решения учебной задачи. умеют слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы. умеют слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы. | | | | | | |
| 1 |  | Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера) | | 1 |  |  |
| 2 |  | Производство и труд как его основа. Современные средства труда. | | 1 |  |  |
| **II Общая технология (2 часа)**  **Предметные УУД:** Познакомятся с сущностью технологии на производстве, видами и характеристикой технологий; с технологической документацией  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, уважительное отношение к труду; выражают желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей.  **Метапредметные УУД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Под руководством учителя и в сотрудничестве с одноклассниками умеют делать выводы, на основе полученной информации принимать несложные практические решения, наблюдать. | | | | | | |
| 3 |  | Сущность технологии в производстве. Виды технологий | | 1 |  |  |
| 4 |  | Характеристика технологии и технологическая документация.  П.р. № 1 Ознакомление с образцами предметов труда. | | 1 |  |  |
| **III Техника (4 часа)**  **Предметные УУД:** Познакомятся с различными видами техники. Узнают, что является рабочим органом машины.  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, уважительное отношение к труду; выражают желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей.  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Под руководством учителя и в сотрудничестве с одноклассниками умеют делать выводы, на основе полученной информации принимать несложные практические решения, наблюдать. | | | | | | |
| 5 |  | Техника и её классификация | | 1 |  |  |
| 6 |  | Рабочие органы техники.  П.р. № 2 Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники. | | 1 |  |  |
| 7 |  | Конструирование и моделирование техники. | | 1 |  |  |
| 8 |  | П.р.№3 Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. | | 1 |  |  |
| **IV Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)**  **Предметные УУД:** Познакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников.  Узнают этапы выполнения проекта. Научатся определять цель и задачи проектной деятельности; выполнять проект по разделу; обрабатывать изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия; анализировать ошибки, находить и предъявлять информацию об истории изделий, инструментов. Овладеют безопасными приемами труда  **Личностные УУД:** обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев.  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности; адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе на уроке. Слушать учителя и одноклассников, формулировать ответы на вопросы. умеют анализировать информацию, про изводить логические мыслительные операции (анализ, сравнение); осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; анализируют план работы, выделяя основные этапы и приемы изготовления изделия; умеют осуществлять поиск необходимой информации из разных источников. | | | | | | |
| 9  10 |  | Сущность творчества и проектной деятельности  П.р.№ 4 Что такое проектная деятельность. Как создать проект и что такое мини-проект | | 2 |  |  |
| 11  12 |  | Этапы проектной деятельности  П.р.№ 5 Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. | | 2 |  |  |
| **V Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**  **(32 часа).** | | | | | | |
| **IV.1 Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок**. **4 часа**  **Предметные УУД:** Познакомятся с конструкционными материалами: древесина, металл, пластик. Узнают о свойствах конструкционных материалов.  **Личностные УУД:** ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.  **Метапредметные УДД:** умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность, проговаривать вслух последовательность производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы, в сотрудничестве с учителем и одноклассниками находить несколько вариантов решения учебной задачи. Умеют слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы. Умеют извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; строить осознанное и произвольное речевое высказывание, логическую цепь рассуждений; анализировать информацию. | | | | | | |
| 13 |  | Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы | | 1 |  |  |
| 14 |  | Чертёж, эскиз и технический рисунок  П.р.№ 6 Разработка сборочного чертежа изделия. | | 1 |  |  |
| 15 |  | Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. | | 1 |  |  |
| 16 |  | П.р.№ 7 Ознакомление с тонкими металлическими листами, прово­локой и искусственными материалами. | | 1 |  |  |
| **VI.2 Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов (2 часа).**  **Предметные УУД:** Познакомятся с видами контрольно-измерительных разметочных инструментов, инструментами и приспособлениями для пиления древесины. Научатся выполнять приемы экономичной разметки, пиления заготовок  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, уважительное отношение к труду; выражают желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Под руководством учителя и в сотрудничестве с одноклассниками умеют делать выводы, на основе полученной информации принимать несложные практические решения, наблюдать. | | | | | | |
| 17 |  | П.Р. № 8 Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей. | | 1 |  |  |
| 18 |  | П.р. № 9 Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс. | | 1 |  |  |
| **IV.3 Виды и особенности свойств текстильных материалов ( 4 часа)**  **Предметные УУД:** значения терминов «стежок», «строчка», «шов». Познакомятся с инструментами и приспособлениями для ручных работ, основными ручными операциями при пошиве изделий; с понятием «чертёж» и «выкройка».  **Личностные УУД:**  проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, демонстрируют ответственное отношение к учению, владеют элементами организации умственного и физического труда.  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Умеют рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск решения поставленных задач; осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации. | | | | | | |
| 19 |  | Классификация текстильных во­локон. | | 1 |  |  |
| 20 |  | П.р.№ 10 Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. | | 1 |  |  |
| 21 |  | Общие свойства текстильных материалов | | 1 |  |  |
| 22 |  | П.р.№ 11 Выполнение образца полотняного переплетения. | | 1 |  |  |
| **IV.4 Технологии машинной обработки текстильных материалов (14 часов)**  **Предметные УУД:** Научатся снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий; строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; копировать готовую выкройку; определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою; выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия. Познакомятся с профессиями закройщика и портного.  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, демонстрируют ответственное отношение к учению, владеют элементами организации умственного и физического труда.  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Умеют рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск решения поставленных задач; осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации. | | | | | | |
| 23  24 |  | Виды одежды и требования к ней.  Фигура человека и ее измерение. П.р.№18Снятие мерок для чертежа | | 2 |  |  |
| 25  26 |  | Конструирование швейных изделийП.р.№19 Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4.  Моделирование швейных изделий  Пр.р. №20.Моделирование фартука | | 2 |  |  |
| 27  28 |  | Технология изготовления швейных изделий  П.р№21.Раскрой швейного изделия  Технология выполнения ручных работ.  П.р.№ 22 Выполнение ручных стежков и строчек» | | 2 |  |  |
| 29  30 |  | Швейная машина. П.р.№23 Приемы работы на швейной машине.  Пр.р№24Изготовление машинных швов. | | 2 |  |  |
| 31  32 |  | Пр.р №25 Сметывание изделия к примерке.  Пр.р №26 Обработка боковых и нижнего срезов. | | 2 |  |  |
| 33  34 |  | Пр.р №27 Обработка фартука поясом.  Пр.р №28 Обработка накладного кармана | | 2 |  |  |
| 35  36 |  | П.р № 29 Отделка готового изделия  К.р № 1по разделу:Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | | 2 |  |  |
| **VI.5 Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи (8 часов)**  **Предметные УУД:** Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.  **Личностные УУД:** Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Умеют рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск решения поставленных задач; осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации. | | | | | | |
| 37  38 |  | Художественные ремёсла. Основы композиции и цвета.  Лоскутное шитьё. П.р. № 12 Разработка творческого проекта «Лоскутное изделие для кухни столовой» | | 2 |  |  |
| 39  40 |  | Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре.  Пр.р №13Состаление эскиза в лоскутной технике. | | 2 |  |  |
| 41  42 |  | Пр.р №14Раскрой деталей.  П.р.№ 15Соединенте деталей . | | 2 |  |  |
| 43  44 |  | Пр.р № 16 Изготовление прихватки в лоскутной технике.  Пр.р№ 17Окончательная отделка готового изделия. Защита проекта | | 2 |  |  |
| **VI Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)**  **Предметные УУД:** Научатся находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов; определять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Освоят исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Познакомятся с правилами этикета за столом и сервировкой стола.  **Личностные УУД:** проявляют интерес к предмету, осознают важность его изучения  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному алгоритму с соблюдением норм безопасности. Умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Умеют самостоятельно формулировать проблему; делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, поиск существенной информации, дополняющей и расширяющей имеющиеся представления о питании. | | | | | | |
| 45 |  | Основы рационального питания | | 1 |  |  |
| 46 |  | Бутерброды и горячие напитки | | 1 |  |  |
| 47 |  | П.р. № 30 Приготовление бутербродов и горячих напитков | | 1 |  |  |
| 48 |  | Блюда из яиц | | 1 |  |  |
| 49 |  | П.р.№31Приготовление блюда из яиц. | | 1 |  |  |
| 50 |  | Технологии обработки овощей и фруктов | | 1 |  |  |
| 51 |  | П.р.№ 32 Приготовление салата | | 1 |  |  |
| 52 |  | Технология сервировки стола. Правила этикета | | 1 |  |  |
| **VII Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)**  **Предметные УУД:** Узнают, как получают различные виды энергии и где её применяют. Познакомятся с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, демонстрируют ответственное отношение к учению, владеют элементами организации умственного и физического труда  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Умеют рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск решения поставленных задач; осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации. | | | | | | |
| 53 |  | Работа и энергия. Виды энергии | | 1 |  |  |
| 54 |  | Механическая энергия. П.р. № 33 Изготовление игрушки «йо-йо». | | 1 |  |  |
| **VIII Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)**  **Предметные УУД:** Узнают что такое информация, какие бывают виды информации, как использовать информацию. Научатся отбирать и анализировать различные виды  информации. Научатся характеризовать виды информации в зависимости от органов чувств.  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, демонстрируют ответственное отношение к учению, владеют элементами организации умственного и физического труда.  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Умеют рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск решения поставленных задач; осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации. | | | | | | |
| 55 |  | Информация и её виды | | 1 |  |  |
| 56 |  | Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. | | 1 |  |  |
| 57 |  | П.р. № 34 Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. | | 1 |  |  |
| 58 |  | К.р №2 по разделам Технологии пищевой обработки, получения энергии и информации. | | 1 |  |  |
| **IX Технологии растениеводства (6 часов)**  **Предметные УУД:** Познакомятся с видами и сортами сельскохозяйственных культур; составлять график приёмов ухода за культурными растениями. Научатся соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях своего региона. Узнают, как используют дикорастущие растения в хозяйственных нуждах.  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, демонстрируют ответственное отношение к учению, владеют элементами организации умственного и физического труда  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Умеют рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск решения поставленных задач; осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации. | | | | | | |
| 59  60 |  | Характеристика и классификация культурных растений.  П.р.№ 35Определение основных групп культурных растений. | | 2 |  |  |
| 61  62 |  | Общая технология выращивания культурных растений  П.р. №36 Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями. | | 2 |  |  |
| 63  64 |  | Технологии использования дикорастущих растений.  П.р. № 37 Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. | | 2 |  |  |
| **X Технологии животноводства (2 часа)**  **Предметные УУД:** 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.  **Личностные УУД:** обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности; адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе на уроке. Умеют рассуждать, слушать учителя и одноклассников, формулировать ответы на вопросы. Умеют анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение); осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; анализируют план работы, выделяя основные этапы и приемы изготовления изделия; умеют осуществлять поиск необходимой информации из разных источников. | | | | | | |
| 65 |  | Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей | | 1 |  |  |
| 66 |  | П.р.№38 Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. | | 1 |  |  |
| **XI Социально-экономические технологии (4часов)**  **Предметные УУД:** Научатся составлять и обосновывать перечень личных потребностей, их иерархическое построение. Познакомятся с видами социальных технологий.  **Личностные УУД:** проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, уважительное отношение к труду; выражают желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей  **Метапредметные УДД:** умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Под руководством учителя и в сотрудничестве с одноклассниками умеют делать, на основе полученной информации принимать несложные практические решения, наблюдать. | | | | | | |
| 67  68 |  | Сущность и особенности социальных технологий.  П.р. № 39 Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. | | 2 |  |  |
| 69 |  | Виды социальных технологий.  П.р. № 40 Разработка сценария проведения семейных мероприятия. | | 1 |  |  |
| 70 |  | Промежуточная итоговая аттестация за курс 5 класса | | 1 |  |  |
| **70** |  | **итого** | |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 6 класс**

**( 70 часов)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел / УУД** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Домашнее задание** | **Дата** |
| **I Основы производства (2 часа)**  **Предметные УУД:** планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии  **Личностные УУД:** имеет адекватную позитивную самооценку, чувство  самоуважения и самопринятия.  **Метапредметные УУД:** обобщает факты; планируют свою индивидуальную образовательную траекторию; понимает суть общения; использует различные его виды | | | | | |
| 1 |  | Производство и труд как его основа. Современные средства труда. | 1 |  |  |
| 2 |  | Продукт труда | 1 |  |  |
| **II Общая технология (2 часа)**  **Предметные УУД:** Знать строения и породы древесины, виды пороков, их  характерные признаки, текстуру и использование, виды пиломатериалов;  **Личностные УУД:** правильно идентифицирует себя с позиции старшего школьника.  **Метапредметные УУД:** понимая позицию другого, различает в его речи: мнение;  оценивают уровень владения учебными действиями; критично относится к  своему мнению, признает ошибочность и корректирует его | | | | | |
| 3 |  | Характеристика технологии и технологическая документация. | 1 |  |  |
| 4 |  | Технологическая культура производства и культура труда  Пр. № 1 Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. | 1 |  |  |
| **III Техника (4 часа)**  **Предметные УУД:** Знать основные понятия о машине, классификацию и  устройство машин; типовые детали машин.  **Личностные УУД:** проявляет потребность в самовыражении и самореализации  **Метапредметные УУД:** самостоятельно ставит учебные и жизненные задачи, определяет пути их решения; анализирует, сравнивает; работают по плану,  сверяют свои действия с целью и, при необходимости, исправляют ошибки; осознают причины своего успеха и неуспеха; отстаивает свою точку зрения, приводит аргументы; толерантно строит свои отношения с людьми иных позиций и интересов, находит компромиссы. | | | | | |
| 5 |  | Двигатели и передаточные механизмы  Пр. № 2Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. | 1 |  |  |
| 6 |  | Органы управления и системы управления техникой | 1 |  |  |
| 7 |  | Конструирование и моделирование техники | 1 |  |  |
| 8 |  | П.р.№3 Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. | 1 |  |  |
| **IV Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)**  **Предметные УУД:** Имеет понятие о проекте; уметь пользоваться информацией из различных источников; Умеет изготовить образец, чертеж изделия  **Личностные УУД:** Личностные: имеет адекватную позитивную самооценку, чувство самоуважения и самопринятия;  **Метапредметные УУД:** принимают позицию другого; планируют свою  индивидуальную образовательную траекторию; критично относится к  своему мнению, признает ошибочность и корректирует его | | | | | |
| 9  10 |  | Этапы проектной деятельности  П.р. № 4 Составление перечня и характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. | 2 |  |  |
| 11  12 |  | Методика научного познания и проектной деятельности.  П.р.№ 5 Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. | 2 |  |  |
| **V Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (32 час).** | | | | | |
| **Технологии машинной обработки обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов (2 часа).**  **Предметные УУД:** оценка технологических свойств материалов и областей их применения;  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;  **Метапредметные УУД:** умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; соблюдение норм и правил техники безопасности выполнении работ; умение объяснять ошибки при выполнении практической работы; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; умение организовывать своё рабочее место. | | | | | |
| 13  14 |  | Проектирование изделий из дре­весины с учётом её свойств.  Пр. № 6 Выжигание по дереву | 2 |  |  |
| **Виды и особенности свойств текстильных материалов ( 4 часа)**  **Предметные УУД:** составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения; изучать характеристики различных ви­дов волокон и тканей по коллекциям.  **Личностные УУД:** развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;  проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности  **Метапредметные УУД:** формирование способности к самостоятельному приобретению новых знаний и практических умений; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха. | | | | | |
| 15-  16 |  | Натуральные волокна животного происхождения и их свойства.  Пр..№ 7 Изучение свойств волокон животного происхождения. | 2 |  |  |
| 17-  18 |  | Саржевое и атласное переплетение.  П.р. № 8 Составление коллекции тканей саржевого и атласного переплетения. | 2 |  |  |
| **Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи (8 часов)**  **Предметные УУД:** находить и предъявлять ин­форма­цию об истории вязания; знакомиться с профессией вязаль­щица текстильно-галанте­рейных изделий; изучать с ассортимент вязаных изделий, применение их в современной моде; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах.  **Личностные УУД:** выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;  **Метапредметные УУД:**  уметь организовывать рабочее место; проводить анализ выполненной работы, оценивать достоинство и недостатки; умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; осмысливание технологии изготовления изделий; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям. | | | | | |
| 19  20 |  | Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком. Виды петель, их условное обозначение на схеме.  П.р.№ 9 Освоение видов петель: столбикб/н, столбик с накидом. | 2 |  |  |
| 21  22 |  | Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком.  Пр.№ 10 Выбор изделия. | 2 |  |  |
| 23  24 |  | Пр.№ 11 Вязание изделия  Пр.№ 12 Оформление изделия. | 2 |  |  |
| 25  26 |  | Пр.№ 13 Подготовка проекта к защите.  Защита проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами. | 2 |  |  |
| **Технологии машинной обработки текстильных материалов (18 часов)**  **Предметные УУД:** знать: краткие сведения из истории одежды, требования, предъявляемые к одежде, общие правила построения и оформления чертежей изделий, правила подготовки выкройки к раскрою; понимать: что от правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа; уметь: снимать мерки  и записывать результат измерений,  **Личностные УУД:** развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; планирование образовательной и профессиональной карьеры.  **Метапредметные УУД:** осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно - познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах. | | | | | |
| 27  28 |  | Виды плечевой женской одежды.Пр. № 14Снятие мерок.  П.р. № 15 Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в масштабе 1:4 | 2 |  |  |
| 29  30 |  | П.р. № 16 Построение чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину.  Пр.№ 17 Моделирование плечевой одежды | 2 |  |  |
| 31  32 |  | Назначение и устройство регуляторов швейной машины.  П.р. № 18.Регулировка качества машинной строчки. | 2 |  |  |
| 33  34 |  | Устройство машинной иглы**.**  П.р. №19Замена машинной иглы в швейной машине. | 2 |  |  |
| 35  36 |  | Подготовка ткани к раскрою.  Пр. № 20 Раскрой плечевой одежды | 2 |  |  |
| 37  38 |  | Подготовка и проведение примерки изделия  Дефекты в плечевомизделии  П.р.№20Выявление и исправление дефектов после примерки. | 2 |  |  |
| 39  40 |  | П.р. №21Обработка боковых и плечевых швов.  П.р. №22Обработка нижнего среза ночной сорочки. | 2 |  |  |
| 41  42 |  | П.Р.№23 Обработка проймы обтачкой.  П.р. №24.Обработка выреза горловины обтачкой. | 2 |  |  |
| 43  44 |  | П.р. № 25. Выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия.  К.р № 2по разделу: Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | 2 |  |  |
| **VI Технологии обработки пищевых продуктов 8 часов**  **Предметные УУД:** правила санитарии и гигиены перед началом кулинарных работ, при приготовлении пищи; виды круп, применяемых в пита­нии человека; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов.  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности.  **Метапредметные УУД:** осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд; соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; умение организовывать своё рабочее место; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. | | | | | |
| 45  46 |  | Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд  Пр.№ 26 Приготовление гречневой каши или гарнира из риса | 2 |  |  |
| 47  48 |  | Технологии обработки рыбы и морепродуктов.  Пр.№ 27 Приготовление блюда из рыбы или морепродукта. | 2 |  |  |
| 49  50 |  | Технология приготовления первых блюд  Пр.№ 28 Приготовление заправочного супа | 2 |  |  |
| 51  52 |  | Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов.  Пр.№29 Приготовление молочного супа или сырников. | 2 |  |  |
| **VII Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа**  **Предметные УУД:** Иметь понятие о электричестве;  **Личностные УУД:** имеет адекватную позитивную самооценку, чувство  самоуважения и самопринятия; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.  **Метапредметные УУД:** обобщает факты; планируют свою индивидуальную образовательную траекторию; понимает суть общения; использует различные его виды. | | | | | |
| 53  54 |  | Электрические цепи.  Электромонтажные и сборочные технологии | 2 |  |  |
| **VIII Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа**  **Предметные УУД**: Иметь представление о информации и ее видах. Уметь пользоваться информацией из различных источников; Уметь пользоваться интернет ресурсами.  **Личностные УУД:** проявляет потребность в самовыражении и самореализации  **Метапредметные УУД:** понимая позицию другого, различает в его речи: мнение; **о**ценивают уровень владения учебными действиями; критично относится к  своему мнению, признает ошибочность и корректирует его. | | | | | |
| 55  56 |  | Способы отображения информации.  Технологии записи и представления информации разными средствами. | 2 |  |  |
| 57  58 |  | Пр.№ 30 Проведение хронометража учебной деятельности.  К.р №2 по разделам Технологии пищевой обработки, получения энергии и информации | 2 |  |  |
| **IX Технологии растениеводства 6 часов**  **Предметные УУД:** Иметь представления о видах культурных растений; знакомятся с технологией выращивания культурных растений; иметь представления о видах дикорастущих растений.  **Личностные УУД:**  имеет позитивную самооценку, чувство самоуважения и самопринятия; проявляет потребность в самовыражении и самореализации;  **Метапредметные УУД:** обобщает факты; планируют свою индивидуальную образовательную траекторию; оценивают уровень владения учебными действиями; понимает суть общения; использует различные его виды; критично относится к своему мнению, признает ошибочность и корректирует его. | | | | | |
| 59  60 |  | Технологии посева и посадки культурных растений  Пр.№ 31 Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений в условиях школьного кабинета. | 2 |  |  |
| 61  62 |  | Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая  Пр.№32 Освоение основных способов посева/посадки комнатных растений в условиях школьного кабинета | 2 |  |  |
| 63  64 |  | Технологии использования дикорастущих растений.  Пр.№33 Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений. | 2 |  |  |
| **X Технологии животноводства (2 часа)**  **Предметные УУД: з**накомятся с домашними животными  **Личностные УУД:** развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;  **Метапредметные УУД:** понимая позицию другого, различает в его речи: мнение; оценивают уровень владения учебными действиями; критично относится к  своему мнению, признает ошибочность и корректирует его. | | | | | |
| 65  66 |  | Содержание домашних животных  П.р.№ 34. Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления. | 2 |  |  |
| **XI Социально-экономические технологии (4 часов)**  **Предметные УУД:** Имеет представление о технологиях;  **Личностные УУД:** правильно идентифицирует себя с позиции старшего школьника.  **Метапредметные УУД:** самостоятельно ставит учебные и жизненные задачи, определяет пути их решения; работают по плану, сверяют свои действия с целью и, при необходимости, исправляют ошибки; отстаивает свою точку зрения, приводит аргументы. | | | | | |
| 67  68- |  | Методы сбора информации в социальных технологиях .  Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение. | 4 |  |  |
| 69  70 |  | П.р. № 35 Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам.  Промежуточная итоговая аттестация за курс 6 класса |  |  |  |
|  |  | **итого** | **30** |  |  |

**Календарно-тематическое планирование 7 класс (70 часов)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  урока | Раздел  УУД | Тема | Количество часов | Домашнее задание | Дата |
| **Основы производства (4ч.)**  **Предметные УУД:**  знать иды технологий по сферам производства; условия реализации технологического процесса; побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства; развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе.  **Личностные УУД:** умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологическойдеятельности. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.  **Метапредметные УДД:** формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности; умение организовывать своё рабочее место. | | | | | |
| 1 |  | Производство и труд как его основа. | 1 |  |  |
| 2 |  | Современные средства труда | 1 |  |  |
| 3 |  | Современные средства контроля качества | 1 |  |  |
| 4 |  | ПР1. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств | 1 |  |  |
| **Общая технология (2ч.)**  **Предметные УУД:** владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;  **Личностные УУД:** умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.  **Метапредметные УДД:** Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике; умение организовывать своё рабочее место. | | | | | |
| 5 |  | Технологическая культура производства и культура труда | 1 |  |  |
| 6 |  | Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.  ПР2. Учебное управление технологическими средствами труда | 1 |  |  |
| **Техника (2ч.)**  **Предметные УУД:** ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда; организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  **Личностные УУД:** умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;  **Метапредметные УДД:** поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы**;** формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике; умение организовывать своё рабочее место. | | | | | |
| 7 |  | Конструирование и моделирование техники | 1 |  |  |
| 8 |  | ПР3. Изготовление моделей передаточных механизмов | 1 |  |  |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4ч.)**  **Предметные УУД:** документирование результатов труда и проектной деятельности; согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ; публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии; владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.  **Метапредметные УДД:** умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах;  оценивание своей познавательно-трудовой деятельности; умение организовывать своё рабочее место; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. | | | | | |
| 9 |  | Методика научного познания и проектной деятельности |  |  |  |
| 10 |  | ПР4. Разработка изделия на основе морфологического анализа. |  |  |  |
| 11 |  | Дизайн при проектировании |  |  |  |
| 12 |  | ПР5. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. |  |  |  |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (30ч)** | | | | | |
| **Технологии машинной обработки конструкционных материалов 12 часов**  **Предметные УУД:** оценка технологических свойств материалов и областей их применения; владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач. Осознание ответственности за качество результатов труда; применение различных технологий технического творчества (резьба по дереву, чеканка) в создании изделий материальной культуры; использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей; анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации); владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.  **Личностные УУД:** умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.  **Метапредметные УДД:** самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности; умение организовывать своё рабочее место; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; • овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. | | | | | |
| 13 |  | Физико - механические свойства древесины |  |  |  |
| 14 |  | Заточка дереворежущих инструментов.  ПР. Чтение графического изображения изделия |  |  |  |
| 15 |  | Точение конических и фасонных деталей на токарном станке по дереву. Пр характеристика пиломатериалов и древесины |  |  |  |
| 16 |  | ПР выполнение упражнений по работе с древесинной |  |  |  |
| 17 |  | Назначение и устройство токарно-винторезного станка ТВ-6. ПР соединения деталей упражнения |  |  |  |
| 18 |  | Виды и назначение токарных резцов.  ПР. Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей |  |  |  |
| 19 |  | Управление токарно-винторезным станком.  ПР. Настройка станка и ручных инструментов для работы. |  |  |  |
| 20 |  | Приёмы работы на токарно-винторезном станке.  ПР. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты |  |  |  |
| 21 |  | Технологическая документация для изготовления изделий на станках. ПР. Подготовка технологических документов и карт |  |  |  |
| 22 |  | Устройство настольного горизонтально – фрезерного станка. ПР. Подготовка к работе станка для вытачивания изделий из древесины. |  |  |  |
| 23 |  | Нарезание резьбы. ПР. Разметка плоского изделия на заготовке. |  |  |  |
| 24 |  | *Контрольная работа по теме «Технологии машинной обработки конструкционных материалов»* |  |  |  |
| **Технологии машинной обработки текстильных материалов *12 часов***  **Предметные УУД:** распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; осознание ответственности за качество результатов труда; применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры; способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры; решение художественного образа средствами фактуры материалов; владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.  **Личностные УУД:** Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;  **Метапредметные УДД:** выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности; умение организовывать своё рабочее место; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; | | | | | |
| 25 |  | История создания швейной машины Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом |  |  |  |
| 26 |  | Основные узлы швейной машины.  ПР. Упражнение на швейной машине |  |  |  |
| 27 |  | Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.  ПР. Ра­боты по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. |  |  |  |
| 28 |  | Правила безопасной работы на швейной машине.  Организация рабочего места для выполнения машинных работ  ПР. подготовка швейной машине к работе |  |  |  |
| 29 |  | Подготовка швейной машины к работе.  ПР. намотка нижней нитки на шпульку |  |  |  |
| 30 |  | Подготовка швейной машины к работе.  ПР. Заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. |  |  |  |
| 31 |  | Приёмы работы на швейной машине.  ПР. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ. |  |  |  |
| 32 |  | Приёмы работы на швейной машине.  ПР. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ. |  |  |  |
| 33 |  | Приёмы работы на швейной машине.  ПР Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ. |  |  |  |
| 34 |  | Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток.  ПР. Устранение дефектов машинной строчки. |  |  |  |
| 35 |  | Уход за швейной машиной.  ПР. Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. |  |  |  |
| 36 |  | Контрольная работа по теме «***Технологии машинной обработки текстильных материалов»*** |  |  |  |
| ***Технологии термической обработки конструкционных материалов 4 часа***  **Предметные УУД:** подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;способность прийти на помощь товарищу; способность бесконфликтного общения в коллективе; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;  **Личностные УУД:** умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;  **Метапредметные УДД:** осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; умение организовывать своё рабочее место; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха. | | | | | |
| 37 |  | Классификация сталей |  |  |  |
| 38 |  | ПР. Ознакомление с термической обработкой сталей |  |  |  |
| 39 |  | Термическая обработка сталей |  |  |  |
| 40 |  | ПР. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей |  |  |  |
| ***Технологии термической обработки текстильных материалов 2 часа***  **Предметные УУД:** подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.  **Метапредметные УДД:** осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; | | | | | |
| 41 |  | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. |  |  |  |
| 42 |  | Основные операции ВТО.  ПР. Проведение влажно-тепловых работ. |  |  |  |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)**  **Предметные УУД:** определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; приготовление кулинарных блюд из мяса, с учетом требований здорового образа жизни; формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов; согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности; художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола; соблюдение правил этикета; умение быть лидером и рядовым членом коллектива; формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива; способность к коллективному решению творческих задач; владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; осознание необходи­мости общественно полезного труда;  **Метапредметные УДД:** осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд; соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ; осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; умение организовывать своё рабочее место; • умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; | | | | | |
| 43 |  | Технологии обработки мясных продуктов |  |  |  |
| 44 |  | ПР. приготовление блюдо из мяса |  |  |  |
| 45 |  | технология приготовления мучных изделий |  |  |  |
| 46 |  | ПР. Приготовление домашней выпечки |  |  |  |
| 47 |  | Технология приготовления сладких блюд |  |  |  |
| 48 |  | Пр приготовление желе |  |  |  |
| 49 |  | Правила этикета |  |  |  |
| 50 |  | Технология сервировки стола. Пр сервировка стола |  |  |  |
| **Технологии получения, преобразования и использования энергии (4ч.)**  **Предметные УУД:** классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;  **Личностные УУД:** формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.  **Метапредметные УДД: умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью;** овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; умение организовывать своё рабочее место; определение наиболее эффективных способов достижения результата | | | | | |
| 51 |  | Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей |  |  |  |
| 52 |  | Пр. Сбор дополнительной информации об получении и применении электрической энергии |  |  |  |
| 53 |  | Электрические цепи  ПР. Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем |  |  |  |
| 54 |  | Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии  ПР. Сборка и испытание электрических цепей с источником постоянного тока. |  |  |  |
| **Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)**  **Предметные УУД:** владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; 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; выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности  **Метапредметные УДД:** выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных; формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике; умение организовывать своё рабочее место; определение наиболее эффективных способов достижения результата | | | | | |
| 55 |  | Технологии получения информации |  |  |  |
| 56 |  | Пр. Освоение методов запоминания информации. |  |  |  |
| 57 |  | Коммуникационные технологии и связь |  |  |  |
| 58 |  | Пр. Представление, запись информации и обработка ее с помощью компьютера. |  |  |  |
| **Технологии растениеводства (6ч.)**  **Предметные УУД:** Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Технологии флористики. Технологии флористики. Технологии ландшафтного дизайна.  **Личностные УУД:** формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.  **Метапредметные УДД:** умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; умение организовывать своё рабочее место; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. | | | | | |
| 59 |  | Технологи посева и посадки культурных растений |  |  |  |
| 60 |  | ПР. Основные способы посева и посадки культурных растений . |  |  |  |
| 61 |  | Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая |  |  |  |
| 62 |  | ПР. Освоение способов хранения овощей и фруктов. |  |  |  |
| 63 |  | Технологии флористики и ландшафтного дизайна |  |  |  |
| 64 |  | ПР Освоение основных технологических приемов аранжировки цветочных композиций. |  |  |  |
| **Технологии животноводства (2ч.)**  **Предметные УУД:** Кормление животных как элемент технологии их преобразования в интересах человека. Принципы кормления животных. Экономические показатели кормления и выращивания животных.  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; осознание необходи­мости общественно полезного труда;  **Метапредметные УДД:** умение организовывать своё рабочее место; • умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; | | | | | |
| 65 |  | Кормление животных и уход за животными. |  |  |  |
| 66 |  | ПР. Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления. |  |  |  |
| **Социально-экономические технологии (4ч.)**  **Предметные УУД:** Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики. Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.  **Личностные УУД:** проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; осознание необходи­мости общественно полезного труда;  **Метапредметные УДД:** формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике; умение организовывать своё рабочее место; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. | | | | | |
| 67 |  | Рынок и маркетинг. Исследование рынка. |  |  |  |
| 68 |  | ПР. Выявление требований к качеству конкретного товара. |  |  |  |
| 69 |  | Исследование рынка. |  |  |  |
| 70 |  | Промежуточная итоговая аттестация |  |  |  |
|  |  | Итого | 70 |  |  |

**Контрольно-оценочный материал (промежуточная аттестация)**

**Список литературы**

1. Технология: программа: 5-8 классы /А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2013.
2. Учебник. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана – Граф, 2013г.
3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5-8 кл: методическое пособие/ Н.В. Синица.- М.: Вентана – Граф, 2013г..
4. Учебное пособие: Т.П. Попова. Технология. Поурочные планы. 5 кл. - Волгоград: Учитель, 2011;
5. Сборник тестовых заданий Т.Ф. Лазаревой. - М.: Ижица, 2012.
6. Атаулова О.В. Словарь по технологии. - Ульяновск, 2011;
7. Атаулова О.В. «Методические материалы в помощь учителю «Технологии»,Ульяновск,2014г.
8. Т.В.Рыбакова «Тестовые задания по технологии (5-7 классы), Ульяновск,2014г.
9. КИМы. Технология для девочек (5-8 классы). - Волгоград.