

Министерство образования и науки Самарской области

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Шилан
муниципального района Красноярский Самарской области

446386, Самарская область, Красноярский район, с. Шилан, ул.Школьная, 5 тел: 8(846) 57 55134
E-mail: shilan@sch.yartel.ru

ПРИКАЗ

«31» августа 2021г.

с. Шилан

№ 54 - Од

«Об утверждении рабочих программ начального, основного и среднего общего образования»

Согласно решению Методического объединения ГБОУ СОШ с. Шилан от 26.08.2021 г. протокол №1, проверкой заместителя директора по УВР Мартыновой В.Е.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить :

- рабочие программы начального общего образования по русскому языку, литературному чтению, математике, английскому языку, окружающему миру, музыке, изобразительному искусству, технологии, физической культуре, родному (русскому) языку, литературному чтению на родном (русском) языке государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Шилан муниципального района Красноярский Самарской области;
- рабочие программы основного общего образования по русскому языку, литературе, математике, английскому языку, биологии, географии, физике, химии, истории, обществознанию, музыке, изобразительному искусству, технологии, физической культуре, родному (русскому) языку, родной (русской) литературе, информатике, ОБЖ, ОДНКР государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Шилан муниципального района Красноярский Самарской области;
- рабочие программы среднего общего образования по русскому языку, литературе, математике (углубленный уровень), английскому языку, биологии (углубленный уровень), физике, химии (углубленный уровень), истории, обществознанию, физической культуре, родному (русскому) языку, ОБЖ, индивидуальному проекту, астрономии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Шилан

муниципального района Красноярский Самарской области;

- рабочие программы по внеурочной деятельности: « Введение в астрономию 5-9 класс», «Шахматы 5-9 класс», « Динамическая пауза 1 класс», «Функциональная грамотность 5-9 класс», «Жизнь ученических сообществ», «Информационная безопасность 7 класс», «История Самарского края 6-7 класс», «Что мы знаем про то, что нас окружает 1-4 класс», «Рассказы по истории Самарского края 4 класс», «Развитие математических способностей 1-3 класс», «Школьное лесничество 5-9 класс», «Спортивный клуб», «Нравственные основы семейной жизни».

2. Разместить копии вышеперечисленных документов на официальном сайте ОО 31.08.2021 г.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор
ГБОУ СОШ с. Шилан

(Н.П. Тынянов)

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Шилан
муниципального района Красноярский Самарской области

Рассмотрено
на заседании МО
Протокол № _____
От _____ 202_ г.
Руководитель МО

Проверено
Зам. дир. по УВР
_____ Мартынова В.Е.
«_» _____ 202_ г.

Утверждаю
Приказ № _____
от _____ 202_ г.
Директор ГБОУ СОШ с. Шилан
_____ Тынянов Н.П.

**Рабочая программа
Технология
II уровень (5-8 класс)**

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного курса «Технология» для 5-8 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО в действующей редакции, Примерной, авторской рабочей программы В.М. Казакевича, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова,

Содержание программы направлено на достижение планируемых результатов освоения учащимися основной образовательной программы основного общего образования. Программа включает все темы, предусмотренные обязательной частью учебного плана основной образовательной программы основного общего образования в соответствии с ФГОС по «Технологии» и Примерной рабочей программы авторы В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова,

Рабочая программа составлена с учетом **рабочей программы воспитания** ГБОУ СОШ с. Шилан. Воспитательные возможности содержания учебного предмета используются через следующие виды и формы деятельности:

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (педагогическими работниками) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- демонстрация учителем образцов и норм поведенческой, коммуникативной культуры в различных ситуациях;
- организация работы обучающихся с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- подбор соответствующих (этических, «воспитательных») текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- этическая интерпретация художественных, научных, публицистических текстов;
- применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися;
- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

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 социальных 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 распространёнными 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 на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- 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 строятся разделы и темы, с минимально допустимой коррекцией объёма времени, отводимого на их изучение.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;

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

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

Требования к результатам изучения учебного предмета «Технология»

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования 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 минимально достаточным для курса объёмом средств и форм 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, предметным и требованиям 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 субъективную потребительную стоимость 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 природы 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 требуемого 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) расчёт 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).

Содержание учебной программы

1. Основы производства

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.

Практическая деятельность

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

1. Общая технология

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. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда. Подготовка рефератов.

1. Техника

Теоретические сведения

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

1. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

текстильные материалы и кожа

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. **Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.**

Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.

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.

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.

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 пиний 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).

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 и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

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

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины. 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.

1. Технологии обработки пищевых продуктов

Теоретические сведения

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

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

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

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Сервировка стола.

1. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Теоретические сведения

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии.

Практическая деятельность

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

1. Технологии получения, обработки и использования информации

Теоретические сведения

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами.

Практическая деятельность

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

1. Технологии растениеводства

Теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания 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.

Практическая деятельность

Определение основных групп культурных растений.

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

1. Технологии животноводства

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.

1. Социально-экономические технологии

Теоретические сведения

Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека.

Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

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. Анализ качества проектной документации

проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Тематическое планирование

Разделы и темы программы	часы	основные виды деятельности обучающихся	Планируемые результаты		
			личностные	Метапредметные	предметные
Основы производства	2	Техносфера и сфера природы как среда	Проявление познавательных	Планирование процесса познавательной деятельности.	Планирование технологического
1. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	1	обитания человека. Общая характеристика производства.	интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.	Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.	процесса и процесса труда; организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.
1. Производство и труд как его основа. Современные средства труда	1				
Общая технология	2	Понятие о технологии, ее современное	Развитие трудолюбия и	Рациональное использование учебной и дополнительной	Знакомятся с Понятием технологии. Изучают
1. Сущность технологии в производстве. Виды технологий	1	понимание как совокупности средств и методов производства. Техническая и	ответственность и за качество своей деятельности; проявление	технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка	историю развития технологий; развитие потребностей. Знакомятся с рекламой, принципами

1. Характеристика технологии и технологическая документация	1	технологическая документация.	познавательных интересов и активности в данной области предметной	технологических свойств материалов и областей их применения	организации рекламы. Собирают дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе
Техника	4	Устройство швейной машины, организация	Проявление познавательных	Планирование процесса познавательной деятельности.	Солюдение норм и правил безопасности
1. Техника и её классификация	1	учебного места для выполнения швейных	интересов и активности в	Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с	труда, пожарной безопасности, правил
1. Рабочие органы техники	1	работ, правила безопасных приемов работы на швейной	данной области предметной технологической	технологической культурой производства.	санитарии и гигиены; соблюдение

<p>1. Конструирование и моделирование техники</p>	<p>2</p>	<p>машины. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ</p>	<p>деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.</p>	<p>Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда</p>	<p>трудовой и технологической дисциплины; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения</p>
---	----------	--	---	---	--

<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</p>	<p>30</p>	<p>Ткани и волокна, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна.</p>	<p><u>в познавательной сфере:</u> -рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;</p>	<p>- познавательные: осознать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</p>	<p>-следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,</p>
<p>1. Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок</p>	<p>4</p>	<p>Свойства текстильных материалов. История фартука, виды и функции фартука в современном костюме</p>	<p>-оценивание своей способности и готовности к труду;</p>	<p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении</p>	<p>- доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, -понимание и сопереживание чувствам</p>
<p>1. Виды и особенности свойств текстильных материалов</p>	<p>4</p>	<p>Знакомство с основными операциями при машинной</p>	<p>-осознание</p>	<p>практической работы.</p>	<p>других людей;</p>

<p>1. Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционн</p>	<p>10</p>	<p>обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. Правила и приемы раскроя швейного изделия, правила безопасных</p>	<p>ответственности за качество результатов труда; <u>в трудовой сфере:</u> -соблюдение нормы правил безопасности, правил</p>	<p>практической работы. -регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной</p>	<p>-проявлять положительные качества личности, - дисциплинированность, -трудолюбие и упорство в достижении</p>
---	-----------	--	--	---	--

<p>ых материалов</p>		<p>приемов работы с булавками, ножницами.Выполнение изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы.</p>	<p>санитарии и гигиены; <u>в физиолого-психологической сфере:</u> -развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; - сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности; <u>в эстетической сфере:</u> -эстетическое и рациональное оснащение</p>	<p>деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	<p>поставленной цели.</p>
----------------------	--	--	---	---	---------------------------

			рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; <u>В</u> <u>коммуникатив</u> <u>ной сфере:</u>		
--	--	--	--	--	--

1. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	1 2				
---	--------	--	--	--	--

			-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда; -разработка вариантов рекламных образцов.		
Технологии обработки пищевых продуктов	8	Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению , хранению пищи. Питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ	<u>в познавательной сфере:</u> -рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда; -оценивание своей	- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;осмысливать технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ. - коммуникативные: овла	-проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, - доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость,
1. Основы рационального питания	1				
1. Бутерброды и горячие напитки	2				
1. Блюда из яиц	2				
1. Технологии обработки овощей и фруктов	2				

<p>1. Технология сервировки стола. Правила этикета</p>	<p>1</p>	<p>пищевой пирамиды</p>	<p>способности и готовности к труду; -осознание ответственности за качество результатов труда; <u>в трудовой сфере:</u> -соблюдение нормы правил безопасности, правил санитарии и гигиены; <u>в физиолого-психологической сфере:</u> -развитие моторики и координации движений рук при</p>	<p>деть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. -регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения</p>	<p>-понимание и сопереживание чувствам других людей; -проявлять положительные качества личности, - дисциплинированность, -трудолюбие, -эстетичность.</p>
--	----------	-------------------------	--	---	--

			<p>работе с ручными инструментам и и выполнении операций с помощью машин и механизмов;</p> <p>- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;</p> <p><u>в эстетической сфере:</u></p> <p>-эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;</p>	<p>результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p><u>В коммуникативной сфере:</u></p> <p>-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;</p> <p>-разработка вариантов рекламных образцов.</p>		
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	<p>Виды энергии, Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии,</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области</p>	<p>Планирование процесса познавательной деятельности. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения</p>	<p>Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии</p>
1. Работа и энергия.	1				

Виды энергии		источники энергии	предметной технологической деятельности	нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам	информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства
1. Механическая энергия	1				
Технологии получения, обработки и использования информации	4	Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации: знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации;	Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Планирование процесса познавательной деятельности. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности	Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем; осознание ответственности за качество результатов труда.
1. Информация и её виды	4				
Технологии растениеводства	8	Технологии сельского хозяйства, общая характеристика и классификация	Проявление познавательных интересов и творческой	Планирование процесса познавательной деятельности; согласование и координация	Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной
1. Характеристика и классификация	3				

культурных растений		культурных и диких растений, условия внешней среды, технологи посева и посадки культурных растений.	активности в данной области предметной технологической деятельности;	совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.	технологической деятельности; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; способность бесконфликтного общения в коллективе.
1. Общая технология выращивания культурных растений	3		и; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.		
1. Технологии использования дикорастущих растений	2				
Технологии животноводства	2	Технологии разведения	Проявление	Планирование процесса	Применение общенаучных

<p>1. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей</p>	<p>2</p>	<p>домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.</p>	<p>познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.</p>	<p>познавательной деятельности; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.</p>	<p>знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; способность бесконфликтного общения в коллективе.</p>
<p>Социально-экономические технологии</p>	<p>4</p>	<p>Специфика социальных технологий, технологии работы с общественным мнением, социальные сети как технология. Знакомство с</p>	<p>Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической</p>	<p>Планирование процесса познавательной деятельности; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая</p>	<p>Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к</p>
<p>1. Сущность и особенности социальных</p>	<p>4</p>	<p>Знакомство с</p>	<p>технологической</p>	<p>включая</p>	<p>отношения к</p>

технологий. Виды социальных технологий		технологиями сферы услуг.	кой деятельност и	энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных	сохранению своего здоровья
Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	Выбор темы проекта, обоснование, реклама. Составление плана работы над проектом.	<u>в</u> <u>познавательной</u> <u>сфере:</u> -рациональное использование учебной и дополнительно й информации для проектирования и создания объектов труда; -оценивание своей способности и готовности к труду; -осознание	-познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. -коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.	-следить за систематичнос тью выполнения своей работы; -проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, - доброжелательно сть и эмоционально- нравственную отзывчивость,
1. Сущность творчества и проектной деятельности	2				
1. Этапы проектной деятельност и	2				

			<p>ответственности за качество результатов труда;</p> <p><u>в трудовой сфере:</u></p> <p>-соблюдение нормы правил безопасности, правил санитарии и гигиены;</p> <p><u>в физиолого-психологическо й сфере:</u></p> <p>-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментам и и выполнении операций с помощью машин и механизмов;</p> <p>- сочетание образного</p>	<p><i>-регулятивные:</i> уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных</p>	<p>-понимание и сопереживание чувствам других людей;</p> <p>-проявлять положительные качества личности,</p> <p>- дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.</p>
--	--	--	---	---	--

			<p>и логического мышления в процессе проектной деятельности;</p> <p><u>в эстетической сфере:</u></p> <p>-эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;</p> <p><u>в коммуникативной сфере:</u></p>	<p>связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
--	--	--	--	--	--

			-публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда; -разработка вариантов рекламных образцов.		
ИТОГО	68				

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

Раздел 1. Основы производства

Выпускник научится:

- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
- составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;
- конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;

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

приводить произвольные примеры

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

Раздел 2. Общая технология

Выпускник научится:

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

- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно- экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник 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;*
- автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

- *выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.*

Раздел 3. Техника

Выпускник 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 обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники);
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, спомощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник 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;*
- *анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.*

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

Выпускник 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;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- *определять способы графического отображения объектов труда;*

- *выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;*
- *выполнять несложное моделирование швейных изделий;*
- *планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;*
- *проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;*
- *разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;*
- *разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;*
- *оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).*

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- *осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;*
- *осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;*
- *выявлять пути экономии электроэнергии в быту;*
- *пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;*
- *выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;*
- *читать электрические схемы;*
- *называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.*

Выпускник получит возможность научиться:

- *различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;*
- *составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);*
- *осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;*
- *осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;*
- *разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.*

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

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

Выпускник 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.

Выпускник 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 приёмов ухода за культурными растениями;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник 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

Выпускник 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.

Выпускник 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

Выпускник научится:

- объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
- называть виды социальных технологий;
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
- характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,
- оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;
- определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник 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.*
- *ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.*

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

Выпускник 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.*

Планируемые результаты освоения учебной программы

5 класс

По завершении учебного года обучающийся научится:

разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;

составлять техническое задание, памятку, инструкцию,

технологическую карту; осуществлять сборку моделей с помощью

образовательного ~~конструктора~~ ~~инструмента~~ осуществлять

сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза,

фотографии; конструировать модель по заданному прототипу;

осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя

(инструкции, памятки, ~~эскиза~~); получит и проанализирует опыт изготовления информационного продукта по

заданному алгоритму;

получит и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

Обучающийся получит возможность:

характеризовать рекламу как средство формирования ~~горбосей~~

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; объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу

потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

получить и проанализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной ~~программы~~

получить и проанализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

получить и проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в **быт**;

6 класс

По завершении учебного года обучающийся научится:

описывать жизненный цикл технологии, приводя **примеры**;

оперировать понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;

проводить морфологический и функциональный анализ технологической **системы**;

характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

читать элементарные чертежи и эскизы; составлять рацион питания,

адекватный ситуации; выполнять эскизы механизмов, интерьера;

освоению техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);

применять простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических **систем**;

анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Обучающийся получит возможность научиться:

строить модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической **схеме**;

проанализировать опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;

проанализировать опыт решения задач на взаимодействие со службами **ЖКХ**;

называть и характеризовать актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;

получить опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;

проанализировать опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение **задачи**);

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

7 класс

По завершении учебного года обучающийся научится:

характеризовать современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;

анализировать опыт лабораторного исследования продуктов ~~питания~~;

характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных ~~технологий~~;

характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

объяснять понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;

конструировать простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;

следовать технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;

анализировать опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Обучающийся получит возможность научиться:

объяснять сущность управления в технологических системах, характеризовать автоматические и саморегулируемые системы;

выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной ~~франшизы~~);

анализировать опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного ~~проектирования~~;

8 класс

По завершении учебного года обучающийся научится:

называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики,

энергетику ~~рационального~~; перечислять, характеризовать и распознать устройства для накопления энергии, для передачи энергии;

называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения

материалов с заданными ~~свойствами~~; называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии

транспорта;

называть характеристики современного рынка труда, описывать цикл жизни профессии, характеризовать новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции её развития;

перечислять и характеризовать виды технической и технологической ~~документации~~

разъяснять функции модели и принципы

моделирования, создавать модель, адекватную

практической задаче,

отбирать материал в соответствии с техническим решением или по заданным

~~критериям~~ планировать продвижение продукта,

регламентировать заданный процесс в заданной

~~форме~~ проводить оценку и испытание

полученного продукта,

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического ~~изображения~~

получить и проанализировать опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования.

Обучающийся получит возможность научиться:

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

характеризовать произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации),

объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

получить и проанализировать опыт разработки организационного проекта и решения логистических ~~задач~~

проанализировать опыт моделирования транспортных ~~потоков~~

получить опыт анализа объявлений, предлагающих работу,

получить и проанализировать опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную ~~структуру~~

Тематическое планирование, 5 класс		
Основы производства - 2 часа		
1	Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности.	1ч.
2	Естественная и искусственная среда. Производство и труд.	1ч
Общая технология - 2 часа		
3-4	Сущность технологии в производстве. Технологическая документация.	2 ч.
Техника - 4 часа		
5-6	Техника и ее классификация. Рабочие органы техники.	2 ч.
7-8	Конструирование и моделирование техники	2 ч.
Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 часа		
9-10	Сущность творчества и проектной деятельности	2 ч.
11-12	Этапы проектной деятельности	2 ч.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 30 часов		
13-14	Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	2 ч.
15-16	Определение размеров швейного изделия. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия»	2 ч.
17-18	Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия»	2 ч.
19-20	Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов»	2 ч.
21-22	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	2 ч.
23-24	Обработка накладного кармана. Практическая работа. Швейные ручные работы	2 ч.
25-26	Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа.	2 ч.
27-28	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа	2 ч.
29-30	Обработка бретелей и соединение их с нагрудником. Практическая работа	2 ч.
31-32	Элементы отделки в изделии.	2 ч.
33-34	Презентация и защита творческого проекта.	2 ч.
35-36	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	2 ч.

	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	
37-38	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	2 ч.
39-40	Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»	2 ч.
41-42	Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия»	2 ч.
Технология обработки пищевых продуктов - 8 ч.		
43-44	Санитария и гигиена на кухне Физиология питания	2 ч.
45-46	Бутерброды и горячие напитки	2 ч.
47-48	.Блюда из яиц. Основные теоретические сведения. Сервировка стола к завтраку. Правила этикета.	2 ч.
49-50	Технологии обработки овощей и фруктов (консервирование).	2 ч.
Технологии получения, преобразования и использования энергии - 2 часа		
51-52	Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.	2 ч.
Технологии получения, обработки и использования информации - 4 часа		
53-54	Информация и ее виды.	2 ч.
55-56	Технологии получения информации.	2 ч.
Технологии растениеводства - 8 часов		
57-59	Характеристика и классификация культурных растений.	3 ч.
60-62	Общая технология выращивания культурных растений.	3ч.
63-64	Технология использования культурных растений.	2 ч.
Технологии животноводства - 2 часа		
65-66	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2 ч.
Социально-экономические технологии - 4 часа		
67-68	Сущность и особенности социальных технологий.	2 ч.
69-70	Виды социальных технологий.	2 ч.
	Итого	70 часов

Тематическое планирование, 6 класс		
Основы производства - 2 часа		
1	Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности.	1ч.
2	Производство и труд как его основа. Продукт труда.	1ч
Общая технология - 2 часа		
3-4	Технологическая документация. Технологическая культура производства.	1ч. 1ч
Техника - 4 часа		
5-6	Техника и ее классификация. Органы управления и системы управления техникой.	1ч. 1ч
7-8	Конструирование и моделирование техники.	2 ч.
Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 часа		
9-10	Этапы проектной деятельности	2 ч.
11-12	Методика научного познания и проектной деятельности.	2 ч.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов - 30 часов		
13-14	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения.	2 ч.
15-16	Практическая работа «Свойства натуральных волокон животного происхождения»	2 ч.
17-18	Построение чертежа плечевого изделия цельнокроеным рукавом. Моделирование чертежа.	2 ч.
19-20	Практическая работа «Построение чертежа плечевого изделия по своим меркам»	2 ч.
21-22	Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	2 ч.
23-24	Практическая работа. «Обработка выреза горловины»	2 ч.
25-26	Практическая работа. «Обработка боковых швов»	2 ч.
27-28	Практическая работа «Обработка низа рукава и низа изделия»	2 ч.
29-30	Практическая работа «Элементы отделки в изделии»	2 ч.
31-32	Практическая работа «ВТО изделия. Контроль качества»	2 ч.
33-34	Презентация и защита творческого проекта.	2 ч.
35-36	Вязание крючком. Традиции и мода.	2 ч.

37-38	Подготовка инструментов и материалов к работе. Техника вязания.	2 ч.
39-40	Практическая работа «Технология выполнения петель и узоров»	2 ч.
41-42	Практическая работа «Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание »	2 ч.
Технология обработки пищевых продуктов - 8 ч.		
43-44	Технология обработки круп и макаронных изделий. Технология сервировки стола. Правила этикета.	2 ч.
45-46	Технология обработки рыбы и морепродуктов.	2 ч.
47-48	Технология обработки мясных продуктов.	2 ч.
49-50	Технологии приготовления первых блюд.	2 ч.
Технологии получения, преобразования и использования энергии - 2 часа		
51-52	Работа и энергия. Виды энергии.	1 ч.
	Электрические цепи.	1ч
Технологии получения, обработки и использования информации - 4 часа		
53-54	Информация и ее виды.	2 ч.
55-56	Способы отображения информации.	2 ч.
Технологии растениеводства – 8 часов		
57-59	Характеристика и классификация культурных растений.	3 ч.
60-62	Технология посева и посадки культурных растений.	3 ч.
63-64	Технология использования дикорастущих растений.	2 ч.
Технологии животноводства - 2 часа		
65-66	Животные как объект технологий. Содержание домашних животных.	2 ч.
Социально-экономические технологии - 4 часа		
67-68	Сущность и особенности социальных технологий.	2 ч.
	Виды социальных технологий.	
69-70	Методы сбора информации в социальных технологиях.	2 ч.
	Итого	70 часов

**Тематическое планирование, 7
класс**

Основы производства – 4 часа		
1	Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности.	1ч.
2	Производство и труд как его основа. Продукт труда.	1ч
3-4	Современные средства контроля качества	2ч
Общая технология - 2 часа		
5-6	Технологическая культура производства.	1ч.
	Общая классификация технологий. Отраслевые технологии	1ч
Техника - 2 часа		
7-8	Конструирование и моделирование техники.	2 ч.
Методы и средства творческой и проектной деятельности - 4 часа		
9-10	Методика научного познания и проектной деятельности.	2 ч.
11-12	Дизайн при проектировании	2 ч.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 24 часа		
13-14	Производство и свойства тканей из волокон животного происхождения.	2 ч.
15-16	Практическая работа «Свойства натуральных волокон животного происхождения»	2 ч.
17-18	Вязание крючком. Традиции и мода.	2 ч.
19	Подготовка инструментов и материалов к работе. Техника вязания.	1 ч.
20-21	Практическая работа «Технология выполнения петель и узоров»	2 ч.
22-23	Практическая работа «Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание »	2 ч.
24	Лоскутная техника	1ч.
25	Технология выполнения изделий в лоскутной технике	1ч
26	Игрушка-подушка «Утенок»	1ч
27	Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе.	1ч
28	Раскрой деталей для изделия	1ч
29	Сборка деталей кроя	1ч

30	Сборка изделия	1ч
31	Художественное ремесло-плетение из лозы	1ч
32	Техника плетения из бумажной лозы	1ч
33	Выбор эскиза изделия из бумажной лозы	1ч
34	Технология изготовления выбранного изделия	1ч
35	Изготовление изделия	1 ч.
36	Художественное оформление изделия	1ч
Технология обработки пищевых продуктов - 13 ч.		
37-39	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов	3 ч.
40-43	Технология приготовления мучных изделий	4 ч.
44-47	Технология приготовления сладких блюд	4 ч.
48-49	Технология сервировки стола. Правила этикета	2 ч.
Технологии получения, преобразования и использования энергии - 2 часа		
50-51	Работа и энергия. Виды энергии. Электрические цепи.	2ч.
Технологии получения, обработки и использования информации - 4 часа		
52-53	Способы получения информации.	2 ч.
54-55	Коммуникационные технологии и связь	2 ч.
Технологии растениеводства – 8 часов		
56-58	Характеристика и классификация культурных растений.	3 ч.
59-61	Технология посева и посадки культурных растений.	3 ч.
62-63	Технологии флористики и ландшафтного дизайна	2 ч.
Технологии животноводства - 2 часа		
64-65	Животные как объект технологий, Кормление животных и уход за животными	2 ч.
Социально-экономические технологии - 2 часа		
66-67	Методы сбора информации в социальных технологиях.	1 ч.
68	Рынок и маркетинг. Исследование рынка	1 ч.
	Итого	68 часов

**Тематическое планирование, 8
класс**

Основы производства - 2 часа		
1	Введение. Инструктаж по охране труда, по технике безопасности.	1ч.
2	Механизация, автоматизация и роботизация современного производства	1ч
Общая технология - 2 часа		
3-4	Современные и перспективные технологии XXI века	2 ч.
Техника - 2 часа		
5	Конструирование и моделирование техники	1 ч.
6	Роботы и перспективы робототехники	1 ч.
Методы и средства творческой и проектной деятельности – 2 часа		
7	Дизайн при проектировании	1 ч.
8	Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.	1 ч.
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 6 часов		
9-10	Технологии обработки и применения жидкостей и газов	2 ч.
11-12	Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии	2ч.
13-14		2ч
Технология обработки пищевых продуктов - 4ч.		
15-16	Системы рационального питания и кулинария	2 ч.
17-18	Современная индустрия обработки продуктов питания	2 ч.
Технологии получения, преобразования и использования энергии – 8 часов		
19-20	Тепловая энергия	2 ч.
21-22	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	2ч
23-24	Бытовые электроинструменты	2ч
25-26	Химическая энергия	2ч
Технологии получения, обработки и использования информации - 2 часа		

27-28	Технологии записи и хранения информации	2 ч.
Технологии растениеводства – 3 часа		
29-31	Технологии флористики и ландшафтного дизайна	3 ч.
Технологии животноводства - 2 часа		
32-33	Разведение животных	2 ч.
Социально-экономические технологии - 4 часа		
34	Особенности предпринимательской деятельности	1 ч.
35	Технологии менеджмента	1ч.
	Итого	35 часа

Техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса (учебного процесса)

Компьютер, проектор, экран, интернет.

Учебные (мультимедийные) пособия, презентации, подготовленные учителем.

Методические пособия для учителя:

Литература для учителя:

- Примерной рабочей программы для обучения учащихся 5 – 8 классов «Технология. Программа. 5 – 9 классы» / В.М.Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Издательский центр «ВЕНТАНА — ГРАФ».
- Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. «Технология».. АО «Издательство Просвещение» 2020г

Методические пособия для учащихся:

Литература для обучающихся:

Учебник: Казакевич В. М., Пичугина Г. В., Семёнова Г. Ю. и др./под ред. Казакевича В. М. «Технология».. АО «Издательство Просвещение» 2020