**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная Сорокинская школа»**

 **Приложение**

 **к основной образовательной программе**

 **основного общего образования**

**Рабочая программа**

**Хохлова Андрея Ивановича**

**по учебному курсу**

 **«Изобразительное искусство»**

**5-8 классы**

**с.Сорокино**

**2022 г.**

**Поснительная записка**

Рабочая программа по курсу «Технология» для 5-8 классов разработана на основе программы «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9 классы. Учебное пособие для общеобразовательных организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова — М.: Просвещение, 2020».

**Целью** преподавания предмета «Технология» является практико-ориентированное общеобразовательное развитиеучащихся:

* прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
* выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;
* выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
* создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.
	+ процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи**:
* формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
* углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
* расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
* воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
* развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
* ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

**Рабочая программа обеспечена учебно-методическим комплексом:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Обеспеченность |
| 1 | Программа «Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. | 100 % |
|  | Казакевича и др. 5-9 классы. Учебное пособие для общеобразовательных организаций / |  |
|  | В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020» |  |
| 2 | Технология. «Технология 5 класс», учебник для общеобразовательных организаций / В. | 100 % |
|  | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2019 |  |
| 3 | Технология. «Технология 6 класс», | учебник для общеобразовательных организаций / В. | 100 % |
|  | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение, 2020 |  |
| 4 | Технология. «Технология 7 класс», | учебник для общеобразовательных организаций / В. | 100 % |
|  | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение,2021 |  |
| 5 | «Технология 8-9классы», | учебник для общеобразовательных организаций / В. | 100 % |
|  | М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова. — М.: Просвещение,2021 |  |

На изучение предмета в 5-7 классах выделяется по 68 учебных часов в год (2ч. в неделю), в 8 классе – 34 учебных часа (1 час в неделю) для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология».

Для приобретения мальчиками основных навыков работы с материалами изменено количество часов на изучение раздела «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» с 8 часов до 20 часов. В связи с этим сокращены разделы: «Технологии обработки пищевых продуктов»- на 2 часа, «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - на 4 часа, «Технологии растениеводства» - на 4 часа, «Технологии животноводства» - на 2 часа.

Для приобретения девочками основных навыков работы с материалами и технологии обработки пищевых продуктов изменено количество часов на изучение раздела «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» с 8 часов до 14 часов, «Технологии обработки пищевых продуктов»- с 8 до 12 часов, В связи с этим сокращены разделы: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - на 4 часа, «Технологии растениеводства» - на 4 часа, «Технологии животноводства» - 2 часа.

* целью оптимизации учебной деятельности учащихся используются следующие формы организации учебного процесса: фронтальная работа, индивидуальная, работа в парах, в группах, а также используются нетрадиционные формы работы.

Текущий контроль осуществляется в форме письменных проверочных работ и практических работ. В 5- 8 классах запланировано:

в 5 классах - 1 проверочная работа, 32 практические работы; в 6 классах - 1 проверочная работа, 32 практические работы; в 7 классах –1 проверочная работа, 32 практические работы; в 8 классах – 1 проверочная работа, 11 практических работ.

**І. Планируемые результаты освоения учебного курса**

1. **класс**

.

**Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

— умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

— осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

— умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— умение формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

— умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**Предметные результаты**

* + **познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

* + **сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

* + **эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

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

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

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

1. **класс**

**Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

— умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

— осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

— умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**Предметные результаты**

* + **познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

* + **сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

* + **эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

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

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

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

1. **класс**

**Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;

— самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

— умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

— осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

— умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

— умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

— умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**Предметные результаты**

* + **познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

* + **сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

* + **эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

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

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

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

1. **класс**

**Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;

— желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

— трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

— самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

— умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

— бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

— технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

— умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

— умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

— творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;

— самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;

— способность моделировать планируемые процессы и объекты;

— умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

— способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

— умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

— умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

— умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

— способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

— умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

— понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**Предметные результаты**

* + **познавательной сфере** у учащихся будут сформированы:

— владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

— ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

— ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

— использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

— навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

— владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

— владение методами творческой деятельности;

— применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

* + **сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

— способности планировать технологический процесс и процесс труда;

— умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

— умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

— умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

— умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

— умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

— умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

— умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

— навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

— навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

— навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

— умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

— способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

— знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

— ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

— умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

— умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

* + **мотивационной сфере** у учащихся будут сформированы:

— готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

— навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

— навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

— навыки согласования своих возможностей и потребностей;

— ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

— проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

— экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

* + **эстетической сфере** у учащихся будут сформированы:

— умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

— владение методами моделирования и конструирования;

— навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

— умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

— композиционное мышление.

* + **коммуникативной сфере** у учащихся будут сформированы:

— умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

— способность бесконфликтного общения;

— навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

— способность к коллективному решению творческих задач;

— желание и готовность прийти на помощь товарищу;

— умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

* + **физиолого-психологической сфере** у учащихся будут сформированы:

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

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

— соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

— развитие глазомера;

— развитие осязания, вкуса, обоняния.

**ІІ. Содержание программы учебного курса**

**5** **класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модули программы** |  | **Теоретические сведения** |  |  |  | **Практические работы** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Мальчики** |  |  | **Девочки** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | **Методы** | **и** | Проектная деятельность. Виды проектов. | 1. | Разработка технологической | 1. | Разработка | технологической |
| **средства творческой** | Пирамида уровней творчества. Профессии и | документации |  | документации |  |  |  |
| **и** | **проектной** | производство. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **деятельности (4 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.Производство –** |  | Что | такое |  | техносфера. | Что | такое | 2. | Составление | списка | 2. | Составление списка основных |
| **(4 ч)** |  |  | потребительские блага. Форма проявления | основных материальных благ. | материальных благ. |  |  |
|  |  |  | потребительских | благ. | Производство | 3. |  | Проанализировать | 3. | Проанализировать | работу |
|  |  |  | потребительских благ. Общая характеристика | работу | специалиста | любой | специалиста | любой | сферы |
|  |  |  | производства. |  |  |  |  | сферы деятельности |  | деятельности. |  |  |  |
| **3.Технология – (6 ч)** | Что | такое | технология. | Классификация | 4. | Составление | списка | 4.Составление |  |  | списка |
|  |  |  | производств и технологий. Что такое техника. | технических | средств, | технических |  |  | средств, |
|  |  |  | Инструменты, механизмы и технические | используемых в быту. |  | используемых в быту. |  |
|  |  |  | устройства. Производств и технологий. |  | 5. | Классификация технологий. | 5. Классификация технологий. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6. | Изучение | процесса | 6.Изучение |  |  | процесса |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | производства. |  | производства. |  |  |  |
| **4.Техника – (6 ч)** |  | Что такое техника. Инструменты, механизмы и | 7. | Оборудование | рабочего | 7. | Знакомство | с | видами |
|  |  |  | технические устройства. Технический рисунок, | места | для ручной обработки | швейного оборудования. |
|  |  |  | эскиз, чертеж. |  |  |  |  | древесины. |  | 8. | Изучение | устройства |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | 8. Знакомство со сверлильным | швейной машины. |  |
|  |  |  |  |  |  |  | станком. |  |  | 9. Выполнение чертежа. |
|  |  |  |  |  |  |  | 9. Выполнение чертежа. |  |  |
| **5.Технологии** |  | Мальчики | Девочки | 10. | Изучение образцов. | 10. Изучение волокон. |  |
| **получения,** |  | Пиломатериалы, | Виды материалов. | 11. | Изучение технологической | 11.Снятие мерок с фигуры |
| **обработки,** |  | древесные | материалы. | Текстильные |  | карты. |  |  | человека. |  |
| **преобразования** | **и** | Оборудование рабочего | материалы. |  | 12. | Разметка и пиление. | 12.Изготовление | выкройки |
| **использования** |  | места. Технологический | Конструирование | 13. | Строгание заготовок. | проектного изделия. |  |
| **материалов:** |  | процесс. | Разметка | швейных изделий. | 14. | Сверление отверстий. | 13. Раскрой швейного изделия. |
| **а) мальчики – 20 (ч);** | заготовок. | Пиление. | Раскрой швейного | 15. | Соединение деталей. | 14.Обработка изделия. |  |
| **б) девочки – 14 (ч).** |  | Строгание | древесины. | изделия. Технология | 16. | Соединение | деталей | 15.Обработка изделия. |  |
|  |  | Сверление | отверстий. | изготовления швейных | клеем. |  |  | 16.Обработка изделия. |  |
|  |  | Соединение | деталей. | изделий. |  |  | 17. | Зачистка деталей. |  |  |  |
|  |  | Зачистка | деталей. |  |  |  | 18. | Выпиливание изделия. |  |  |
|  |  | Отделка. Выпиливание |  |  |  | 19. | Приемы выжигания |  |  |
|  |  | лобзиком. | Приемы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | выжигания. | Отделка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | изделий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.Технологии** |  | Рациональное | Бутерброды | и | 20. | Составление |  | 17.Составление |  |
| **обработки пищевых** | питание. Витамины и | горячие |  | напитки. | индивидуального | режима | индивидуального | режима |
| **продуктов:** |  | их значение в питании. | Овощи | в | питании | питания на | основе | пищевой | питания на основе | пищевой |
| **а) мальчики – 6 (ч);** |  | Блюда из сырых | человека. |  |  | пирамиды. |  |  | пирамиды. |  |
| **б) девочки – 12 (ч).** |  | овощей и фруктов. | Механическая | 21. | Подготовить |  | 18. Приготовление бутербродов |
|  |  |  |  | обработка |  | овощей. | презентацию | об | истории | и чая. |  |
|  |  |  |  | Украшение блюд. | открытия витаминов. |  | 19.Определение |  |
|  |  |  |  | Блюда | из | сырых | 22. | Салат из сырых овощей | доброкачественности овощей. |
|  |  |  |  | овощей и фруктов. |  |  |  |  | 20. Формы нарезки овощей. |
|  |  |  |  | Тепловая | кулинарная |  |  |  |  | 21. Салат из свежих овощей |
|  |  |  |  | обработка овощей. |  |  |  |  | 22.Приготовление винегрета. |
| **7.Технологии** |  | Что такое энергия. Виды энергии. |  |  | 23.Преобразование |  | 23.Преобразование |  |
| **получения,** |  |  |  |  |  |  | механической энергии |  | механической энергии |  |
| **преобразования** | **и** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **использования** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **энергии – (2 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8.** | **Технологии** |  | Информация и ее виды. Каналы восприятия | 24.Зрительное |  | восприятие | 24.Зрительное |  | восприятие |  |
| **получения,** |  | информации человеком. Способы |  | информации. |  |  |  |  |  | информации. |  |  |  |  |  |  |
| **обработки** | **и** | материального представления и |  | 25. | Изучение |  | каналов | 25. | Изучение | каналов |  |
| **использования** |  |  | восприятия информации. |  | восприятия информации. |  |  |  |
|  | записи визуальной информации. |  |  |  |  |  |
| **информации – (6 ч)** |  |  | 26. | Шифрование текста. |  | 26. Шифрование текста. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.Технологии** |  | Растения как объект технологии. Значение | 27. | Пересадка |  | комнатных | 27. | Пересадка |  | комнатных |  |
| **растениеводства-** |  | культурных растений в жизнедеятельности | растений. |  |  |  |  |  | растений. |  |  |  |  |  |  |
| **(4ч)** |  |  | человека. Общая характеристика и |  | 28. | Определение | групп | 28. | Определение | групп |  |
|  |  |  | классификация культурных растений. |  | культурных растений. |  | культурных растений. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10.Технологии** |  | Животные и технологии XXI века. Технологии | 29. | Изучение | видов птиц | 29. | Изучение | видов | птиц |  |
| **животноводства –** |  | животноводства. |  |  |  | региона. |  |  |  |  |  | региона. |  |  |  |  |  |  |
| **(4 ч)** |  |  |  |  |  |  | 30. | Содержание |  | и | уход | за | 30. Содержание и уход за |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | домашними животными. |  | домашними животными. |  |  |  |
| **11.Социальные** |  | Человек как объект технологии. Потребности | 31. | Изучение свойств личности | 31. | Изучение свойств личности |  |
| **технологии – (6 ч)** |  | людей. Содержание социальных технологий. | человека. |  |  |  |  |  | человека. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 32. | Составление |  | пирамиды | 32. | Составление | пирамиды |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | потребностей человека. |  | потребностей человека. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **6 класс** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.Методы и средства** | Введение | в | творческий | проект. |  | **8.** Составление | перечня | и | Составление перечня и краткой |  |
| **творческой** | **и** | Подготовительныйэтап. | Конструкторский | краткой характеристики этапов | характеристики |  |  | этапов |  |
| **проектной** |  | этап. Технологический этап. Этап изготовления | проектирования |  | конкретного | проектирования |  | конкретного |  |
| **деятельности (4 ч)** |  | изделия. Заключительный этап. |  | продукта труда. |  |  |  |  | продукта труда. |  |  |  |  |  |
| **2**. | **Производство** | **–** | Труд как основа производства. Предметы | 2. | Ознакомление |  | с | образцами | 2. | Ознакомление |  | с образцами |  |
| **(4 ч)** |  | труда. | Сырьё | как | предмет | труда. | предметов труда. |  |  |  |  | предметов труда. |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и | 3. Подготовка рефератов. |  | 3. Подготовка рефератов. |  |  |  |
|  |  |  | растительное сырьё. Вторичное сырьё и |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | полуфабрикаты. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.Технология – (6 ч)** | Основные |  | признаки | технологии. | 4. | Сбор | дополнительной | 4. | Сбор | дополнительной |  |
|  |  |  | Технологическая, трудовая и производственная | информации | в | Интернете | и | информации | в | Интернете | и |  |
|  |  |  | дисциплина. Техническая и технологическая, | справочной | литературе | о | справочной | литературе | о |  |
|  |  |  | документация. |  |  |  | технологической |  | дисциплине. | технологической |  | дисциплине. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | 5.Чтение | и |  | выполнение | 5.Чтение | и |  | выполнение |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | технических рисунков, эскизов, | технических рисунков, эскизов, |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | чертежей. |  |  |  |  |  | чертежей. |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6.Чтение | и |  | составление | 6.Чтение |  | и | составление |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | технологических карт. |  | технологических карт. |  |  |  |
| **4.Техника – (6 ч)** |  | Понятие | о |  | технической системе. | Рабочие | 7. | Изучение |  |  | устройства | 7. | Изучение | устройства |  |
|  |  | органы | технических | систем | (машин). | токарного станка по обработке | машинной | иглы | и регулятора |  |
|  |  | Двигатели технических систем (машин). | древесины. |  |  |  |  |  | натяжения верхней нити. |  |  |
|  |  | Механическая | трансмиссия | в | технических | 8.Ознакомление с устройством | 8. Подготовка швейной машины |  |
|  |  | системах. Электрическая, гидравлическая и | и | назначением |  | ручных | к работе. |  |  |  |  |  |  |
|  |  | пневматическая | трансмиссия | в | технических | электрифицированных |  | 9.Устранение |  |  | дефектов |  |
|  |  | системах. |  |  |  |  |  |  |  | инструментов. |  |  |  |  | машинной строчки. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 9.Упражнения по пользованию |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | инструментами. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.Технологии** |  | Мальчики |  | Девочки | 10.Угловое |  |  |  | концевое | 10.Изучение |  |  | свойств |  |
| **получения,** |  |  |  |  |  |  | соединение. |  |  |  |  |  | текстильных | материалов | из |  |
|  | Технология |  | соединения | Свойства |  |  |  |  |  |  |  |
| **обработки,** |  | брусков | из |  | древесины. | текстильных | 11. | Угловое |  |  | серединное | химических волокон. |  |  |  |
| **преобразования** | **и** | Технология | изготовления | материалов из | соединение. |  |  |  |  |  | 11. Снятие мерок с фигуры |  |
| **использования** |  | цилиндрических | и | химических волокон. | 12. | Изготовление | деталей | человека. | Построение | чертежа |  |
| **материалов:** |  | конических |  |  | деталей. | Конструирование | цилиндрической | и | конической | швейного |  | изделия | с |  |
| **а) мальчики – 20 (ч);** | Технология | окрашивания | швейных изделий. | формы. |  |  |  |  |  | цельнокроеным рукавом. |  |  |
| **б) девочки – 14 (ч).** |  | деревянных |  |  | изделий. | Моделирование | 13. | Изготовление | деталей | 12. Раскрой швейного изделия. |  |
|  |  | Технология | изготовления | швейных изделий. | цилиндрической | и | конической | 13. | Подготовка | и проведение |  |
|  |  | изделий | из | сортового | Технология |  | формы. |  |  |  |  |  | примерки изделия. |  |  |  |
|  |  | проката. Резание металла | изготовления | 14. | Изготовление полезных для | 14.Обработка |  | горловины |  |
|  |  | и пластмассы | слесарной | швейных изделий. | дома вещей. |  |  |  |  |  | изделия подкройной обтачкой. |  |
|  |  | ножовкой. Рубка металла. | Особенности | 15.Разработка технологической | 15. Обработка нижних срезов |  |
|  |  | Опиливание заготовок из | технологий |  | карты. |  |  |  |  |  | рукавов | и | боковых | срезов |  |
|  |  | металла | и | пластмассы. | соединения | деталей | 16. | Резание | металла | и | изделия. |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Зачистка |  | и |  | отделка | из |  | текстильных | пластмассы. |  |  |  |  |  | 16. Обработка нижнего среза |  |
|  |  | изделий | из |  | металла и | материалов | и кожи. | 17. | Рубка металла. |  |  |  | изделия. Окончательная отделка |  |
|  |  | пластмассы. |  |  |  | Технологии | влажно- | 18. | Опиливание | заготовок | из | изделия. |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | тепловых | операций | металла и пластмассы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | при |  | изготовлении | 19. | Приемы работы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | изделий из ткани. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.Технологии** |  | Основы | рационального | Основы |  |  | 20. | Определение количества и | 17. | Определение | количества | и |  |
| **обработки пищевых** | (здорового) |  |  | питания. | рационального | состава |  |  |  | продуктов, | состава |  |  | продуктов, |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **продуктов:** |  | Технология |  |  |  |  | (здорового) питания. | обеспечивающих | суточную | обеспечивающих | суточную |
| **а) мальчики – 6 (ч);** |  | производства | молока | и |  | Технология |  | потребность | человека | в | потребность | человека | в |
| **б) девочки – 12 (ч).** |  | кисломолочных |  |  | производства молока | минеральных веществах. |  | минеральных веществах. |  |
|  |  |  | продуктов, |  |  |  |  | и | приготовления | 21.Определение |  |  | 18.Приготовление | молочного |
|  |  |  | приготовление блюд из |  | продуктов и блюд из | доброкачественности | пищевых | супа. |  |  |  |
|  |  |  | них. | Технология |  | него. | Технология | продуктов |  |  |  | 19.Приготовление |  |  |
|  |  |  | приготовления блюд из |  | производства |  | 22. | Органолептическая оценка | сырников. |  |  |  |
|  |  |  | круп, бобовых, | и |  | кисломолочных |  | качества блюд. |  |  | 20. | Приготовление | гречневой |
|  |  |  | макаронных изделий. |  |  | продуктов | и |  |  |  |  |  | каши. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | приготовление блюд |  |  |  |  |  | 21. | Приготовление | блюд | из |
|  |  |  |  |  |  |  |  | из них. Блюда из |  |  |  |  |  | макаронных изделий. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | круп, | бобовых |  |  |  |  |  | 22. | Органолептическая оценка |
|  |  |  |  |  |  |  |  | культур. Технология |  |  |  |  |  | качества блюд. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | приготовления |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | кулинарных блюд из |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | макаронных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | изделий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | **Технологии** | Что такое тепловая энергия. Преобразование | 23. | Сбор | дополнительной | 23. | Сбор | дополнительной |
| **получения,** |  | тепловой энергии в другие виды энергии и | информации | в Интернете | и | информации | в Интернете | и |
| **преобразования** | **и** | работу. |  |  |  |  |  |  |  | справочной | литературе | об | справочной | литературе | об |
| **использования** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | областях | получения | и | областях | получения | и |
| **энергии – (2 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | применения тепловой энергии. | применения тепловой энергии. |
| **8.** | **Технологии** |  | Восприятие |  | информации. | Кодирование | 24. | Изучение | способов | 24. | Изучение | способов |
| **получения,** |  | информации при передаче сведений. Сигналы и | отображения информации. |  | отображения информации. |  |
| **обработки** | **и** | знаки при кодировании информации. Символы | 25. Изучение знаков, |  |  | 25. Изучение знаков, | символов, |
| **использования** |  | как средство кодирования информации. |  | символов, образов, |  |  | образов, |  |  |  |
| **информации – (6 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | пригодных для отображения |  | пригодных для отображения |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | информации. |  |  |  | информации. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 26. | Записывание | кратких | 26. | Записывание | кратких |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | текстов с помощью различных | текстов с помощью различных |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | средств | отображения | средств | отображения |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | информации. |  |  |  | информации. |  |  |  |
| **9.Технологии** |  | Дикорастущие | растения, | используемые | 27.Классификация |  |  | 27.Классификация |  |  |
| **растениеводства –** |  | человеком. | Заготовка |  | сырья | дикорастущих | дикорастущих | растений | по | дикорастущих | растений | по |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **(4 ч)** |  | растений. Переработка и применение сырья | группам. |  |  |  |  |  | группам. |  |  |  |  |  |
|  |  | дикорастущих | растений. | Влияние | 28. | Освоение | технологий | 28. | Освоение | технологий |
|  |  | экологических | факторов | на | урожайность | заготовки сырья дикорастущих | заготовки | сырья | дикорастущих |
|  |  | дикорастущих растений. Условия и методы | растений в природной среде на | растений в природной среде на |
|  |  | сохранения природной среды. |  | примере | растений | своего | примере | растений | своего |
|  |  |  |  |  |  |  | региона. |  |  |  |  |  | региона. |  |  |  |  |  |
| **10.Технологии** |  | Технологии | получения | животноводческой | 29. | Описание | технологии | 29. | Описание | технологии |
| **животноводства –** |  | продукциииеёосновныеэлементы. | разведения |  |  | комнатных | разведения |  |  | комнатных |
| **(4 ч)** |  | Содержание животных — элемент технологии | домашних животных на основе | домашних животных на основе |
|  |  | производства животноводческой продукции. | личного опыта. |  |  |  | личного опыта. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 30. | Описание | технологии | 30. | Описание | технологии |
|  |  |  |  |  |  |  | разведения |  | домашних | и | разведения |  | домашних | и |
|  |  |  |  |  |  |  | сельскохозяйственных |  | сельскохозяйственных |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | животных. |  |  |  |  |  | животных. |  |  |  |  |  |
| **11.Социальные** |  | Виды социальных технологий. Технологии | 31. | Разработка | технологий | 31. | Разработка | технологий |
| **технологии – (6 ч)** |  | коммуникации. | Структура | процесса | общения | при | конфликтных | общения | при | конфликтных |
|  |  | коммуникации. |  |  |  | ситуациях. |  |  |  |  |  | ситуациях. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 32.Разработка |  |  | сценариев | 32.Разработка |  |  | сценариев |
|  |  |  |  |  |  |  | проведения |  | семейных | и | проведения | семейных | и |
|  |  |  |  |  |  |  | общественных мероприятий. |  | общественных мероприятий. |  |
|  |  |  |  |  |  | **7 класс** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.Методы и средства** | Создание новых идей методом фокальных | 1. | Чтение различных видов | 8. | Чтение различных видов |
| **творческой** | **и** | объектов.Техническаядокументацияв | проектной |  |  | документации. | проектной |  |  | документации. |
| **проектной** |  | проекте. | Конструкторская | документация. | Выполнение эскизов и чертежей. | Выполнение |  | эскизов | и |
| **деятельности (4 ч)** |  | Технологическая документация в проекте. |  |  |  |  |  |  |  | чертежей. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.Производство –** |  | Современные средства ручного труда. Средства | 2. | Сбор | дополнительной | 4. | Сбор | дополнительной |
| **(4 ч)** |  | труда современного производства. Агрегаты и | информации |  | в | Интернете | и | информации | в | Интернете | и |
|  |  | производственные линии. |  |  | справочной |  | литературе | о | справочной |  | литературе | о |
|  |  |  |  |  |  |  | современных средствах труда. |  | современных средствах труда. |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 3. | Подготовка рефератов о | 3.Подготовка | рефератов | о |
|  |  |  |  |  |  |  | современных | технологических | современных | технологических |
|  |  |  |  |  |  |  | машинах и аппаратах. |  |  | машинах и аппаратах. |  |  |
| **3.Технология – (6 ч)** | Культура | производства. | Технологическая | 4. | Сбор |  | дополнительной | 4. | Сбор | дополнительной |
|  |  | культура производства. Культура труда. | информации | в | Интернете | и | информации | в | Интернете | и |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | справочной | литературе | о | справочной | литературе | о |  |
|  |  |  |  |  |  |  | технологической | культуре | и | технологической | культуре | и |  |
|  |  |  |  |  |  |  | культуре труда. |  |  |  | культуре труда. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 5. | Составление инструкций по | 5. | Составление | инструкций | по |  |
|  |  |  |  |  |  |  | технологической |  | культуре | технологической |  | культуре |  |
|  |  |  |  |  |  |  | работника. |  |  |  |  | работника. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 6. | Самооценка | личной | 6. Самооценка личной культуры |  |
|  |  |  |  |  |  |  | культуры труда. |  |  |  | труда. |  |  |  |  |  |
| **4.Техника – (6 ч)** |  | Двигатели. | Воздушные | двигатели. | 7. | Подготовка | реферата | о | 7. | Приспособления к | швейной |  |
|  |  | Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. | современных | технологических | машине. |  |  |  |  |  |
|  |  | Тепловые | машины | внутреннего | сгорания. | машинах и аппаратах. |  | 8. | Механизмы | швейной |  |
|  |  | 8.Ознакомление |  |  | с | машины |  |  |  |  |  |
|  |  | Реактивные и ракетные двигатели. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | принципиальной | конструкцией | 9. | Уход за швейной | машиной: |  |
|  |  | Электрические двигатели. |  |  |
|  |  |  | двигателей. |  |  |  |  | чистка и смазка движущихся и |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 9. Устройство станка ТВ-6. |  | вращающихся частей. |  |  |  |
| **5.Технологии** |  | Мальчики |  | Девочки | 10. | Точение |  | деталей | из | 10. | Определение |  | сырьевого |  |
| **получения,** |  |  |  |  | древесины. |  |  |  |  | состава тканей и изучение их |  |
|  | Производство |  | Особенности |  |  |  |  |  |
| **обработки,** |  | металлов. |  |  | производства | 11. | Управление | токарно- | свойств. |  |  |  |  |  |
| **преобразования** | **и** | Производство |  | искусственных | винторезным станком. |  | 11. Снятие мерок и | построение |  |
| **использования** |  | древесных |  |  | волокон | в | 12. | Соединение | деталей | чертежа прямой юбки. |  |  |
| **материалов:** |  | материалов. |  |  | текстильном | шкантами.. |  |  |  |  | 12.Раскрой изделия. Подготовка |  |
| **а) мальчики – 20 (ч);** | Производство |  | производстве. | 13. | Выполнение | шипового | изделия к примерке. |  |  |  |
| **б) девочки – 14 (ч).** |  | синтетических |  | Свойства |  | соединения |  |  |  |  | 13. Обработка застежки юбки |  |  |
|  |  | материалов | и |  | искусственных | 14.Ознакомление |  |  | с | 14. | Обработка |  | вытачек, |  |
|  |  | пластмасс. |  |  | волокон. |  | термической обработкой стали. | верхнего среза юбки. |  |  |  |
|  |  | Производственные |  | Конструирование | 15. | Изготовление | мозаики | из | 15. Обработка низа изделия. |  |  |
|  |  | технологии | обработки |  | швейных изделий. | шпона |  |  |  |  | 16. | Окончательная | чистка | и |  |
|  |  | конструкционных |  | Технология обработки | 16. Изготовление мозаики. |  | влажно-тепловая |  | обработка |  |
|  |  | материалов | резанием. |  | вытачек, | верхнего | 17. Тиснения по фольге. Басма. | изделия. |  |  |  |  |  |
|  |  | Производственные |  | среза | поясного | 18.Изготовление декоративного |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | технологии |  |  | изделия | обтачкой. | изделия из проволоки. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | пластического |  | Обработка | нижнего | 19 | Чеканка. |  | Изготовление |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | формования |  |  | среза изделия. | изделий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | материалов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **.Технологии** |  | Характеристики основных пищевых продуктов, | 20.Определение |  |  |  |  | 17. | Приготовление | блюда | из |
| **обработки пищевых** | используемых | в процессе | приготовления | доброкачественности | рыбы | и | рыбы. |  |  |  |  |
| **продуктов:** |  | изделий из теста. Хлеб и продукты | морепродуктов |  |  |  |  | 18. | Приготовление | блюда | из |
| **а) мальчики – 6 (ч);** |  | хлебопекарной | промышленности. | Мучные | органолептическим методом. |  | морепродуктов. |  |  |  |
| **б) девочки – 12 (ч).** |  | кондитерские изделия и тесто для их | 21. | Механическая | обработка | 19.Приготовление |  |  |  |
|  |  | приготовления. Переработка рыбного сырья. | рыбы и морепродуктов. |  |  | хвороста. |  |  |  |  |
|  |  | Пищевая ценность рыбы. Механическая и | 22. | Сервировка стола к ужину. | 20.Приготовление блинчиков |  |
|  |  | тепловая | кулинарная | обработка |  | рыбы. |  |  |  |  |  |  |  | 21. | Приготовление десерта. |  |
|  |  | Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные |  |  |  |  |  |  |  | 22.Сервировка стола к ужину. |  |
|  |  | консервы и пресервы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.Технологии** |  | Энергия | магнитного и | электромагнитного | 23. | Сбор | информации |  | об | 23. | Сбор | информации | об |
| **получения,** |  | полей. Источники и каналы получения | областях | получения |  | и | областях | получения | и |
| **преобразования** | **и** | информации. |  |  |  |  |  | применения |  | магнитной, | применения |  |  | магнитной, |
| **использования** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | электрической |  |  |  | и | электрической |  |  | и |
| **энергии – (2 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | электромагнитной энергии. |  |  | электромагнитной энергии. |  |
| **8.Технологии** |  | Составление формы протокола и проведение | 24. | Знакомство с технологией |  | 24. | Знакомство с технологией |  |
| **получения,** |  | наблюдений реальных процессов. Проведение | получения информации, |  |  | получения информации, |  |
| **обработки** | **и** | хронометража учебной деятельности. |  |  | методами и средствами |  |  | методами и средствами |  |
| **использования** |  | Источники и каналы получения информации. | наблюдений. |  |  |  |  | наблюдений. |  |  |  |
| **информации – (6 ч)** |  | Метод наблюдения в получении новой | 25. | Проведение | хронометража | 25. | Проведение | хронометража |
|  |  | информации. Технические средства проведения | учебной деятельности. |  |  | учебной деятельности. |  |
|  |  | наблюдений. Опыты или эксперименты для | 26. | Проведение исследований о | 26. | Проведение исследований о |
|  |  | получения новой информации. |  |  |  | методах | и |  | средствах | методах | и |  | средствах |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | наблюдений. |  |  |  |  | наблюдений. |  |  |  |
| **9.Технологии** |  | Грибы. Их значение в природе и жизни | 27. | Определение по внешнему | 27. | Определение | по | внешнему |
| **растениеводства –** |  | человека. | Характеристика | искусственно | виду групп | одноклеточных | и | виду групп | одноклеточных | и |
| **(4 ч)** |  | выращиваемых съедобных грибов. Требования | многоклеточных грибов. |  |  | многоклеточных грибов. |  |
|  |  | к | среде | и | условиям | выращивания | 28. | Владение | безопасными | 28. | Владение | безопасными |
|  |  | культивируемых | грибов. | Безопасные | способами | сбора | и | заготовки | способами | сбора | и | заготовки |
|  |  | технологии сбора и заготовки дикорастущих | грибов. |  |  |  |  |  | грибов. |  |  |  |  |
|  |  | грибов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10.Технологии** |  | Корма для животных. Состав кормов и их | 29. | Выявление | проблем | 29. | Выявление | проблем |
| **животноводства –** |  | питательность. | Составление |  | рационов | бездомных | животных | для | бездомных животных для своего |
| **(4 ч)** |  | кормления. | Подготовка | кормов | к | своего микрорайона. |  |  |  | микрорайона. |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | скармливанию и раздача животным |  | 30. | Сбор | информации | и | 30. | Сбор | информации | и |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | описание условий | содержания | описание условий | содержания |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | домашних | животных в своей | домашних | животных в своей |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | семье. |  |  |  |  | семье. |  |  |  |  |
| **11.Социальные** |  | Назначение | социологических | исследований. | 31. | Составление | вопросников, | 31. | Составление | вопросников, |  |
| **технологии – (6 ч)** |  | Технология опроса: анкетирование. Технология | анкет и тестов для учебных | анкет и тестов для учебных |  |
|  |  | опроса: интервью. |  |  |  | предметов. |  |  |  |  | предметов. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 32. | Проведение анкетирования | 32. Проведение анкетирования и |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | и обработка результатов. |  | обработка результатов. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | **8 класс** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.Методы и средства** | Дизайн в процессе проектирования продукта | 1. Деловая игра «Мозговой | 1. . Деловая игра «Мозговой |  |
| **творческой** | **и** | труда. Методы дизайнерской деятельности. | штурм». |  |  |  |  | штурм». |  |  |  |  |
| **проектной** |  | Метод мозгового штурма при создании |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **деятельности (2 ч)** |  | инноваций. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2**. **Производство –** |  | Продукт труда. Стандарты производства |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(2 ч)** |  | продуктов труда. Эталоны контроля качества |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | продуктов труда. Измерительные приборы и |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | контроль | стандартизированных | характеристик |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | продуктов труда. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.Технология – (3 ч)** | Классификация | технологий. | Технологии | 2. | Проведение |  | измерений | 2. . Проведение измерений |  |
|  |  | материального | производства.Технологии | различных |  |  | физических | различных физических величин. |  |
|  |  | сельскохозяйственного | производства | и | величин. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | земледелия. | Классификация информационных |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | технологий. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.Техника – (3 ч)** |  | Органы |  | управления | технологическими | 3. | Сборка |  | простых | 3. | Сборка | простых |  |
|  |  | машинами. |  | Системы | управления. | автоматических | устройств | из | автоматических устройств | из |  |
|  |  | Автоматическое | управление устройствами | и | деталей конструктора. |  | деталей конструктора. |  |  |
|  |  | машинами. Основные элементы автоматики. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Автоматизация производства. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.Технологии** |  | Мальчики |  |  |  | Девочки |  | 4. | Изготовление | проектного | 4. | Изготовление | проектного |  |
| **получения,** |  |  |  |  | изделия |  |  | посредством | изделия |  | посредством |  |
|  | Плавление материалов |  | Плавление материалов |  |  |  |  |
| **обработки,** |  | и отливка изделий. | и отливка изделий. | технологий плавления и литья. | технологий плавления и литья. |  |
| **преобразования** | **и** | Пайка |  | металлов. |  | Сварка материалов. |  | 5. | Изготовление | проектного | 5. Пайка металлов. |  |  |  |
| **использования** |  | Сварка | материалов. |  |  |  |  | изделия |  |  | посредством | 6. Сварка пластмасс. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **материалов:** |  | Закалка | материалов. |  |  | технологий плавления и литья. |  |  |  |  |  |
| **а) мальчики – 10 (ч);** | Электроискровая |  |  |  | 6.Закалка | и | испытание |  |  |  |  |  |
| **б) девочки – 7 (ч).** |  | обработка материалов. |  |  | твёрдости металла. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Электрохимическая |  |  |  | 7. Пайка металлов. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обработка | металлов. |  |  | 8. Сварка пластмасс. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Ультразвуковая |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обработка материалов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Лучевые | методы |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | обработки материалов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Особенности |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | технологий обработки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | жидкостей и газов. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.Технологии** |  | Мясо птицы. Мясо животных. |  | 9.Определение |  |  |  | 7.Определение |  |  |  |
| **обработки пищевых** |  |  |  |  |  | доброкачественности | мяса | доброкачественности | мяса |
| **продуктов:** |  |  |  |  |  |  | птицы. |  |  |  | птицы | органолептическим |
| **а) мальчики – 3 (ч);** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | методом. |  |  |  |  |
| **б) девочки – 6 (ч).** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8.Приготовление | блюда |  | из |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | птицы. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 9. Приготовление | отбивной | из |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | свинины. |  |  |  |  |
| **7.** | **Технологии** | Выделение энергии при химических реакциях. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **получения,** |  | Химическая обработка материалов и получение |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **преобразования** | **и** | новых веществ. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **использования** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **энергии – (1 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.Технологии** |  | Материальные | формы | представления | 10.Сбор | дополнительной | 10.Сбор | дополнительной |
| **получения,** |  | информации для хранения. Средства записи | информации | в Интернете | и | информации | в | Интернете | и |
| **обработки** | **и** | информации. Современные технологии записи | справочной | литературе | об | справочной | литературе |  | об |
| **использования** |  | и хранения информации. |  | областях |  | хранения | областях хранения информации. |
| **информации - (3 ч)** |  |  |  |  |  |  | информации. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.Технологии** |  | Микроорганизмы, их строение и значение для |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **растениеводства -** |  | человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(2 ч)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10.Технологии** |  | Получение | продукции | животноводства. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **животноводства –** | Разведениеживотных,ихпородыи |  |  |  |  |
| **(2 ч)** | продуктивность. |  |  |  |  |
| **11.Социальные** | Основные категории рыночной экономики. Что | 11.Оценка качества рекламы в | 11.Оценка качества рекламы в |
| **технологии - (3 ч)** | такое рынок. Маркетинг как технология | средствах | массовой | средствах | массовой |
|  | управления рынком. Методы стимулирования | информации. |  | информации. |  |
|  | сбыта. |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **ІII. Тематическое планирование** |
|  |  |  |
| **Темы, входящие** | **Часы** | **Характеристика видов** |
| **в разделы** | **учебного** | **деятельности учащихся** |
| **программы** | **времени** |  |
|  |  | **5 класс** |
| 1. Методы и | 4 | **Понимать** значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы |
| средства |  | представления результатов творчества. **Определять** особенности рекламы новых товаров. |
| творческой и |  | **Осуществлять** самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 4 | **Осваивать** новые понятия:техносфера и потребительские блага. **Знакомиться** с производствами |
|  |  | потребительских благ и их характеристикой. |
|  |  | **Различать** объекты природы и техносферы. **Собирать** и **анализировать** дополнительную |
|  |  | информацию о материальных благах. **Наблюдать** и **составлять** перечень необходимых |
|  |  | потребительских благ для современного человека. **Разделять** потребительские блага на |
|  |  | материальные и нематериальные. |
|  |  | **Различать** виды производств материальных и нематериальных благ. **Участвовать** в экскурсии на |
|  |  | предприятие, производящее потребительские блага. **Проанализировать** собственные |
|  |  | наблюдения и **создать** реферат о техносфере и производствах |
|  |  | потребительских благ. |
| 3. Технология | 6 | **Осознавать** роль технологии в производстве потребительских благ. **Знакомиться** с видами |
|  |  | технологий в разных сферах производства. **Определять**, что является технологией в той или иной |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | созидательной деятельности. |
|  |  | **Собирать** и **анализировать** дополнительную информацию о видах технологий. **Участвовать** в |
|  |  | экскурсии на производство и **делать** обзор своих наблюдений. |
| 4. Техника | 6 | **Осознавать** и **понимать** роль техники. **Знакомиться** с разновидностями техники и её |
|  |  | классификацией. **Пользоваться** простыми ручными инструментами. **Управлять** простыми |
|  |  | механизмами и машинами. **Составлять** иллюстрированные проектные обзоры техники по |
|  |  | отдельным отраслям производства. |
| 5. Технологии | 8 | **Знакомиться** с разновидностями производственного сырья и материалов. **Формировать** |
| получения, |  | представление о получении различных видов сырья и материалов. **Знакомиться** с понятием |
| обработки, |  | «конструкционные материалы». **Формировать** представление о технологии получения |
| преобразования и |  | конструкционных материалов, их механических свойствах. **Анализировать** свойства и |
| использования |  | предназначение конструкционных и текстильных материалов. **Выполнять** некоторые операции |
| материалов |  | по обработке конструкционных материалов. |
|  |  | **Овладевать** средствами и формами графического отображения объектов. **Знакомиться** с |
|  |  | особенностями технологий обработки текстильных материалов. **Проводить** лабораторные |
|  |  | исследования свойств различных материалов. **Составлять** коллекции сырья и материалов. |
|  |  | **Осваивать** умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. **Изготавливать** |
|  |  | простые изделия из конструкционных материалов. **Выполнять** некоторые операции по обработке |
|  |  | текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью |
|  |  | ручных инструментов, приспособлений, машин. |
|  |  | **Создавать** проекты изделий из текстильных материалов |
| 6. Технологии | 8 | **Осваивать** новые понятия:рациональное питание,пищевой рацион,режим питания. |
| обработки |  | **Знакомиться** с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их |
| пищевых |  | нарезки. **Получать представление** об основных и вспомогательных видах тепловой обработки |
| продуктов |  | продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). |
|  |  | **Составлять** меню,отвечающее здоровому образу жизни. **Пользоваться** пирамидой питания при |
|  |  | составлении рациона питания. |
|  |  | **Проводить** опыты и **анализировать** способы определения качества мытья столовой посуды |
|  |  | экспресс-методом химического анализа. **Осваивать** способы определения |
|  |  | доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом |
|  |  | химического анализа. |
|  |  | **Приготавливать** и **украшать** блюда из овощей. **Заготавливать** зелень,овощи и фрукты с |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | помощью сушки и замораживания. **Соблюдать** правила санитарии и гигиены при обработке и |
|  |  | хранении пищевых продуктов. |
| 7. Технологии | 6 | **Осваивать** новые понятия:работа,энергия,виды энергии. **Получать представление** о |
| получения, |  | механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании |
| преобразования и |  | потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. **Знакомиться** с |
| использования |  | применением кинетической и потенциальной энергии на практике. **Проводить** опыты по |
| энергии |  | преобразованию механической энергии. **Собирать** дополнительную информацию об областях |
|  |  | получения и применения механической энергии. **Знакомиться** с устройствами, использующими |
|  |  | кинетическую и потенциальную энергию. **Изготавливать** игрушку йо-йо. |
| 8. Технологии | 6 | **Осознавать** и **понимать** значение информации и её видов. **Усваивать** понятия объективной и |
| получения, |  | субъективной информации. **Получать представление** о зависимости видов информации от |
| обработки и |  | органов чувств. **Сравнивать** скорость и качество восприятия информации различными органами |
| использования |  | чувств. **Оценивать** эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её |
| информации |  | получения. |
| 9. Технологии | 8 | **Осваивать** новые понятия:культурные растения,растениеводство и агротехнология. **Получать** |
| растениеводства |  | **представление** об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. |
|  |  | **Осознавать** значение культурных растений в жизнедеятельности человека. **Знакомиться** с |
|  |  | классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. **Проводить** |
|  |  | описание основных агротехнологических приёмов |
|  |  | выращивания культурных растений. **Выполнять** классифицирование культурных растений по |
|  |  | группам. **Проводить** исследования культурных растений. **Выполнять** основные |
|  |  | агротехнологические приёмы выращивания культурных растений помощью ручных орудий |
|  |  | труда на пришкольном участке. **Определять** полезные свойства культурных растений, |
|  |  | выращенных на пришкольном участке. |
| 10. Технологии | 6 | **Получать представление** о животных как об объектах технологий и о классификации животных. |
| животноводства |  | **Определять**,в чём заключаются потребности человека,которые удовлетворяют животные. |
|  |  | **Собирать** дополнительную информацию о животных организмах. **Описывать** примеры |
|  |  | использования животных на службе безопасности жизни человека. **Собирать** информацию и |
|  |  | **проводить** описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и |
|  |  | соответствующих направлений животноводства. |
| 11. Социальные | 6 | **Получать представление** о сущности социальных технологий,о человеке как об объекте |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| технологии |  | социальных технологий, об основных свойствах личности человека. **Выполнять** тест по оценке |
|  |  | свойств личности. **Разбираться** в том, как свойства личности влияют на поступки человека. |
|  |  | **6 класс** |
| 1. Методы и | 4 | **Осваивать** основные этапы проектной деятельности и их характеристики. **Составлять** перечень |
| средства |  | и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта |
| творческой и |  | Труда. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 4 | **Получать представление** о труде как основе производства. **Знакомиться** с различными |
|  |  | видами предметов труда. **Наблюдать** и **собирать** дополнительную информацию о предметах |
|  |  | труда. **Участвовать** в экскурсии. **Выбирать** темы и **выполнять** рефераты. |
| 3. Технология | 8 | **Получать представление** об основных признаках технологии. **Осваивать** новые понятия: |
|  |  | технологическая дисциплина; |
|  |  | техническая и технологическая документация. **Собирать** дополнительную информацию о |
|  |  | технологической документации. **Осваивать** чтение графических объектов и составление |
|  |  | технологических карт. |
| 4. Техника | 6 | **Получать представление** об основных конструктивных элементах техники. **Осваивать** новое |
|  |  | понятие: рабочий орган машин. **Ознакомиться** с разновидностями рабочих органов в |
|  |  | зависимости от их назначения. **Разбираться** в видах и предназначении двигателей. |
|  |  | **Ознакомиться** с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. |
|  |  | **Выполнять** упражнения по |
|  |  | пользованию инструментами. |
| 5. Технологии | 8 | **Осваивать** разновидности технологий механической обработки материалов. **Анализировать** |
| получения, |  | свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. **Получать представление** о |
| обработки, |  | многообразии ручных инструментов для ручной обработки |
| преобразования и |  | материалов. **Сформировать представление** о способах соединения деталей из разных |
| использования |  | материалов. **Познакомиться** с методами и средствами отделки изделий. **Анализировать** |
| материалов |  | особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. |
|  |  | **Выполнять** практические работы по резанию,пластическому формованию различных |
|  |  | материалов при изготовлении |
|  |  | и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов. |
| 6. Технологии | 8 | **Получать представление** о технологии обработки молока,получения кисломолочных продуктов |
| обработки |  | и их переработки. **Осваивать** технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных |
| пищевых |  | изделий. |
| продуктов |  | **Определять** количество и состав продуктов,обеспечивающих суточную потребность человека |
|  |  | минеральными веществами. |
|  |  | **Исследовать** и **определять** доброкачественность молочных продуктов органолептическим |
|  |  | методом и экспресс-методом химического анализа. **Готовить** кулинарные блюда из молочных и |
|  |  | кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| 7. Технологии | 6 | **Получать представление** о тепловой энергии,методах и средствах её получения,о |
| получения, пре- |  | преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой |
| образования и |  | энергии. |
| использования |  | **Собирать** дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. |
| энергии |  | **Ознакомиться** с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их |
|  |  | испытанием. |
| 8. Технологии | 6 | **Осваивать** способы отображения информации. **Получать представление** о многообразии |
| получения, |  | знаков, символов, образов, |
| обработки и |  | пригодных для отображения информации. **Выполнить задания** по записыванию кратких текстов |
| использования |  | с помощью различных средств отображения информации. |
| информации |  |  |
| 9. Технологии | 8 | **Ознакомиться** с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов,с |
| растениеводства |  | использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и |
|  |  | технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. **Усваивать** особенности |
|  |  | внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. **Осваивать** безопасные технологии сбора |
|  |  | грибов. **Собирать** дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |
| 10. Технологии | 6 | **Получать представление** об основных группах используемых человеком дикорастущих |
| животноводства |  | растений и способах их применения. **Знакомиться** с особенностями технологий сбора, заготовки, |
|  |  | хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. **Анализировать** |
|  |  | влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и |
|  |  | методы сохранения природной среды. **Выполнять** технологии подготовки и закладки сырья |
|  |  | дикорастущих растений на хранение. **Овладевать** основными методами переработки сырья |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.) Технологии получения |
|  |  | животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных — элемент |
|  |  | технологии производства животноводческой продукции. |
| 11. Социальные | 6 | **Анализировать** виды социальных технологий. **Разрабатывать** варианты технологии общения. |
| технологии |  |  |
|  |  | **7 класс** |
| 1. Методы и | 4 | **Получать представление** о методе фокальных объектов при создании инновации. **Знакомиться** |
| средства |  | с видами технической, конструкторской и технологической документации. **Проектировать** |
| творческой и |  | изделия при помощи метода фокальных объектов. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 4 | **Получать представление** о современных средствах труда,агрегатах и производственных линиях. |
|  |  | **Наблюдать** за средствами труда, **собирать** о них дополнительную информацию и **выполнять** |
|  |  | реферат по соответствующей теме. **Участвовать** в экскурсии на предприятие. |
| 3. Технология | 6 | **Осваивать** новые понятия:культура производства,технологическая культура и культура труда. |
|  |  | **Делать** выводы о необходимости применения культуры труда,культуры производства и |
|  |  | технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. **Собирать** |
|  |  | дополнительную информацию о технологической культуре работника производства. |
| 4. Техника | 6 | **Получать представление** о двигателях и их видах. |
|  |  | **Ознакомиться** с различиями конструкций двигателей. **Выполнять** работы на станках. |
| 5. Технологии | 8 | **Получать представление** о производстве различных материалов и их свойствах. **Знакомиться** с |
| получения, |  | видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, **делать** выводы об их |
| обработки, |  | сходстве и различиях. |
| преобразования и |  | **Выполнить** практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки |
| использования |  | конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, |
| материалов |  | станков, машин. |
| 6. Технологии | 8 | **Получать представление** о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и |
| обработки |  | **освоить** их. **Знакомиться** с технологиями обработки рыбы,морепродуктов и их кулинарным |
| пищевых |  | использованием. **Получать представление**, **анализировать** полученную информацию и **делать** |
| продуктов |  | выводы о сходстве и различиях изготовления рыбных консервов и пресервов. **Осваивать** методы |
|  |  | определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. **Готовить** кулинарные блюда из |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | теста, рыбы и морепродуктов. |
| 7. Технологии | 6 | **Получать представление** о новых понятиях:энергия магнитного поля,энергия электрического |
| получения, пре- |  | тока, энергия электромагнитного поля. **Собирать** дополнительную информацию об областях |
| образования и |  | получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. |
| использования |  | **Анализировать** полученные знания и **выполнять** реферат. **Выполнить** опыты. |
| энергии |  |  |
| 8. Технологии | 6 | **Знакомиться**, **анализировать** и **осваивать** технологии получения информации,методы и |
| получения, |  | средства наблюдений. **Проводить** исследования о методах и средствах наблюдений за реальными |
| обработки и |  | процессами и **формировать представление** о них. |
| использования |  |  |
| информации |  |  |
| 9. Технологии | 8 | **Ознакомиться** с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов,с |
| растениеводства |  | использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и |
|  |  | технологиях, с технологиями |
|  |  | искусственного выращивания грибов. **Усваивать** особенности внешнего строения съедобных и |
|  |  | ядовитых грибов. **Осваивать** безопасные технологии сбора грибов. **Собирать** дополнительную |
|  |  | информацию о технологиях заготовки и хранения грибов. |
| 10. Технологии | 6 | **Получать представление** о содержании животных как элементе технологии преобразования |
| животноводства |  | животных организмов в интересах человека. **Знакомиться** с технологиями составления рационов |
|  |  | кормления различных животных и правилами раздачи кормов. |
| 11. Социальные | 6 | **Осваивать** методы и средства применения социальных технологий для получения информации. |
| технологии |  | **Составлять** вопросники,анкеты и тесты для учебных предметов. **Проводить** анкетирование и |
|  |  | обработку результатов. |
|  |  | **8 класс** |
| 1. Методы и | 2 | **Знакомиться** с возможностями дизайна продукта труда. **Осваивать** методы творчества в |
| средства |  | проектной деятельности. **Участвовать** в деловой игре «Мозговой штурм». **Разрабатывать** |
| творческой и |  | конструкции изделия на основе морфологического анализа. |
| проектной |  |  |
| деятельности |  |  |
| 2. Производство | 2 | **Получать представление** о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их |
|  |  | производства. **Усваивать** влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. **Собирать** дополнительную |
|  |  | информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших |
|  |  | моделей. **Участвовать** в экскурсии на промышленное предприятие. **Подготовить** реферат о |
|  |  | качестве современных продуктов руда разных производств. |
| 3. Технология | 3 | **Получать более полное представление** о различных видах технологий разных производств. |
|  |  | Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий. |
| 4. Техника | 3 | **Получать представление** об органах управления техникой,о системе управления,об |
|  |  | особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ. |
|  |  | **Знакомиться** с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, |
|  |  | автоматических устройств бытовой техники. **Выполнить** сборку простых автоматических |
|  |  | устройств из деталей специального конструктора. |
| 5. Технологии | 4 | **Получать представление** о технологиях термической обработки материалов,плавления |
| получения, |  | материалов и литье, закалке, пайке, сварке. |
| обработки, |  | **Выполнять** практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий |
| преобразования и |  | плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др. |
| использования |  |  |
| материалов |  |  |
| 6. Технологии | 4 | **Знакомиться** с видами птиц и животных,мясо которых используется в кулинарии. **Осваивать** |
| обработки |  | правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. **Получать представление** о |
| пищевых |  | влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и |
| продуктов |  | животных. |
|  |  | **Осваивать** органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных. |
| 7. Технологии | 3 | **Знакомиться** с новым понятием:химическая энергия. **Получать представление** о превращении |
| получения, пре- |  | химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. **Собирать** дополнительную |
| образования и |  | информацию об областях получения и применения химической энергии, **анализировать** |
| использования |  | полученные сведения. **Подготовить** реферат. |
| энергии |  |  |
| 8. Технологии | 3 | **Ознакомиться** с формами хранения информации. **Получать представление** о характеристиках |
| получения, |  | средств записи и хранения информации и **анализировать** полученные сведения. **Анализировать** |
| обработки и |  | представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. |
| использования |  | **Подготовить** и **снять** фильм о своём классе с применением различных технологий записи и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| информации |  | хранения информации. |
| 9. Технологии | 3 | **Получать представление** об особенностях строения микроорганизмов(бактерий,вирусов, |
| растениеводства |  | одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). **Получать информацию** об использовании |
|  |  | микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. **Узнавать** технологии |
|  |  | искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. **Собирать дополнительную** |
|  |  | **информацию** об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной |
|  |  | продукции (творога, кефира и др.). |
| 10. Технологии | 4 | **Узнавать** о получении продукции животноводства в птицеводстве,овцеводстве,скотоводстве. |
| животноводства |  | **Ознакомиться** с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. **Усвоить** |
|  |  | **представления** об основных качествах сельскохозяйственных животных:о породе, |
|  |  | продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. **Анализировать** правила |
|  |  | разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и |
|  |  | совершенствуются путём отбора и подбора. **Выполнять** практические работы по ознакомлению с |
|  |  | породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера. |
| 11. Социальные | 3 | **Получать представление** о рынке и рыночной экономике,методах и средствах стимулирования |
| технологии |  | сбыта. **Осваивать** характеристики и особенности маркетинга. **Ознакомиться** с понятиями: |
|  |  | потребительная стоимость и цена товара, деньги. **Получать представление** о качестве и |
|  |  | характеристиках рекламы. **Подготовить** рекламу изделия или услуги творческого проекта. |