

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технологии» 5-8 класс составлена на основе:

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта общего образования (приказ МОиН РФ от 17.12.2010, №1897);
- Примерной программы основного общего образования по Технологии;
- Приказа Министерства образования РФ « Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию» (приказ Министерства образования №345 от 28.12.18);
- Авторской программы учебно-методического комплекта Технология. Учеб.для общеобразовательных организаций /В.М. Казакевич и др./; под редакцией В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2019
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2011 г. № 03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении Федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов САНП и Н 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утверждённые постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, зарегистрированные в Минюсте России 3 марта 2011 г. N 19993;
- Положения о разработке и утверждении рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) (приказ №22 от 05.09.20г.);
- ООП ООО МБОУ «СОШ №33» г.о. Нальчик, базисного учебного плана и учебного плана школы.

Место предмета «Технология» в учебном плане определяется на основе:

Федерального базисного учебного плана для образовательных учреждений Российской Федерации, предусматривающего обязательное изучение русского языка

в 5 классе –2 часа в неделю

в 6 классе –2 часа в неделю

в 7 классе –2 часа в неделю

в 8 классе –1 часа в неделю

Классы	Программа В. М. Казакевича
5	68 ч.
6	68 ч.
7	68 ч.
8	34 ч.
	238 часов

Учебно-методический комплект

5кл.: Учебник В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семёнова и др., изд-во Просвещение, 2019.

6кл.: Учебник В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семёнова и др., изд-во Просвещение, 2019.

7кл.: Учебник В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семёнова, и др., изд-во Просвещение, 2019.

8кл.: Учебник В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семёнова и др., изд-во Просвещение, 2019.

Основной **целью** образовательной области - "**Технология**" является наиболее полное развитие способностей учащихся к созидательной и преобразовательной деятельности на основе их природных задатков, подготовка на основе научных знаний к решению практических задач, с которыми они могут встретиться в реальной жизни. Согласно концепции образовательной области «Технология» главной целью обучения является развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой, инициативной и предприимчивой личности, подготовленной к самостоятельной трудовой деятельности.

Цели и задачи

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.

- Формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- Ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- Развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- Обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий;
- Воспитание трудолюбия, коллективизма, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- Использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации;
- Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Овладение

Навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

Навыками чтения и составления технической и технологической документации, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

Умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

Навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдение культуры труда;

Навыками организации рабочего места.

- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности; интереса к художественному искусству своего народа и других народов мира

• 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. 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;
 технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
 творческая, проектно-исследовательская деятельность;

технологическая культура производства и культура труда. История, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии. Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

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

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии.

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

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя. Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы. Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

2. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностными результатами, освоения обучающимися программы по технологии являются:

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

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

Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

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

Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

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

Метапредметные результаты.

Планирование процесса познавательной деятельности.

Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

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

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

Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

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

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

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

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

Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

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

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

Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты.

В познавательной сфере:

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

оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов; владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

планирование технологического процесса и процесса труда;

организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

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

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

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);

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

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

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

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

планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности; соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

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;

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

выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления; документирование результатов труда и проектной деятельности;

расчёт себестоимости продукта труда.

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.

3.Содержание учебного предмета «Технология».

5 класс

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

Первый блок включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

Второй блок содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

- теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности в рамках урочной деятельности;
- практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;
- проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Третий блок содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом.

Раздел 1. Общая технология (2 часов)

Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Научатся пользоваться некоторыми ручными инструментами; управлять простыми механизмами и машинами.

Раздел 2. Основы производства (2 часа)

Понятие материальное и нематериальное производство. Отрасль. К какой отрасли производства относится тот или иной вид деятельности. Какие отрасли производства сейчас развиваются быстрее почему?

Раздел 3. Техника (4 часа)

Технология не может существовать без техники. Для современного производства необходимы ручные и механические устройства. Техника – это основа любой технологии. Какие существуют виды техники. Научатся пользоваться некоторыми ручными инструментами, управлять простыми механизмами и машинами.

Раздел 4 Технологии обработки пищевых продуктов (10 час.)

Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

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.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

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

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

Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (28 час.)

Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка

поверхности, порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Биотехнологии. Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 час.)

Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии. Технологии в сфере быта.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 час.)

Современные информационные технологии.

Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Способы отображения информации. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам ее получения.

Раздел 8. Технологии сельского хозяйства (растениеводство (4 час.)

Технологии сельского хозяйства. Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Ознакомление с понятием «геновая (генетическая) инженерия».

Раздел 9. Технологии сельского хозяйства животноводство) - (2 час)

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека.

Раздел 10. Социальные-экономические технологии (2 час.)

Специфика социальных технологий. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии сферы услуг.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности (8 час.)

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Логика проектирования технологической системы Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы.

Конструкции. Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации).

Содержание предмета «Технология» 6 класс (68 часов)

1. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 4 час.

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

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

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

2. Производство – 2 час.

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

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

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений.

3. Общая технология – 2 час.

1. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

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

4. Техника -4 час.

1. Понятие о технической системе.

Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.

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

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

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.

5. Технологии получения, обработки, преобразования и использование материалов – 28 час.

1. ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

Теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

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

Виды и свойства тканей из химических 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.

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

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

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.

6. Технологии обработки пищевых продуктов - 8 час.

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

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

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

Практическая деятельность

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.

Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.

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

7. Технологии получения, обработки использования энергии -2 час.

Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие.

Освещение и освещенность, нормы освещенности в зависимости от назначения помещения. Энергосбережение в быту.

Электробезопасность в быту и экология жилища.

8. Технологии получения, обработки и использования информации -4 час.

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.

9. Технологии растениеводства – 6 час.

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

Практическая деятельность

Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Составление графика агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями. Освоение способов хранения овощей и фруктов.

10. Технологии животноводства - 2 час.

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

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

Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.

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

Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Бездомные животные как проблема своего микрорайона.

11. Социально-экономические технологии - 4 час.

Технологии сферы услуг. Современные промышленные технологии получения продуктов питания.

Потребности в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта, история развития транспорта. Влияние транспорта на окружающую среду. Безопасность транспорта. Транспортная логистика. Регулирование транспортных потоков.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

Содержание предмета «Технология» 7 класс (68 часов)

1. Основы производства -2 час.

Теоретические сведения. Общая характеристика производства. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия. Трансферт технологий.

Практическая деятельность.

Учебное управление средствами труда.

2. Общая технология -2 час.

Теоретические сведения. Виды технологий по сферам производства. Основные признаки высоких технологий. Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства. Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Входы и выходы технологической системы. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определенной сфере. Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Организация транспорта людей и грузов в регионе проживания обучающихся, спектр профессий.

Робототехника. Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Производственные технологии.

Промышленные технологии. Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий.

Практическая деятельность. Учебное управление технологическими средствами труда. Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда.

3. Техника -2 час.

Теоретические сведения. Материалы, изменившие мир. Технологии получения материалов. Современные материалы: многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.

Практическая деятельность. Изготовление моделей передаточных механизмов.

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

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов -28 час.

Теоретические сведения. ТЕКСТИЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОЖА

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.

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

Виды и свойства тканей из химических 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.

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

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

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.

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

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

Материалы для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

. 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. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

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

Упражнение на швейной машине.

Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

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

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Порядок действий по сборке конструкции / механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

5. Технологии обработки пищевых продуктов –10 час.

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

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

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.

Практическая деятельность. Приготовление блюда из рыбы или морепродуктов.

Использование различных приёмов при обработке рыбы.

Приготовление блюда из мяса или птицы.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 4 час.

Теоретическая часть. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. . Отопление и тепловые потери. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов.

Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики. Автоматизированные производства региона проживания обучающихся, новые функции рабочих профессий в условиях высокотехнологичных автоматизированных производств и новые требования к кадрам.

Практическая деятельность. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

7. Технологии получения, обработки и использования информации -4 час.

Теоретическая часть. Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации. Средства и методы записи знаковой и

символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

Практическая деятельность. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности.

8. Технологии растениеводства - 6 час.

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

2. Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

Практическая деятельность. 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.).

9. Технологии животноводства – 2 час.

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

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

10. Социально-экономические технологии – 4 час.

Теоретические сведения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

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

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

11. Методы и средства творческой и проектной деятельности -4 час.

Теоретические сведения.

). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов. . Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Простые механизмы как часть технологических систем. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.

Практическая деятельность. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

Содержание предмета «Технология» 8 класс (34 часов)

1. Основы производства – 2 час.

Теоретические сведения. Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.

Практическая деятельность. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

2. Общая технология – 2 час.

Теоретические сведения. Перспективные технологии XXI века. Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры.

Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата. Персонафицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.

Практическая деятельность. Экскурсии. Подготовка рефератов.

3. Техника -2 час.

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

Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

Практическая деятельность. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов- 6 час.

Теоретические сведения. Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Понятия трудового ресурса, рынка труда. Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии.

Цикл жизни профессии. Стратегии профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».

Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).

Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Практическая деятельность. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

5. Технологии обработки пищевых продуктов – 4 час.

Теоретические сведения.

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

Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу.

Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.

Практическая деятельность. Приготовление блюда из мяса или птицы.

Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки. Приготовление сладких блюд. Приготовление желе.

Сервировка стола.

6. Технологии получения, преобразования и использования энергии – 2 час.

Теоретические сведения. Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.

Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор. Проекты термоядерных реакторов. Перспективы ядерной энергетики.

Практическая деятельность. Сбор дополнительной информации об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии в Интернете и справочной литературе.

Подготовка иллюстрированных рефератов по теме. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

7. Технологии получения, обработки и использования информации – 2 час.

Теоретические сведения. Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии

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

Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.

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

8. Технологии растениеводства- 2 час.

Теоретические сведения. Объекты биотехнологии. Биотехнологии в промышленности. Биотехнологии в сельском хозяйстве.

Биотехнологии в медицине. Биотехнологии в пищевой промышленности. Ознакомление с понятием «генная (генетическая) инженерия».

Практическая деятельность. Изучение с помощью микроскопа основных объектов биотехнологии. Освоение технологических операций получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

9. Технологии животноводства – 2 час.

Теоретические сведения. Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.

Экологические проблемы. Бездомные животные как социальная проблема.

Практическая деятельность. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам. Выполнение на макетах и муляжах санитарной обработки и других профилактических мероприятий для кошек, собак. Ознакомление с основными ветеринарными документами для домашних животных.

10. Социально-экономические технологии -2 час.

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

Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.

Практическая деятельность. Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ типового трудового контракта.

11. Методы и средства творческой и проектной деятельности – 2 час.

Теоретические сведения. Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.

. Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы.

Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.

Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Опыт проектирования, конструирования, моделирования.

Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.

Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.

Практическая деятельность. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.

Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью MicrosoftPowerPoint.

4. Тематическое планирование с указанием кол-ва часов, отводимых на освоение каждой темы

№	Тема	Всего	Количество часов по классам			
			5 кл.	6 кл.	7 кл.	8 кл.
1.	Основы производства	8	2	2	2	2
2.	Общая технология	8	2	2	2	2
3.	Техника	12	4	4	2	2
4.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	96	28	30	28	6
5.	Технологии обработки пищевых продуктов	28	10	8	10	4
6.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	16	2	2	4	8
7.	Технологии получения, обработки и использования информации	14	4	4	4	2
8.	Технологии растениеводства.	20	4	6	6	2

9.	Технологии животноводства.	8	2	2	2	2
10.	Социальные - экономические технологии.	14	2	4	4	2
11.	Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.	14	8	4	4	2
	Всего:	238час.	68 час.	68 час.	68 час.	34 час.

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№	Наименование разделов курса, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты (УУД)			Формы контроля
			план	факт		Личные	Метопредметные	Предметные	
Раздел №1 Общая технология (2часа)									
1-2	Сущность и виды технологии. Характеристика технологии	2			Открытие новых знаний. Знакомятся с понятием технологии и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка труда технологических свойств материалов и областей их применения.	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности в данной области предметной технологической деятельности.	Поиск новых решений возникшей проблемы; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки	Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; технологических свойств материалов и областей их	Опрос

зрения эстетических ценностей по принятым в

применения.

Раздел 2. Основы производства (2 часа)

3-4	Естественная и искусственная окружающая среда. Производство и труд как его основа.	2 2			Открытие нового знания. Знакомятся с общей характеристикой производства; с общей характеристикой современных средств труда. Готовят иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела. Знакомятся с образцами предметов труда различных производств.	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.	Планирование процесса познавательной деятельности. Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по критериям и показателям.	Знакомятся с общей характеристикой производства; с общей характеристикой современных средств труда. Готовят иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела. Знакомятся с образцами предметов труда различных производств.	Опрос
-----	---	------------	--	--	---	---	--	---	-------

Раздел 3. Техника (4 часа)

5-6	Техника и ее классификация. Практическая работа №1 Ознакомление с имеющимися в кабинете с видами техники; инструментами; механизмами, станками.	2			Знакомятся с разновидностями техники; с классификацией техники и характеристикой ее классов. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принцип действия и правил эксплуатации	Проявление познавательных интересов и активности в данной предметной деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной	Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов	Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины: подбор и	Опрос Кроссворд
-----	--	---	--	--	---	---	---	--	------------------------

7-8	Рабочие органы техники. Практическая работа №2 Ознакомление с конструкцией и принципом работы рабочих органов техники.				микроволновой печи и бытового холодильника. Осваивают правила Т/Б при работе с электрическими приборами.	организации умственного и физического труда.	познавательной трудовой деятельности созидательного труда.	применение инструментов и приборов, оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения.	
-----	---	--	--	--	--	--	--	---	--

Раздел 4. Кулинария (10 час)

9-10	Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа №3 Составление индивидуального режима питания и дневного рациона.	2			Открытие нового знания. Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, электроприборами и режущими инструментами. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Находить и предъявлять информацию о содержании в продуктах питательных веществ. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион.	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; осознание необходимости общественно	Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энерготехнических ресурсов; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; определение качества сырья и	Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни; алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и	Опрос, проверка лабораторно-практич. работ.
------	---	---	--	--	---	--	--	--	---

11-12	<p>Бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Практическая работа №4</p> <p>Приготовление бутербродов</p> <p>Практическая работа №5</p> <p>Приготовление горячих напитков</p>	2			<p>Практикум.</p>	<p>полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; бережному отношению к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.</p>	<p>пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами; приготовление кулинарных блюд из яиц, овощей, с учетом требований здорового образа жизни; формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений; соблюдение норм и правил безопасности труда, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p>	<p>правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.</p>	<p>Проверка практических работ</p>
13-14	<p>Блюда из яиц</p> <p>Лабораторно-практическая работа №6</p> <p>Определение свежести яиц.</p> <p>Практическая работа</p>				<p>Практикум.</p> <p>Изучать способы определения свежести яиц. Находить рецепты блюд с применением яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. Знакомится с профессией повар.</p>	<p>Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; проявление познавательных интересов и активности в данной области</p>	<p>Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обновлению технико-</p>	<p>Проведение необходимых опытов в исследовании в подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда; подбор инструментов и</p>	<p>Проверка лабораторно-практических работ</p>

	№7 Приготовление блюд из яиц					предметной технологической деятельности; овладение установками и нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; создание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;	технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности.	оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетической ресурсов; Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ, выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений, соблюдение норм правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил гигиены и санитарии, соблюдение трудовой дисциплины.	
15-16	Приготовление блюд из овощей и фруктов Практическая работа №8 Механическая кулинарная обработка овощей Практическая работа №9 Приготовление блюд из овощей	2			Практикум. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание. Экономно расходовать продукты. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиком, дольками. Готовить салат из сырых и вареных овощей.				Проверка практич. работы
17	Сервировка стола к завтраку. Этикет	1			Комбинированный урок Подбирать столовых приборы и посуду для завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака. Составить меню, Выполнять	Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, развития трудолюбия и ответственности	Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.	Подбор инструментов и оборудования и материально – энергетических ресурсов. своих потребностей с	Контроль знаний

					сервировку стола к завтраку.	своей деятельности; готовность рациональному ведению домашнего хозяйства.		потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности.	
18	Контрольная работа по теме «Кулинария»	1							Контроль знаний
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (28 часов) 19									
-20	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертеж, эскиз, технический рисунок	2			Комбинированный урок. Знакомятся с материалами, изменившими мир; с технологиями получения материалов; со способами представления технической и технологической информацией. Техническое задание; эскизы и чертежи. Составляют технологическую карту.	Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Поиск новых решений возникшей технической и организационной проблемы; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности; диагностика результатов познавательной трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.	Ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.	Опрос
21-22	Древесина, металл, пластмасса Практическая работа №10 Обработка и соединение деталей из различных конструкторских материалов	2			Техники проектирования, конструирования, моделирования. Изготавливают информационный продукт по заданному алгоритму.				Проверка практ. работы

23-24	<p>Свойства текстильных волокон Практическая работа №11</p> <p>Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Лабораторно-практическая работа №12 Изучение свойств тканей из хлопка, льна</p>	2			<p>Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Использовать свойства тканей из натуральных волокон. Распознавать виды тканей. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани, долевой нити. Оформляют результаты исследований.</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;</p>	<p>Поиск новых решений возникшей технической и организационной проблемы; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;</p>	<p>ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание видов, назначения материалов, инструментов т оборудования, применяемого в технологических прочесах; владение способами научной организации труда,</p>	Проверка практ. работы
25-26	<p>Кожа и ее свойства.Области применения кожи как конструкционного материала.</p>	2			<p>Знакомятся с областью применения кожи, конструкционного материала.</p>	<p>развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>диагностика результатов познавательной трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.</p>	<p>формами деятельности, соответствующими культуре труда т технологической культуре производства</p>	Опрос
27-28	<p>Виды одежды и требования к ней</p> <p>Практическая работа №13</p> <p>Снятие мерок и запись</p>	2			<p>Открытие нового знания. Анализировать особенности фигуры человека различных типов. Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Знакомить с профессией закройщик и</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;</p>	<p>Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или</p>	<p>Ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; распознавание</p>	Опрос, проверка измерений

	результатов				портной	выражение желания учиться и трудиться в	технологического процесса; поиск новых решений	видов, назначения материалов, инструментов т	
29-30	Конструирование поясного изделия Практическая работа №14 Построение чертежа фартука	2			Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия по описанию а М1:4 и по своим меркам в натуральную величину. Копировать готовую. Выкройку.	промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; овладение установками и нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; создание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;	возникающей технической или организационной проблемы; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ с соблюдением норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-творческой деятельности творческих работ.	оборудования, применяемого в технологических прочесах; владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда т технологической культуре производства. соблюдение норм правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил гигиены и санитарии, соблюдение трудовой дисциплины.	Контроль за действиями
31-32	Моделирование поясного изделия Практическая работа №15 Моделирование выбранного фасона	2			Практикум. Выполнять эскизные зарисовки различных моделей женской одежды. Выбрать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости его назначения. Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его основы.				Контроль за действием
33-34	Швейная машина. Т/Б при работе на швейной машине. Практическая работа №16 Упражнение на шитье на швейной машине, не заправленной ниткой	2 2			Изучать устройство швейной машины. Включать и выключать маховое колесо. Наматывать нитку на шпульку. Заправлять верхнюю и нижнюю нитку. Овладевать безопасными приемами труда при работе на швейной машине.	Выражение желанная учиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих потребностей проявление познавательных интересов и активности в	. Распознавание видов, материалов, инструментов и оборудования. Подбор инструментов с учетом технологии диагностика результатов познавательной деятельности по принятым критериям,	Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Распознавание видов, материалов, инструментов и оборудования. Подбор инструментов с	Опрос, подготовка рабочего места
35-36	Выполнение машинных строчек				Практикум. Выполнять машинные строчки на ткани				Контроль качества

	<p>Практическая работа №17 Заправка верхней и нижней нити</p> <p>Практическая работа №18 Упражнение в шитье на швейной машине</p>	2			<p>по намеченным линиям. Закреплять</p> <p>строчку обратным ходом машины. Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.</p>	<p>данной предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и</p> <p>ответственности за качество своей деятельности. Развитие моторики</p>	<p>соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p>	<p>учетом технологии, развитие моторики координации движения рук с ручными инструментами,</p> <p>выполнение операций с помощью машин и механизмов.</p>	<p>выполняемо</p> <p>го</p> <p>образца</p>
37-38	<p>Подготовка ткани к раскрою. ТБ при ВТО</p> <p>Практическая работа №19 Раскладка выкроек на ткани и раскрой изделия</p>	2			<p>Практикум. Выполнять рациональную раскладку и подготовку ткани к раскрою. Определять лицевую и изнаночную стороны. Нить основы и утка. Соблюдать ВТО (влажно-тепловая обработка)</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</p>	<p>Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; согласование и координация совместной познавательной трудовой деятельности и другими участниками; диагностика результатов трудовой деятельности по принятым критериям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых</p>	<p>Владение способами научной организации труда, формами деятельности соответствующими культуре производства; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; соблюдение трудовой и технологической дисциплины: подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом</p>	<p>Проверка практической работы</p>
39-40	<p>Выполнение ручных стежков и строчек.</p> <p>Практическая работа №20 Изготовление образцов ручных швов</p>	2			<p>Выполнять образцы ручных стежков, строчек. Овладевать безопасными приемами труда при выполнении ручных работ. Отрабатывать точность движений и глазомер при выполнении швов.</p>	<p>желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</p>	<p>ошибок или разрешения противоречий в выполняемых</p>	<p>подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом</p>	<p>Контроль выполнения</p>
41-42	<p>Обработка деталей фартука</p> <p>Практическая работа</p>				<p>Практикум. Планировать время, последовательности выполнения отдельных операций и работы в целом.</p>	<p>овладение установками, нормами и</p>		<p>оборудования в технологических процессах с учетом</p>	<p>Контроль выполнения</p>

	«21 Выполнение поузловой обработки фартука				<p>Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработки</p>	<p>правилами научной организации умственного и физического труда осознание</p>	<p>технологических процессах, соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с культурой</p>	<p>областей их применения; контроль промежуточных и конечных результатов труда</p>	
43-44	<p>Обработка деталей фартука</p> <p>Практическая работа №22 обработка накладного кармана</p>	2			<p>Иметь представление о методах обработки карманов, пояса. Уметь их использовать.</p>	<p>необходимости общественно полезного труда как условия безопасной эффективной социализации; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; планирование образовательной и профессиональной карьеры.</p>	<p>производства., соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p>	<p>по установленным критериям и показателям с использованием контрольных, измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления, документирование результатов труда и проектной деятельности; стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда; развитие моторики при работе.</p>	<p>Контроль качества</p>
45	<p>Сборка и отделка изделия.</p> <p>1</p>	1			<p>Практикум. Выполнять последовательность сборки фартука. Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия (ВТО). Определять критерии оценки качества изделия.</p>	<p>необходимости общественно полезного труда как условия безопасной эффективной социализации; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам, готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; планирование образовательной и профессиональной карьеры.</p>	<p>производства., соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p>	<p>по установленным критериям и показателям с использованием контрольных, измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления, документирование результатов труда и проектной деятельности; стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда; развитие моторики при работе.</p>	<p>Контроль выполнения.</p>
46	<p>Контрольная работа по теме «Технология изготовления швейного изделия» 1 час.</p>								<p>Контроль знаний.</p>

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2)

47-48	Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.	2			<p>Знакомятся с видами энергии, с использованием энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Изучают машины для преобразования энергии.</p> <p>Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии, источники энергии.</p>	<p>Проявление познавательных интересов и активности в данной предметной технологической деятельности.</p>	<p>Планирование процесса познавательной деятельности. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p>	<p>Знакомятся с видами энергии, с использованием энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Изучают машины для преобразования энергии. Устройства для передачи энергии, источники энергии.</p>	<p>Опрос</p>
-------	---	---	--	--	---	---	--	---	--------------

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)

49-50	Информация. Виды информации.	2			<p>Открытие нового знания. Знакомятся с видами информации. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Изучают способы отображения информации: знаки и реальные объекты как средства отображения информации; с технологиями получения информации.</p>	<p>Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>Планирование 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.</p>		<p>Опрос</p>
51-52	Способы отображения информации. Практическая работа №23 Чтение и запись информации различными средствами.	2			<p>зависимости от органов чувств. Изучают способы отображения информации: знаки и реальные объекты как средства отображения информации; с технологиями получения информации.</p>	<p>технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.</p>	<p>деятельности; выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем; осознание ответственности за качество результатов труда.</p>		<p>Проверка практической работы</p>

Р Раздел 8. Технологии сельского хозяйства (растениеводство, животноводство (8 часов)

53-54	Характеристика и классификация культурных растений Общая технология выращивания культурных растений		2		Открытие новых знаний. Знакомятся с технологиями сельского хозяйства, с общей характеристикой и классификацией	Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; готовность к рациональному	Планирование процесса познавательной деятельности; согласование и координация совместной познавательной трудовой деятельности с другими	Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности: подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;	Опрос
55-56	Практическая работа №24 Освоение основных способов посева/посадки комнатных растений или овощных культурных растений.				культурных и диких растений, с условиями внешней среды, с технологиями посева и посадки культурных растений. Изучают животные организмы как объект технологии, потребности человека, которые удовлетворяют животные.	ведению домашнего хозяйства; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.	участниками; выбор решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и других базы данных.	наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; способность безконфликтного общения в коллективе.	Проверка практической работы
57-58	Животные как объект технологий Практическая работа №25 Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка		2		Открытие нового знания.				Опрос проверка практической работы

Раздел 9. Социально-экономические технологии (2 часа)

59-60	Социальные технологии. Виды социальных технологий.	2			Открытие нового знания. Изучает специфику социальных технологий, технологии работы с общественным мнением, социальные сети как технология. Знания с технологиями сферы услуг.	Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.	Планирование процесса познавательной деятельности; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.	Применение обучающих знаний в процессе рациональной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.	Тест по оценке свойств личности.
-------	--	---	--	--	---	---	--	---	----------------------------------

Раздел 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часов)

61-62	Творческий проект. Этапы выполнения проекта. Практическая работа №26. Выбор темы и обоснование проблемы.	2 2			Выбирать тему проекта. Делать эскизы и подбирать материалы для выполнения. Находить информацию. Пользоваться необходимой литературой. Подбирать все необходимое для выполнения идеи	Выражение желания учиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей	Алгоритмизированное планирование процесса познавательной деятельности поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;	Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технической культуре производства;	Опрос
63-64	Технологический этап проекта Практическая работа № 27 Разработка конструкции и технологии изготовления изделия	2			Практикум. Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ. Умение конструировать и моделировать, документирование результатов труда и	проявление познавательных интересов в активности в данной предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;	самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; выявление потребностей, проектирование и создание объектов	культуре производства; планирование технологического процесса труда; проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объектов труда;	Контроль выполняемой работы.

						овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.	имеющих потребительскую стоимость; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.	выполнять намеченные работы.	
65-66	Защита творческого проекта.	2			проектной деятельности; сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; публичная презентация и защита изделия, продукта труда.				Выполнять проектное изделие
67	Защита творческого проекта.	1			Практикум. Оценивать выполненную работу. Защищать работу.				Контроль выполняемой работы.
68	Итоговая контрольная работа								Контроль знаний.
Итого								68 часов.	

Календарно - тематическое планирование
Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса (6 класс по ФГОС ООО)

№ урока	Наименование разделов курса, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты (УУД)	Формы контроля
			План	Факт			
Раздел 1. Основные этапы творческой проектной деятельности - 4 час.							
1-2	Что такое творческий проект? Подготовительный этап. Конструкторский этап.	2 час.			Знакомство с видами проектной деятельности. Составление индивидуальной программы выполнения проекта.	Личностные – Выражение желания учиться новому. Проявление познавательных интересов. Метапредметные – научиться планировать процесс познавательной деятельности. Проявлять не стандартные подходы к решению практических задач. Предметные – рационально использовать полученную информацию для проектирования и создания объектов труда.	Устный опрос
3-4	Этапы творческого проекта. Технологический этап. Заключительный этап.	2 час.			Характеристика проектной деятельности. Этапы проектной деятельности. Подготовительный, конструкторский, технологический, этап изготовления изделия, заключительный, защита проекта.	Личностные – проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. Метапредметные –планирование процесса познавательной деятельности. Предметные –рациональной использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для	Устный опрос. Анализ вариантов проектов.

						проектирования и создания объектов труда.	
Раздел 2. Основы производства - 2 час.							
5-6	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда.	2 час.			Производство включает в себя физический и умственный труд (деятельность человека), средства труда и предметы труда. Результатом производства является продукт труда: природные материалы т сырьё, энергия, информация, объекты живой природы и социальной сферы.	Личностные – Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метапредметные – объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива. Соблюдение норм и правил культуры труда. Предметные – оценка технологических свойств материалов и областей их применения.	Фронтальный опрос
Раздел 3.Общая технология - 2 час.							
7-8	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.	2 час.			Технологическая, производственная и трудовая дисциплина. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства. Особенности создания технологической документации для швейного производства. Культура производства. Проведение наблюдений. Составление перечней потребительских благ для современного человека.	Личностные – выражение Желания учиться и тудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Метапредметные – Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда. Предметные – планирование технологического процесса труда. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.	Фронтальный опрос
Раздел 4. Техника - 4 час.							

9-10	Техническая система. Рабочие органы технических систем.	2 час.			Знакомиться , что такое техническая система – совокупность взаимосвязанных частей, каждая предназначена для выполнения определенных функций. Главной частью технической системы является рабочий орган. Который предназначен для выполнения полезной для человека работы.	Личностные – проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. Метапредметные – подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-экономических ресурсов. Предметные – планирование технологического процесса и процесса труда.	Фронтальны й опрос
11-12	Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машины	2 час.			Познакомиться со швейной машиной и узнать основные её части. Изучить виды передач движения в передаточных механизмах передачи движения к игле и челноку, возвратно- поступательное движение иглы, обратное движение при шитье.	Личностные – овладение знаниями работы швейной машины, рабочими органами и правилами работы на швейной машине. Метапредметные – соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой труда. Предметные – организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.	Урок - практикум
Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов – 8 час.							
13-14	Основы рационального (здорового) питания	2 час.			Знакомство с технологией приготовления пищи, основой рационального питания. Знакомство с минеральными веществами, необходимыми для жизни человека. Правилами санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.	Личностные – готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Метапредметные – определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическим и лабораторным способом. Предметные – планирование технологического процесса и процесса труда.	Беседа. Анализ вариантов.

15-16	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	2 час.			Молоко каких животных человек употребляет в пищу? Какова пищевая ценность молока? Какие блюда можно приготовить из молока? Какими способами можно проверить качество молока? Какие кисломолочные продукты выпускает пищевая промышленность? Какова питательная ценность кисломолочных продуктов? Какие блюда можно приготовить из творога?	Личностные – готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Метапредметные – планирование процесса познавательной деятельности. Предметные – определение качества сырья и пищевых продуктов. Приготовление кулинарных блюд из молока с учетом требований здорового образа жизни.	Устный опрос. Работа в группе.
17-18	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп и бобовых и макаронных изделий.	2 час.			Характеристика круп, бобовых. Значение их в питании человека. Основные этапы производства круп, бобовых. Основные правила приготовления блюд из бобовых. Технология приготовления макаронных изделий.	Личностные – самооценка своих способностей в технологии приготовления блюд из круп. Метапредметные – проявление нестандартного подхода в технологии приготовления блюд. Предметные – организация рабочего места и соблюдение правил санитарии и гигиены.	Самоконтроль. Работа с карточками.
19-20	Практическая работа по теме: «Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов, из круп и макаронных изделий»	2 час.			Практическая работа в группах. При проведении тепловых кулинарных операций соблюдение техники безопасности.	Личностные – проявление познавательных интересов в технологии приготовления блюд. Метапредметные –объективная оценка своей работы на практических занятиях. Предметные – рациональное использование оборудование и продуктов при приготовлении блюд.	Урок – практикум. Работа с карточками. Контроль и самоконтроль.
Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 30 час.							
21-22	Технология ручной обработки материалов.	2 час.			Знакомство с различными видами материалов. Их	Личностные –выражение желания учиться на производстве для	Работа в группах.

	Правила безопасности при ручной обработке материалов.				свойства – пластичность. Виды инструментов для работы с различными материалами. Знания правил техники безопасности при работе с различными материалами при ручной обработке.	удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Метапредметные – определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Предметные – оценка технологических свойств материалов и областей их применения.	
23-24	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	2 час.			Технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи (ниточное соединение, склеивание) зависит от свойств этих материалов. Технологии соединения деталей из текстильных материалов – вручную, на швейной машине (оверлог). Производство многослойной ткани методом склеивания.	Личностные – выражение желания учиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Метапредметные – проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе работы. Предметные – организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.	Беседа. Устный опрос.
25-26	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани. Практическая работа: «Склеивание образцов из тканей и пластмасс»	2 час.			Важной составляющей частью технологического процесса изготовления изделия из ткани является влажно-тепловая обработка (ВТО). Операции при ВТО – приутюживание, разутюживание, заутюживание, сутюживание, оттягивание, отпаривание, декотирование и др.	Личностные – развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метапредметные – соблюдение безопасных приемов работы при выполнении ВТО. Предметные – осознание ответственности за качество результатов труда.	Урок – практикум. Самоконтроль.
27-28	Виды текстильных	2 час.			Формирование умений	Личностные – бережное	Групповой

	материалов из химических волокон. Свойства химических волокон.				построения и реализации новых знаний. Определение цели урока, актуализация знаний учащихся о тканях и волокнах, повторение классификации текстильных материалов. Получения тканей из химических волокон. Свойства химических волокон.	отношение к природным ресурсам. Метапредметные – выявление потребностей, использование дополнительной информации, включая энциклопедии, интернет. Предметные – распознавание видов, назначения и оборудования, инструментов применяемого в технологических процессах.	контроль. Работа с карточками.
29-30	Снятие мерок для построения чертежа швейного изделия с цельнокройным рукавом	2 час.			Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий. Правила снятия мерок для построения чертежа плечевого изделия.	Познавательные – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи. Поиск информации, работа с таблицами. Коммуникативные – Диалог, учебное сотрудничество.	Контроль учителя. Взаимоконтроль.
31-32	Конструирование плечевой одежды с цельнокройным рукавом.	2 час.			Актуализация знаний по изучаемой теме. Подготовка мышления к усвоению нового материала. Анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала.	Личностные – развитие трудолюбия, умения делать выводы, прогнозировать. Метапредметные – сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы. Предметные – знания о правилах снятия мерок для построения чертежа плечевого изделия, правилах измерения и об условных обозначениях.	Текущий контроль, опрос.
33-34	Моделирование плечевой одежды с цельнокройным рукавом.	2 час.			Формулирование цели урока. Беседа о способах моделирования изделия с цельнокройным рукавом. Выполнение практической работы «Моделирование плечевого изделия с цельнокройным рукавом»	Личностные – формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала. Метапредметные – сопоставление, анализ, выбор способов решения	Самоконтроль по критериям, контроль учителя

						задачи, умение работать по плану. Предметные – умение выполнять моделирование в соответствии с эскизом изделия.	
35-36	Раскрой плечевого изделия. П.Р. «Раскрой плечевого изделия с цельнокройным рукавом»	2 час.			Актуализация знаний по изучаемой теме. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах раскроя швейного изделия. Технологии дублирования деталей клеевой прокладкой. о правилах безопасной работы с булавками, ножницами, утюгом. Выполнение практической работы.	Личностные – развитие готовности к самостоятельным действиям. Метапредметные – выбор способов решения задачи, умение работать по плану. Предметные - умения выполнять подготовку ткани к раскрою раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям.	Самоконтроль по критериям, контроль учителя
37-38	Ручные швейные работы. П.Р. «Изготовление образцов ручных швов»	2 час.			Актуализация знаний учащихся. Определение тематики новых знаний. Беседа с использованием материалов и правилах безопасной работы с ручной иглой, ножницами.	Личностные – мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала. Метапредметные – познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Предметные – знания: требования к выполнению ручных работ, (копировальные стежки, приметывание, выметывание). Правилах безопасной работы.	Самоконтроль, урок-практикум, контроль учителя.
39-40	Машинные работы. Правила безопасной работы на швейной машине.	2 час.			Формирование у учащихся деятельностных способностей и систематизации изучаемого предметного содержания. Самостоятельная работа «Выполнение образцов машинных швов»	Личностные – мотивация учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям. Метапредметные – Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, прогнозировать. Предметные – умения подготовить	Текущий контроль.

						швейную машину к работе. Выполнять образцы машинных швов.	
41-42	Обработка мелких деталей.	2 час.			Ознакомление с видами мелких деталей плечевого изделия и технологией обработки мягкого пояса и бретелей. Приобретением навыка самооценки.	Личностные – развития трудолюбия и ответственности за качество своего изделия. Метапредметные – умение работать с мелкими деталями. Предметные - приобретения опыта обработки мелких деталей.	Самоконтроль. Урок-практикум
43-44	Подготовка и проведение примерки. П.Р. «Подготовка к примерке и примерка изделия»	2 час.			Знакомство с основными правилами подготовки изделия к примерке, способами устранения дефектов. Выполнение практической работы «Подготовка к примерке и примерка изделия»	Личностные – развитие готовности к самостоятельным действиям. Метапредметные – выбор способов решения задачи. Предметные – умения выполнять примерку изделия и устранять недостатки.	Взаимоконтроль. Работа по технологическим карточкам
45-46	Технология обработки среднего и плечевых швов, нижних срезов рукавов.	2 час.			Повторение правил безопасной работы на швейной машине, с утюгом. Изучение технологии обработки среднего шва с застежкой, последовательность обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов.	Личностные – развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, проявление технико-технологического и экономического мышления. Метапредметные – анализ ситуации, планирование, оценка и самооценка своей работы. Предметные – Знать технологию обработки среднего шва с застежкой, плечевого шва и низа рукава.	Текущий контроль. Работа по технологическим карточкам
47-48	Обработка горловины швейного изделия. П.Р. «Обработка горловины швейного изделия»	2 час.			Знакомство с образцами обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой. Выполнение практической работы.	Личностные – развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.	Текущий контроль. Работа по технологическим картам.

					Контроль по предложенным критериям.	Метапредметные – выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по плану. Предметные – знания о способах обработки горловины швейного изделия. Умения обрабатывать горловину швейного изделия в соответствии с фасоном и свойствами ткани.	
49-50	Технология обработки нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия.	2 час.			Фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление причин, построение и реализация проекта, выхода из затруднения. Знакомство с последовательностью окончательной отделки швейного изделия.	Личностные – развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метапредметные – умения делать выводы, устранять недочеты в работе. Работать по плану. Предметные – знать последовательность окончательной отделки швейного изделия. Уметь выполнять отделку изделия.	Самоконтроль. Урок-практикум
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использование энергии - 2 час.							
51-52	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2 час.			Тепловая энергия и способы ее получения и сохранения. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии. Передача тепловой энергии.	Личностные – Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. Метапредметные – планирование процесса познавательной деятельности. Предметные – планирование технологического процесса и процесса труда.	Опрос, закрепление полученных знаний
Раздел 8. Технология получения, обработки и использования информации - 4 час.							
53-53	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2 час.			Ознакомится ,как воспринимаемая органами чувств живых организмов информация преобразуется в особые электрические,	Личностные –проявление познавательных интересов к способам информации и видам кодирования информации. Метапредметные –определение	Опрос, закрепление полученных знаний

					магнитные или химические опечатки. Передачи информации кодируются. С помощью знаков научиться шифровать информацию, придумывая способы кодирования.	адекватных условиям способов решения задачи на основе заданных алгоритмов. Предметные – владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и инструктивной информации.	
55-56	Сигналы и знаки при кодировании. Символы как средство кодирования информации	2 час.			Ознакомится с сигналами и знаками, передающими слова, буквы, цифры и числа. Чем символ отличается от знака. В какой знаковой форме люди общаются между собой?	Личностные – проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической области. Метапредметные – появление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач. Предметные – классификация видов и назначения энергии информации, применяемых в технологических процессах.	Опрос по карточкам
Раздел 9. Технологии растениеводства – 6 час.							
57-58	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	2 час.			Понятие о фотосинтезе. Роль дикорастущих растений в природе. Классификация растений по группам. Выполнять способы закладки сырья дикорастущих растений на хранение.	Личностные – Проявлять познавательные интересы к природе. Развивать трудолюбие. Метапредметные – согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками Предметные – определение качества сырья.	Фронтальный опрос по карточкам.
59-60	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2 час.			Познакомиться со способами заготовки сырья. Соблюдение правил безопасной работы с дикорастущими растениями	Личностные – развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метапредметные – планирование процесса познавательной деятельности.	Урок-практикум

						Предметные – организация рабочего места с учетом эргономики .	
2 час.	Условия и методы сохранения природной среды	2 час.			Узнать какие условия сохранения природной среды нужно учитывать при заготовке дикорастущих растений.	Личностные – бережное отношение к природным ресурсам. Метапредметные – определение адекватных способов решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Предметные – соблюдение трудовой и технологической дисциплины.	Фронтальный опрос.
Раздел 10. Технологии животноводства - 2 час.							
63-64	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных.	2 час.			Познакомиться из каких элементов состоят все технологии, связанные с использованием животных.	Личностные – проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности. Метапредметные – проявление нестандартного решения в практической деятельности. Предметные – планировании технологического процесса и процесса труда.	Работа с карточками.
Раздел 11. Социально-экономические технологии – 4 час.							
65-66	Виды социальных технологий.	2 час.			Определить, что такое социальные технологии. Для чего они необходимы. Какие виды социальных технологий существуют в сообществах людей	Личностные – определение установками, нормами и правилами научной организации труда. Метапредметные – проявление нестандартного решения к решению проблем. Предметные – умениями ориентироваться в мире профессий.	Подготовить сообщения.
67-68	Технологии	2 час.			Определить, что такое	Личностные – развитие	Фронтальный

	<p>коммуникации. Структура процесса коммуникации</p>				<p>коммуникация? В чем она заключается.</p>	<p>трудолюбия. Метапредметные – планирование процесса познавательной деятельности. Предметные – оценка своих способности и готовности к труду.</p>	<p>й опрос.</p>
--	--	--	--	--	---	--	-----------------

Календарно - тематическое планирование
Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса (7класс по ФГОС ООО)

№ урока	Наименование разделов курса, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты (УУД)	Формы контроля
			План	Факт			
Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности - 4 часа							
1-2	Методика научного познания и проектной деятельности	2 час.			Основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.	Личностные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно Предметные -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Метопредметные - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;	Опрос. Работа с карточками
3-4	Дизайн при проектировании	2 час.			Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности	Личностные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно Предметные -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Метопредметные - Рациональное использование учебной и	Фронтальный опрос.

						дополнительной, технической и технологической информации;	
Раздел 2. Основы производства – 2 часа.							
5-6	Современные средства ручного и производственного труда.	2 час.			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	<p>Личностные – Выражение желания учиться новому. Проявление познавательных интересов. Способствовать, с помощью вопросов, добывать недостающую информацию,</p> <p>Метапредметные – научиться планировать процесс познавательной деятельности. Проявлять не стандартные подходы к решению практических задач.</p> <p>Предметные – рационально использовать полученную информацию для проектирования и создания объектов труда.</p>	Объяснение. Фронтальный опрос.
Раздел 3. Общая технология – 2 час.							
7-8	Технологическая культура производства и культура труда. Общая классификация технологий. Отраслевые технологии.	2 час.			<p>Называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;</p> <p>объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных</p>	<p>Личностные – выражение Желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p> <p>Метапредметные – Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Предметные– планирование технологического процесса труда.</p>	Опрос по карточкам

					<p>технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;</p> <p>проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;</p>	<p>Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.</p> <p>Формулировать ответы на вопросы;</p> <p>включаться в диалог с учителем и сверстниками;</p> <p>- готовить небольшое сообщение по теме проекта.</p>	
Раздел 3. Техника – 2 часа.							
9-10	<p>Технологические машины, как технические системы.</p> <p>Конструирование и моделирование техники.</p>	2 час.			<p>Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;</p> <p>составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;</p> <p>Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;</p>	<p>Личностные - фиксировать в конце урока удовлетворенность/неудовлетворенность своей работой на уроке;</p> <p>Метапредметные - находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях;</p> <p>Предметные - слушать партнера по общению;</p> <p>- договариваться и приходить к общему решению;</p> <p>- признавать свои ошибки;</p> <p>- готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта.</p>	Опрос по карточкам

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов - 10 час.

11-13	Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2 час.			Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: химический состав продуктов, способы определения его качества, условия и сроки хранения, технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. <i>Самостоятельная работа.</i>	Личностные – готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Метапредметные – определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическим и лабораторным способом. Предметные – планирование технологического процесса и процесса труда.	Опрос по карточкам. Контроль и самоконтроль.
13-14	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. П.Р. Составление технологической карты видов теста.	2 час.			Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. <i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты.</i>	Личностные – готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Метапредметные – планирование процесса познавательной деятельности. Предметные – определение качества сырья и пищевых продуктов. Определять вид теста в изделии.	Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания.
15-16	Практическая работа: «Приготовление кондитерских изделий из песочного теста»	2 час.			Актуализация опорных знаний. По составленной технологической карте, с соблюдением правил безопасной работы, учащиеся получают практические навыки работы с песочным тестом.	Личностные – самооценка своих способностей в технологии приготовления Метапредметные – проявление нестандартного подхода в технологии приготовления блюд. Предметные – организация рабочего места и соблюдение правил санитарии и гигиены.	Работа в группах. Составление технологических карт. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания.

17-18	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. П.Р. Первичная обработка рыбы.	2 час.			Формирование у учащихся новых знаний по изучению темы. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы.	Личностные – проявление познавательных интересов в технологии приготовления блюд из рыбы. Метапредметные – объективная оценка своей работы на практических занятиях. Предметные – рациональное использование оборудования и продуктов при приготовлении блюд из рыбы.	Контроль и самоконтроль. Работа по технологическим карточкам.
19-20	Тепловая обработка рыбы и морепродуктов П.Р. Приготовление блюд из рыбы.	2 час.			Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся, знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа о пищевой ценности морепродуктов, приготовлений блюд из морепродуктов, технологией приготовления блюд.	Предметные - <i>Знания:</i> о видах рыбы и нерыбных продуктах, признаках доброкачественности морепродуктов, санитарных требованиях при обработке морепродуктов, технологии первичной и тепловой кулинарной обработки морепродуктов. <i>Умения:</i> определять свежесть морепродуктов, выполнять разделку и тепловую обработку морепродуктов. Метапредметные- Познавательные: сопоставление, рассуждение, поиск информации, Личностные - Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, экологическое сознание, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	Фронтальный опрос. Работа в группах Контроль и самоконтроль.
Раздел 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – 28 час.							

21-22	Технологии машинной обработки конструкционных материалов. Пр. раб. Определение плотности древесины по объему и весу образца. По.раб. Определение влажности образцов древесины.	2 час.			Знакомство с различными видами материалов. Их свойства – пластичность. Виды инструментов для работы с различными материалами. Знания правил техники безопасности при работе с различными материалами при ручной обработке.	Личностные – выражение желания учиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Метапредметные – определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Предметные – оценка технологических свойств материалов и областей их применения.	Самоконтроль
23-24	Производство искусственных синтетических материалов и пластмасс. Достоинства и недостатки материалов.	2 час.			Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, повторение классификации текстильных волокон. Беседа с использованием материалов учебника о текстильных материалах из химических волокон способах получения тканей из химических волокон.	Личностные – выражение желания учиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Метапредметные – проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе работы. Предметные – организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.	Групповой контроль Работа по карточкам
25-26	Виды текстильных материалов из химических волокон. Свойства химических волокон.	2 час.			Формирование умений построения и реализации новых знаний. Определение цели урока, актуализация знаний учащихся о тканях и волокнах, повторение классификации текстильных материалов. Получения тканей из химических волокон. Свойства химических волокон.	Личностные – бережное отношение к природным ресурсам. Метапредметные – выявление потребностей, использование дополнительной информации, включая энциклопедии, интернет. Предметные – распознавание видов, назначения и оборудования, инструментов применяемого в технологических процессах.	Групповой контроль. Работа с карточками.

27-28	Конструирование поясной одежды. Снятие мерок для построения чертежа поясного швейного изделия.	2 час.			Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа прямой юбки».	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, сотрудничество	Практическая работа Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
29-30	Построение чертежа прямой юбки в масштабе 1:4. Построение чертежа юбки в натуральную величину по своим меркам.	2 ч.			Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1 : 4, в натуральную величину	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество	<i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Построение чертежа 1 : 4, в натуральную величину».
31-32	Моделирование поясной одежды. Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном.	2 час.			Формулирование цели урока. Актуализация знаний учащихся: беседа о способах моделирования поясной одежды. Беседа с использованием материалов учебника о способах	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование,	Выполнение практической работы «Моделирование юбки»

					моделирования. Выполнение практической работы «Моделирование юбки»	планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество	
33-34	Раскрой поясного швейного изделия. П.Р. Раскрой поясного швейного изделия	2 час.			Актуализация знаний по изучаемой теме. Беседа с использованием материалов учебника о правилах и приемах раскроя швейного изделия. Технологии дублирования деталей клеевой прокладкой. О правилах безопасной работы с булавками, ножницами, утюгом. Выполнение практической работы.	Личностные – развитие готовности к самостоятельным действиям. Метапредметные – выбор способов решения задачи, умение работать по плану. Предметные-умения выполнять подготовку ткани к раскрою раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя по предложенным критериям.	Самоконтроль по критериям, контроль учителя
35-36	Ручные швейные работы. П.Р. «Изготовление образцов ручных швов»	2 час.			Актуализация знаний учащихся. Определение тематики новых знаний. Беседа с использованием материалов и правил безопасной работы с ручной иглой, ножницами.	Личностные – мотивация учебной деятельности, реализация творческого потенциала. Метапредметные – познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Предметные – знания: требования к выполнению ручных работ, (копировальные стежки, приметывание, выметывание). Правилах безопасной работы.	Самоконтроль , урок-практикум, контроль учителя.
37-38	Машинные работы. Правила безопасной работы на швейной машине. П.Р. «Изготовление образцов машинных швов».	2 час.			Формирование у учащихся деятельных способностей и систематизации изучаемого предметного содержания..Самостоятельная работа «Выполнение образцов машинных швов»	Личностные – мотивация учебной деятельности, развитие готовности к самостоятельным действиям. Метапредметные – Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, прогнозировать. Предметные – умения подготовить	Текущий контроль.

						швейную машину к работе. Выполнять образцы машинных швов.	
39-40	Дублирование детали пояса юбки. Примерка поясного изделия, выявление дефектов	2 час.			Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. дублирование детали пояса, правила безопасных приемов работы с булавками, ножницами.	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка,</p> <p>Коммуникативные:диалог, монолог.</p>	Самостоятельная работа: выполнение практической работы Само-оценка по предложенны м критериям. Определение дифференциро ванного домашнего задания. Рефлексия
41-42	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией. Обработка среднего (бокового) шва юбки с застежкой-молнией	2 час.			Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с технологией обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом.	<p>Познавательные:сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные:целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные:диалог, организация учебного сотрудничества.</p>	Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенны м критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия

					Выполнение практической работы. Контроль.		
43-44	Обработка складок, вытачек. Обработка складок, вытачек	2 ч.			<p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с технологией обработки односторонней складки, встречной складки, бантовой складки. Беседа с использованием материалов учебника</p> <p>Выполнение практической работы.</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p>
45-46	Обработка верхнего среза прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе	2 ч.			<p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Выполнение</p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.</p> <p>Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества</p>	<p>Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего</p>

					практической работы.		задания. Рефлексия
47-48	Обработка нижнего среза юбки. Обработка разреза в шве. П.Р. Обработка нижнего среза юбки. Обработка разреза в шве.	2 ч.			Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Знакомство с технологией обработки низа изделия	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по алгоритму (плану). Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества	Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по предложенным критериям. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использование энергии - 4 час.							
49-50	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля.	2 час.			Осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи; осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей.	Личностные – Проявление технического мышления при организации своей деятельности. Метапредметные – планирование процесса познавательной деятельности. Предметные – планирование технологического процесса и процесса труда. Проявление познавательных	Краткая самостоятельная работа

						интересов.	
51-52	Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля	2 час.			выявлять пути экономии электроэнергии в быту; пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.; выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;	Предметные - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации; Личностные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.	Тестовые задания
Раздел 8. Технология получения, обработки и использования информации – 4 час.							
53-54	Технологии получения, обработки и использования информации.	2 час.			Применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке; встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку; разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;	Личностные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Предметные -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Метапредметные - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации	Опрос, закрепление полученных знаний

55-56	Коммуникационные технологии и связь	2 час.			технологии получения информационного продукта с заданными свойствами; осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях; представлять информацию вербальным и невербальным средствами; представлять	Личностные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Предметные - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Коммуникативные - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации.	Опрос по карточкам
Раздел 9. Технологии растениеводства - 6 час.							
57-58	Грибы, их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	2 час.			Осваивать общие приемы выращивания грибов, оценки их состояния, выбраковки, подготавливать участки и посадки.	Метапредметные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Предметные -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Коммуникативные - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом	Опрос по карточкам
59-60	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	2 час.			Культивирование различных видов грибов занимается отрасль сельского хозяйства, называется «грибоводство». Сформировать понятие о субстрате, условиях выращивания грибов.	Метапредметные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Предметные -Проявление познавательных интересов в данной области предметной	Опрос по карточкам

						технологической деятельности. Коммуникативные - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом	
61-62	Технология ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек	2 час.			В чем заключаются особенности ухода за грибницами шампиньонов? Сформировать знания по перечню технологических приемов ухода за вёшенками и шампиньонами	<p>Метапредметные - Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно.</p> <p>Предметные -Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности.</p> <p>Коммуникативные - Уметь взаимодействовать с учителем и коллективом</p>	
Раздел 10. Технологии животноводства - 2 час.							
63-64	Кормление животных как основа технологии их выращивания в интересах человека..	2 час.			<p>распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;</p> <p>осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;</p> <p>собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;</p>	<p>Личностные -</p> <p>- Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам. Проявлять познавательную инициативу.</p> <p>Предметные -</p> <p>- Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг. Способствовать с помощью, добывать недостающую информацию, сравнивать разные точки зрения, умение</p> <p>Коммуникативные:</p>	Опрос по карточкам

						- Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам Проявлять познавательную инициативу.	
Раздел 11. Социально-экономические технологии - 4 час.							
65-66	Назначение социологических исследований	2 час.			Сформировать знания о социальных исследованиях. С помощью, каких технологий, можно выяснить мнение людей по тому или иному вопросу.	Личностные -Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Предметные - Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Коммуникативные - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;	Опрос по карточкам
67-68	Технологии опроса: анкетирование, интервью.	2 час.			Научиться готовить материалы для осуществления различных вариантов технологий социологических исследований.	Личностные -Целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что еще неизвестно. Предметные Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности. Коммуникативные - Рациональное использование учебной и дополнительной, технической и технологической информации;	Краткая практическая работа

--	--	--	--	--	--	--	--

**Календарно - тематическое планирование
Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса (8 класс по ФГОС ООО)**

№ урока	Наименование разделов курса, тем уроков	Кол-во часов	Дата		Характеристика основных видов деятельности учащихся	Планируемые результаты (УУД)	Формы контроля
			План	Факт			
Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности - 2 часа							
Раздел 1. Основы производства – 2 часа							
1.	Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ.	1 час.			Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.	Личностные – Выражение желания учиться новому. Проявление познавательных интересов. Способствовать, с помощью вопросов, добывать недостающую информацию,	Оценивание иллюстрированных рефератов по темам раздела.
2.	Механизация, автоматизация и робототизация современного производства.	1 час.			Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции. <i>Сравнение характеристик транспортных средств.</i> <i>Моделирование транспортных</i>	Метапредметные – научиться планировать процесс познавательной деятельности. Проявлять нестандартные подходы к решению практических задач. Предметные – рационально использовать полученную информацию для	

					<p><i>средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств</i></p>	<p>проектирования и создания объектов труда.</p>	
Раздел 3.Общая технология – 2 час.							
3.	Современные и перспективные технологии XXI века.	1 час.			<p>Перспективные технологии XXI века. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии. Объемное 3D-моделирование. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры. Развитие многофункциональных ИТ-инструментов. Медицинские технологии. Тестирующие препараты. Локальная доставка препарата.</p> <p>Персонифицированная вакцина. Генная инженерия как технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов. Создание органов и организмов с искусственной генетической программой.</p> <p><i>Экскурсии. Подготовка рефератов.</i></p>	<p>Личностные – выражение Желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.</p> <p>Метапредметные – Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Предметные– планирование технологического процесса труда. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Формулировать ответы на вопросы; включаться в диалог с учителем и сверстниками; - готовить небольшое сообщение по теме проекта.</p>	<p>Оценивание иллюстрированных рефератов по темам раздела.</p>
4.	Объемное 3D-моделирование.	1 час.					

Раздел 3. Техника – 2 часа.							
5.	Конструирование и моделирование техники.	1 час.			Моделирование транспортных ств.	<p>Личностные - фиксировать в конце урока удовлетворенность/неудовлетворенность своей работой на уроке;</p> <p>Метапредметные - находить и выделять под руководством учителя необходимую информацию из текстов, иллюстраций в учебных пособиях;</p> <p>Предметные - слушать партнера по общению;</p> <ul style="list-style-type: none"> - договариваться и приходить к общему решению; - признавать свои ошибки; - готовить небольшое сообщение с помощью взрослого по теме проекта. 	Итоговая контрольная работа по разделам «Основы производства», «Общая технология», «Техника»
6.	Роботы и перспективы робототехники.	1 час.		<p>Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.</p> <p>Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств.</p> <p>Управление моделями роботизированных устройств.</p>			
<p>РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов – <u>итогоб ч.</u></p> <p><i>Технологии машинной обработки конструкционных материалов(2ч.)</i></p> <p>4.1. Древесина (1 ч.)</p>							
7.	Современные станки для обработки древесных материалов.	1 час.			<p>Современные станки для обработки древесных материалов.</p> <p>Применение компьютера для разработки графической документации.</p> <p>Автоматизированное производство на предприятиях нашего региона.</p> <p>Функции специалистов, занятых в производстве. Понятия трудового ресурса, рынка труда.</p> <p>Характеристики современного рынка труда. Квалификации и профессии.</p> <p>Цикл жизни профессии. Стратегии</p>	<p>Личностные – готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p> <p>Метапредметные – определеникачества сырья и пищевых продуктов органолептическим и лабораторным способом.</p> <p>Предметные – планирование технологического процесса и процесса труда.</p>	Опрос по карточкам. Контроль и самоконтроль.

					<p>профессиональной карьеры. Современные требования к кадрам. Концепции «обучения для жизни» и «обучения через всю жизнь».</p>		
4.2. Металлы и пластмассы(1 ч.)							
8.	<p>Основные технологические операции и приёмы обработки металлов и искусственных материалов электрифицированными инструментами.</p>	1 час.			<p>Основные технологические операции и приёмы обработки металлов и искусственных материалов электрифицированными инструментами (аккумуляторными) инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Информация о токарных станках с ЧПУ.</p>	<p>Личностные – готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. Метапредметные – планирование процесса познавательной деятельности. Предметные – определение качества сырья и пищевых продуктов. Определять вид теста в изделии.</p>	<p>Итоговая контрольная работа по разделам «Древесина» и «Металлы и пластмассы»</p>
4.3. Технологии машинной обработки текстильных материалов4ч.							
9.	<p>Особенности построения выкроек различных изделий.</p>	1 час.			<p>Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.</p>	<p>Личностные – самооценка своих способностей в технологии приготовления блюд. Метапредметные – проявление нестандартного подхода в технологии приготовления блюд. Предметные – организация рабочего места и соблюдение правил санитарии и гигиены.</p>	<p>Защита проекта</p>
10.	<p>Современные технологии обработки материалов</p>	1 час.		<p>Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Требования к выполнению машинных работ.</p>			
11.	<p>Проектирование изделия.</p>	1 час.		<p>Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии.</p>			
12.	<p>Защита проекта.</p>	1 час.		<p>Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Компьютерное моделирование, проведение виртуального</p>			

					<p>эксперимента (на примере характеристик транспортного средства).</p> <p>Разработка вспомогательной технологии. Разработка / оптимизация и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.</p> <p>Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.</p> <p><i>Выбор идеи проектирования.</i></p> <p><i>Обоснование выбора идеи</i></p> <p><i>Постановка цели, задач проектирования.</i></p> <p><i>Дизайн-анализ проекта.</i></p> <p><i>Конструкторский этап.</i></p> <p><i>Технологический этап.</i></p> <p><i>Оформление пояснительной записки</i></p> <p><i>Заключительный этап.</i></p> <p><i>Защита проекта.</i></p>		
РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (6ч.)							
13.	Системы рационального питания и кулинария	1 час.			Система рационального питания и кулинария. Современная индустрия обработки продуктов питания.	Личностные – проявление познавательных интересов в технологии приготовления блюд из рыбы.	Контроль и самоконтроль.
14.	Современная индустрия обработки продуктов питания.	1 час.			Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи. Постановка цели, задач	Метапредметные – объективная оценка своей работы на практических занятиях.	
						Предметные – рациональное	

15.	Проектирование кулинарного изделия.	1 час.			проектирования. Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап. Технологический этап.	использование оборудования и продуктов при приготовлении блюд из рыбы.	Защита проекта
16.	Дизайн-анализ проекта.	1 час.			Оформление пояснительной записки		
17.	Технологический этап.	1 час.			Заключительный этап. Защита проекта.		
18.	Защита проекта.						
РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)							
19.	Тепловая энергия. Бытовые электроинструменты.	1 час.			Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумуляирование тепловой энергии. Бытовые электроинструменты.	Личностные – выражение желания учиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. Метапредметные – определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.	Контроль - сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе.
20.	Химическая энергия. Ядерная и термоядерная энергия	1 час.			Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергия. Области применения термоядерной энергии.	Предметные – оценка технологических свойств материалов и областей их применения.	
РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ) (2ч.)							
21.	Технологии записи и хранения информации.	1 час.			Технологии записи и хранения информации.	Личностные – бережное отношение к природным ресурсам.	Итоговая контрольная

22.	Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.	1 час.			<p>Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации.</p> <p>Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.</p> <p><i>Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования, продвижения и внедрения новых технологий, обслуживающих ту или иную группу потребностей или отнесенных к той или иной технологической стратегии</i></p>	<p>Метапредметные – выявление потребностей, использование дополнительной информации, включая энциклопедии, интернет.</p> <p>Предметные – распознавание видов, назначения и оборудования, инструментов применяемого в технологических процессах.</p>	<p>работа по разделам «Технологии получения, преобразования и использования энергии» и «Технологии получения, обработки и использования информации»</p>
РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)							
23.	Технологии ландшафтного дизайна.	1 час.			<p>Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.</p> <p>Биотехнологии в растениеводстве.</p> <p><i>Освоение основных технологических приёмов</i></p>	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами.</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество</p>	<p>Итоговая самостоятельная работа.</p>
24.	Биотехнологии в растениеводстве.	1 час.					

					использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений).		
РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)							
25.	1. Разведение животных	1 час.			Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных, их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, учебное сотрудничество	Контроль - описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.
26.	Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные.	1 час.		Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в клубах. <i>Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.</i>			
РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (2ч.)							
27.	Особенности предпринимательской деятельности	1 час.			Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане. Технологии менеджмента.	Личностные – развитие готовности к самостоятельным действиям. Метапредметные – выбор способов решения задачи, умение работать по плану. Предметные-умения выполнять подготовку ткани к раскрою раскладку выкроек на ткани, выкраивать детали швейного изделия, оценивать качество кроя	Контроль-анализ позиций простого бизнес-плана.
28.	Технологии менеджмента.	1 час.		Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Трудовой коллектив как средство формирования трудовых отношений.			

					шений в менеджменте. <i>Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.</i>	по предложенным критериям.	
РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (6ч.)							
29.	Выбор идеи проектирования.				Робототехника и среда конструирования. Виды движения. Кинематические схемы.	<p>Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, работа по алгоритму (плану).</p> <p>Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка,</p> <p>Коммуникативные: диалог, монолог.</p>	Защита проекта
30.	Дизайн-анализ проекта.			Анализ и синтез как средства решения задачи. Техника проведения морфологического анализа.			
31.	Конструкторский этап. Технологический этап.			Экономическая оценка проекта и его презентация.			
32.	Оформление пояснительной записки			Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов.			
33.	Расчет себестоимости изделия. Разработка рекламы проекта.			Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта. Маркетинговый план.			
34.	Защита проекта.			Разработка и реализации персонального проекта, направленного на разрешение лично значимой для			

				<p>обучающегося проблемы. Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта. Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат. Обобщение опыта получения продуктов различными субъектами, анализ потребительских свойств этих продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства. Оптимизация и регламентация технологических режимов производства данного продукта. Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p><i>Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.</i></p> <p><i>Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.</i></p> <p><i>Дизайн-анализ проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.</i></p> <p><i>Конструкторский этап.</i></p> <p><i>Технологический этап.</i></p> <p><i>Оформление пояснительной записки проекта</i></p> <p><i>Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.</i></p> <p><i>Подготовка презентации проекта с помощью MicrosoftPowerPoint.</i></p> <p><i>Защита проекта.</i></p>	
--	--	--	--	---	--

