**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА технология 5 класс**

Рабочая программа по технологии на уровне основного общего образования подготовлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Минпросвещения России от 31.05.2021г. № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05 07 2021 г , рег номер — 64101) (далее — ФГОС ООО), Концепции развития в Российской Федерации в (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2013 года №2506-р.).

Рабочая программа разработана с учётом примерной основной образовательной программы

ООО (ОДОБРЕНА РЕШЕНИЕМ ФЕДЕРАЛЬНОГО УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ ПО ОБЩЕМУ ОБРАЗОВАНИЮ, протокол 1/22 от 18.03.2022 г.) по технологии, с учетом авторской программы «Технология», рабочие программы 5-9 классы: учебно-методическое пособие /сост. Е.С.

Глозман, О.А.Кожина, М.: Дрофа, 2019

Рабочая программа ориентирована на учебник: под ред. Е.С. Глозман, О.А. Кожина Технология 5 класс, М.: Дрофа, 2020. В соответствии с учебным планом МКОУ ООШ №21 общее количество времени на учебный год обучения составляет 68 часов. Недельная нагрузка составляет 2 час, при 34 учебных неделях.

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В**

**ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ**

Основной **целью** освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации. **Задачами** курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями; овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности; формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений; формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий; развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно: понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область; алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий; предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем: технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления; уровень пользователя;

когнитивно - продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии; появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

**МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.**

В соответствии с учебным планом МКОУ ООШ №21 общее количество времени на учебный год обучения составляет 68 часов. Недельная нагрузка составляет 2 час, при 34 учебных неделях.

**УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕДАГОГА:**

Для реализации рабочей программы используется учебно-методический комплект, который подготовлен авторским коллективом (Е. С. Глозман, О. А. Кожина, Ю. Л. Хотунцев, Е. Н. Кудакова и др.): учебник «Технология» 5 кл, методическое пособие, рабочая программа.

**УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:** учебник: под

ред. Е.С. Глозман, О.А. Кожина Технология 5 класс, М.: Дрофа, 2020.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно - продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

# Модуль «Производство и технология»

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

# Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ИНВАРИАНТНЫЕ МОДУЛИ**

**Модуль «Производство и технология»**

**Раздел. Преобразовательная деятельность человека.**

Технологии вокруг нас. Алгоритмы и начала технологии. Возможность формального исполнения алгоритма. Робот как исполнитель алгоритма. Робот как механизм. **Раздел. Простейшие машины и механизмы.**

Двигатели машин. Виды двигателей. Передаточные механизмы. Виды и характеристики передаточных механизмов.

Механические передачи. Обратная связь. Механические конструкторы. Робототехнические конструкторы. Простые механические модели. Простые управляемые модели. **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»Раздел. Структура технологии: от материала к изделию.**

Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологическая карта. Проектирование, моделирование, конструирование — основные составляющие технологии. Технологии и алгоритмы.

**Раздел. Материалы и их свойства.**

Сырьё и материалы как основы производства. Натуральное, искусственное, синтетическое сырьё и материалы. Конструкционные материалы. Физические и технологические свойства конструкционных материалов.

Бумага и её свойства. Различные изделия из бумаги. Потребность человека в бумаге.

Ткань и её свойства. Изделия из ткани. Виды тканей.

Пластические массы (пластмассы) и их свойства. Работа с пластмассами. **Раздел. Трудовые действия как основные слагаемые технологии.**

Измерение и счёт как универсальные трудовые действия. Точность и погрешность измерений.

Действия при работе с бумагой. Действия при работе с тканью. Приготовление пищи.

Общность и различие действий с различными материалами и пищевыми продуктами.

В воспитании детей подросткового возраста (уровень основного общего образования) таким приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников, и, прежде всего, ценностных отношений:

* к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
* к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
* к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
* к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;

Данный ценностный аспект человеческой жизни чрезвычайно важен для личностного развития школьника, так как именно ценности во многом определяют его жизненные цели, его поступки, его повседневную жизнь.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

*Патриотическое воспитание:* проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии; ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

*Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции; осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий; освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

*Эстетическое воспитание:* восприятие эстетических качеств предметов труда; умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

*Ценности научного познания и практической деятельности:*

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений

науки.

*Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами; умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

*Трудовое воспитание:* активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей; умение ориентироваться в мире современных профессий.

*Экологическое воспитание:*

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**Овладение универсальными познавательными действиями**

*Базовые логические действия:*

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов; устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру; выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере; самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

*Базовые исследовательские действия:* использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации; оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации; опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач; уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения; прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

*Работа с информацией:* выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи; понимать различие между данными, информацией и знаниями; владеть начальными навыками работы с «большими данными»; владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания. **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

*Самоорганизация:*

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; делать выбор и брать ответственность за решение.

*Самоконтроль (рефлексия):*

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности; вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению

проекта; оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения. *Принятие себя и других:* признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

**Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

*Общение:* в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта; в рамках публичного представления результатов проектной деятельности; в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов; в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

*Совместная деятельность:*

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта; понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности; уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности; владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**Модуль «Производство и технология»**

**5 КЛАСС**

называть и характеризовать технологии; называть и характеризовать потребности человека;

называть и характеризовать естественные (природные) и искусственные материалы; сравнивать и анализировать свойства материалов; классифицировать технику, описывать назначение техники;

объяснять понятия «техника», «машина», «механизм», характеризовать простые механизмы и узнавать их в конструкциях и разнообразных моделях окружающего предметного мира; характеризовать предметы труда в различных видах материального производства; использовать метод мозгового штурма, метод интеллект-карт, метод фокальных объектов и др.; использовать метод учебного проектирования, выполнять учебные проекты; назвать и характеризовать профессии.

**Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы;

использовать средства и инструменты ИКТ для решения прикладных учебно-познавательных

задач; называть и характеризовать виды бумаги, её свойства, получение и применение; называть народные промыслы по обработке древесины; характеризовать свойства конструкционных материалов;

выбирать материалы для изготовления изделий с учётом их свойств, технологий обработки, инструментов и приспособлений; знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей;

приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность; называть и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп; называть и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп; называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

называть и характеризовать текстильные материалы, классифицировать их, описывать основные этапы производства; анализировать и сравнивать свойства текстильных материалов; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; использовать ручные инструменты для выполнения швейных работ;

подготавливать швейную машину к работе с учётом безопасных правил её эксплуатации, выполнять простые операции машинной обработки (машинные строчки); выполнять последовательность изготовления швейных изделий, осуществлять контроль

качества; характеризовать группы профессий, описывать тенденции их развития, объяснять социальное

значение групп профессий.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Наименование разделов и тем программы** | **Количество часов** | **Электронные (цифровые) образовательные ресурсы** |
| Модуль «**Производство и технология»** **Раздел: Введение в технологию (6 ч.)** |
| 1-2  | Преобразующая деятельность человека и технологии  | 2  | infourok.ru uchi.ru resh.edu.ru РЭШ  |
| 3-4  | Проектная деятельность и проектная культура  | 2  |
| 5-6  | Основы графической грамоты  | 2  |
| Модуль **«Технология обработки материалов и пищевых продуктов»*****Раздел: Технологии обработки пищевых продуктов (14 ч.)*** |
| 7-8  | Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне  | 2  | http://fcior.edu.ru/card/21128/ocenkakachestva-mytya-stolovoy-posudy.htmlhttp://fcior.edu.ru/card/20893/uhod-zaposudoy.htmlhttp://fcior.edu.ru/card/14809/uhod-zaposudoy-kontrolnye-zadaniya.htmlhttp://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiyapitaniya-belki-zhiry-uglevodyvitaminy.htmlhttp://fcior.edu.ru/card/20967/osnovyracionalnogo-pitaniya-piramida-pitaniyakontrolnye-zadaniya.html |
| 9  | Основы рационального питания  | 1  |
| 10  | Пищевая промышленность.  | 1  |
| 11  | Знакомство с профессией технолога пищевой промышленности. Рациональное питание. Пищевая пирамида. Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов  | 1  |
| 12-14  | Технология приготовления блюд из  | 3  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | яиц. Сервировка стола к завтраку  |  | http://fcior.edu.ru/card/21016/principyracionalnogo-pitaniya-piramidapitaniya.htmlhttp://fcior.edu.ru/card/6228/znachenieyaic-v-pitanii-cheloveka-dlyauglublennogo-obucheniya.html значение яиц в питании. http://fcior.edu.ru/card/14814/priemyskladyvaniya-salfetok-konvert-dlyapriborov-i-gorizontalnoe-sashe.html - примеры складывания салфеток. http://fcior.edu.ru/card/14871/priemyskladyvaniya-salfetok-veer-ikorolevskaya-mantiya.html - примеры складывания салфеток. http://fcior.edu.ru/card/20898/buterbrodyistoriya-vidy-pravila-prigotovleniya.html - история, виды, правила приготовления бутербродов http://fcior.edu.ru/card/21149/prigotovleni e-buterbrodov-kanape.html - приготовление бутербродов-канапе. http://fcior.edu.ru/card/21223/kakao-ishokolad.htm - какао и шоколад. http://fcior.edu.ru/card/14925/metodyopredeleniya-soderzhaniya-nitratov-vplodoovoshnoy-produkcii.html - методы определения нитратов в овоща  |
| 15-17  | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков  | 3  |
| 18-20  | Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей  | 3  |
| ***Раздел. Технология художественно – прикладной обработки материалов (8 часов)*** |
| 21-26  | Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой  | 6  | http://fcior.edu.ru/card/14643/vidyornamentov-prakticheskaya-tvorcheskayarabota.html - Виды орнаментов. Практическая работа. http://fcior.edu.ru/card/4925/vyshivkakrestom-prakticheskaya-tvorcheskayarabota.html - вышивка крестом. Практическая работа.  |
| 27-28  | Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика  | 2  |
| ***Раздел. Технологии получения и преобразования текстильных материалов (20 часов)***  |
| 29-30  | Текстильные волокна  | 2  | http://fcior.edu.ru/card/9511/narodnyepromysly-hudozhestvennaya-rospistkaney.html - художественная роспись тканей. http://fcior.edu.ru/card/8008/vidymashinnyh-shvov-praktika.html - Виды машинных швов. Практика. http://fcior.edu.ru/card/9559/istoriyasozdaniya-shveynoy-mashiny-dlyauglublennogo-obucheniya.html - история создания швейной машины.  |
| 31-33  | Производство ткани  | 3  |
| 34-35  | Технологии выполнения ручных швейных операций  | 2  |
| 36  | Основные приёмы влажнотепловой обработки швейных изделий  | 1  |
| 37  | Швейные машины  | 1  |
| 38-40  | Устройство и работа бытовой швейной машины  | 3  |
| 41-42  | Технология выполнения машинных швов  | 2  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 43-48  | Лоскутное шитьё. Чудеса из лоскутков  | 6  | http://fcior.edu.ru/card/12890/principobrazovaniya-chelnochnogo-stezhka-dlyauglublennogo-obucheniya.html - принцип образования челночного стежка http://fcior.edu.ru/card/9692/ustroystvoshveynoy-mashiny-dlya-uglublennogoobucheniya.html - устройство бытовой швейной машины http://fcior.edu.ru/card/26767/izgotovleniekovrika-iz-loskutkov.html - изготовление коврика из лоскутков. http://fcior.edu.ru/card/21086/izgotovlenieprihvatki-babochka.html - прихватка «Бабочка»  |
| ***Раздел. Технология ведения дома (4 часа)*** |
| 49-50  | Понятие об интерьере. Основные вопросы планировки кухни  | 2  | http://fcior.edu.ru/card/26700/stil-kantri-varhitekture-i-interere-provans.html - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Прованс. http://fcior.edu.ru/card/26795/stil-kantri-varhitekture-i-interere-yaponskiy-stil.html - стиль кантри в архитектуре и интерьере. Японский стиль. http://fcior.edu.ru/card/26626/stil-kantri-varhitekture-i-interere-prakticheskiezadaniya.html - стиль кантри в архитектуре и интерьере, практические задания. http://fcior.edu.ru/card/14890/planirovkakuhni.html - планировка кухни  |
| 51-52  | Оформление кухни  | 2  |
| ***Раздел: Техника и техническое творчество (2ч.)*** |
| 53  | Основные понятия о машине, механизмах, деталях  | 1  | uchi.ru resh.edu.ru  |
| 54  | Техническое конструирование и моделирование  | 1  |
| ***Раздел: Современные и перспективные технологии (4 ч.)*** |
| 55-58  |  Промышленные и производственные технологии  | 4  | infourok.ru  |
| Модуль «**Производство и технология»*****Раздел: Электротехнические работы. Введение в робототехнику (2ч.)*** |
| 59  | Источники и потребители электрической энергии. Понятие об электрическом токе Электрическая цепь  | 1  | infourok.ru uchi.ru resh.edu.ru РЭШ  |
| 60  | Роботы. Понятие о принципах работы роботов Электроника в робототехнике. Знакомство с логикой  | 1  |
| ***Раздел:Технологии творческой, проектной и исследовательской деятельности (8 ч.)*** |
| 61-68  | Разработка и изготовление творческих проектов  | 8  | infourok.ru  |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Тема урока** | **Кол-во часов**  | **Дата**  | **Виды, формы контроля**  |
| план  | факт  |
| 1.  | Преобразующая деятельность человека и технологии.  | 1  |  |  |  |
| 2.  | Технологическая система.  | 1  |
| 3.  | Проектная деятельность. Проектирование.  | 1  |  |  |  |
| 4.  | Проектная культура.  | 1  |
| 5.  | Основы графической грамотности.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 6.  | Практическая работа «Выполнение эскиза рамки круглого карманного зеркала без крышки».  | 1  |
| 7.  | Кухонная и столовая посуда.  | 1  |  |  |  |
| 8.  | Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.  | 1  |
| 9.  | Основы рационального питания.  | 1  |  |  |  |
| 10.  | Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах.  | 1  |
| 11.  | Основные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.  | 1  |  |  |  |
| 12.  | Технология приготовления блюд из яиц.  | 1  |
| 13.  | Сервировка стола к завтраку.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 14.  | Практическая работа «Приготовление блюд из яиц к завтраку».  | 1  |
| 15.  | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 16.  | Практическая работа «Приготовление бутербродов».  | 1  |
| 17.  | Практическая работа «Приготовление горячих напитков к завтраку».  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 18.  | Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из овощей.  | 1  |
| 19.  | Практическая работа «Приготовление блюд из овощей».  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 20.  | Практическая работа «Оформление блюд из овощей».  | 1  |
| 21.  | Значение цвета в изделиях декоративно – прикладного творчества. Композиция. Орнамент.  | 1  |  |  |  |
| 22.  | Художественное выжигание.  | 1  |
| 23.  | Практическая работа «Раскраска рисунков на фанере».  | 1  |  |  | Практическая работа  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24.  | Практическая работа «Выжигание на учебной заготовке».  | 1  |  |  |  |
| 25.  | Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 26.  | Практическая работа «Выполнение вышивки простыми швами».  | 1  |
| 27.  | Узелковый батик. Технологии отделки изделий в технике узелкового батика.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 28.  | Практическая работа « Изготовление набора салфеток в технике узелкового батика».  | 1  |
| 29.  | Текстильные волокна.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 30.  | Практическая работа «Определение волокнистого состава хлопчатобумажных и льняных тканей».  | 1  |
| 31.  | Производство ткани.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 32.  | Практическая работа «Определение в ткани направления нитей основы и утка».  | 1  |
| 33.  | Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».  | 1  |  |  |  |
| 34.  | Технология выполнения ручных швейных операций.  | 1  |
| 35.  | Практическая работа «Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками».  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 36.  | Основные приемы влажно – тепловой обработки швейных изделий.  | 1  |
| 37.  | Швейные машины.  | 1  |  |  |  |
| 38.  | Устройство и работа бытовой швейной машины.  | 1  |
| 39.  | Практическая работа «Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей».  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 40.  | Практическая работа «Выполнение машинных строчек».  | 1  |
| 41.  | Технология выполнения машинных швов.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 42.  | Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов».  | 1  |
| 43.  | Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов.  | 1  |  |  |  |
| 44.  | Шитье из полос.  | 1  |
| 45.  | Шитье из квадратов.  | 1  |  |  |  |
| 46.  | Шитье из прямоугольных треугольников.  | 1  |
| 47.  | Правила сборки лоскутного изделия по схеме.  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 48.  | Практическая работа «Изготовление наволочки на диванную подушку».  | 1  |
| 49.  | Понятие об интерьере.  | 1  |  |  |  |
| 50.  | Основные варианты планировки кухни.  | 1  |
| 51.  | Оформление кухни.  | 1  |  |  |  |
| 52.  | Практическая работа «Планирование интерьера кухни (или столовой)».  | 1  |  |  | Практическая работа  |
| 53.  | Основные понятия о машинах, механизмах и деталях.  | 1  |  |  |  |
| 54.  | Конструирование и моделирование.  | 1  |
| 55.  | Промышленные технологии.  | 1  |  |  |  |
| 56.  | Производственные технологии.  | 1  |
| 57.  | Технологии машиностроения.  | 1  |  |  |  |
| 58.  | Технологии прототипирования. 3 –D принтер  | 1  |
| 59.  | Электротехнические работы.  | 1  |  |  |  |
| 60.  | Введение в робототехнику.  | 1  |
| 61.  | Запуск творческого индивидуального проекта.  | 1  |  |  |  |
| 62.  | 1 этап – поисково – исследовательский.  | 1  |
| 63.  | Формирование цели проекта.  | 1  |  |  |  |
| 64.  | Сбор информации по теме проекта.  | 1  |
| 65.  | 2 этап – конструкторско – технологический.  | 1  |  |  |  |
| 66.  | Промежуточная аттестация | 1  |
| 67.  | Разработка чертежа или технологической карты.  | 1  |  |  | Презентация проекта  |
| 68.  | 3 этап – заключительный. Презентация проекта. Защита.  | 1  |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** технология 6 класс

Рабочая программа разработана на основе требований к результатом освоения ООП ООО в соответствии с ФГОС ООО (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 с изменениями и дополнениями). В соответствии с учебным планом МКОУ ООШ №21 общее количество времени на учебный год обучения составляет 68 часов. Недельная нагрузка составляет 2 час, при 34 учебных недель.

Рабочая программа разработана с учётом примерной основной образовательной программы ООО (одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 8 апреля 2015 г. №1/15в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020г.) по технологии, с учетом авторской программы «Технология: рабочие программы. 5-9 классы: учебнометодическое пособие /сост. Е.С. Глозман, О.А.Кожина, М.: Дрофа, 2019

Рабочая программа ориентирована на учебник: под ред. Е.С. Глозман, О.А. Кожина Технология 6 класс, М.: Дрофа, 2020.

Основной **целью** освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами** курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями; овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности; формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений; формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий; развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область; алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий; предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области; методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления; уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии; появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

В воспитании детей подросткового возраста (уровень основного общего образования) таким приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников, и, прежде всего, ценностных отношений:

* к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
* к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
* к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
* к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;

Данный ценностный аспект человеческой жизни чрезвычайно важен для личностного развития школьника, так как именно ценности во многом определяют его жизненные цели, его поступки, его повседневную жизнь.

Учебный предмет "Технология" изучается в 6 классе два часа в неделе, общий объем составляет 68 часов.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета. Личностные:**

1. **Российская гражданская идентичность** (патриотизм, уважение к Отечеству, к прошлому и настоящему многонационального народа России, чувство ответственности и долга перед Родиной, идентификация себя в качестве гражданина России, субъективная значимость использования русского языка и языков народов России, осознание и ощущение личностной сопричастности судьбе российского народа).
2. **Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию** на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.
3. **Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем***на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкамСформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.*
4. **Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции.***Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания* (идентификация себя как полноправного субъекта общения, готовность к конструированию образа партнера по диалогу, готовность к конструированию образа допустимых способов диалога, готовность к конструированию процесса диалога как конвенционирования интересов, процедур, готовность и способность к ведению переговоров).
5. **Освоенность социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах.***Участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей* (формирование готовности к участию в процессе упорядочения социальных связей и отношений, в которые включены и которые формируют сами учащиеся; включенность в непосредственное гражданское участие, готовность участвовать в жизнедеятельности подросткового общественного объединения, продуктивно взаимодействующего с социальной средой и социальными институтами; идентификация себя в качестве субъекта социальных преобразований, освоение компетентностей в сфере организаторской деятельности; интериоризация ценностей созидательного отношения к окружающей действительности, ценностей социального творчества, ценности продуктивной организации совместной деятельности, самореализации в группе и организации, ценности «другого» как равноправного партнера, формирование компетенций анализа, проектирования, организации деятельности, рефлексии изменений, способов взаимовыгодного сотрудничества, способов реализации собственного лидерского потенциала).
6. **Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни; интериоризация правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей.**
7. **Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях** (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к занятиям туризмом, в том числе экотуризмом, к осуществлению природоохранной деятельности).

***Метапредметные результаты:***

# Регулятивные УУД

1.*Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.* Обучающийся сможет:

* анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
* идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
* выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
* ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
* формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности.

2.*Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач.*

Обучающийся сможет:

* определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
* обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
* определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
* выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
* выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
* составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования).

3.*Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.* Обучающийся сможет:

* определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
* систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
* работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
* устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
* сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.

4.*Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения.*

Обучающийся сможет:

* анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
* свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
* обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
* фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.

5.*Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной.* Обучающийся сможет:

* наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
* соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
* принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
* самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
* ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
* демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

# Познавательные УУД

6.*Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.* Обучающийся сможет:

* выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему

слов;

* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
* излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
* самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
* объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
* выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
* делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.

7.*Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.*

Обучающийся сможет:

* обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
* определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
* создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
* создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
* преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
* переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
* строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
* анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.

8.*Смысловое чтение.*

Обучающийся сможет:

* находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
* ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать

текст;

* устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
* резюмировать главную идею текста;
* критически оценивать содержание и форму текста.

9.*Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.*  Обучающийся сможет:

* определять свое отношение к природной среде;
* анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
* проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
* прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
* распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
* выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10.*Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.*

Обучающийся сможет:

* определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
* осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
* формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
* соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

# Коммуникативные УУД

1. *Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.*

Обучающийся сможет:

* + определять и играть возможные роли в совместной деятельности;
	+ принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
	+ определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
	+ строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
	+ корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
	+ критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
	+ предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
	+ выделять общую точку зрения в дискуссии;
	+ договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
	+ организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
	+ устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.
1. *Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.*  Обучающийся сможет:
* определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
* отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
* представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
* соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
* высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
* принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
* создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
* использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых

блоков своего выступления;

* использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
* делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.

13.*Формирование и развитие компетентности в области использования информационнокоммуникационных технологий (далее – ИКТ).* Обучающийся сможет:

* целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
* выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
* выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
* использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
* использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
* создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать

информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии идёт неразрывно с освоением процесса познания — построения и анализа разнообразных моделей. Только в этом случае можно достичь когнитивно-продуктивного уровня освоения технологий.

Современный курс технологии построен по модульному принципу.

Модульность — ведущий методический принцип построения содержания современных учебных курсов. Она создаёт инструмент реализации в обучении индивидуальных образовательных траекторий, что является основополагающим принципом построения общеобразовательного курса технологии.

***Модуль «Производство и технология»***

В модуле в явном виде содержится сформулированный выше методический принцип и подходы к его реализации в различных сферах. Освоение содержания данного модуля осуществляется на протяжении всего курса «Технология» с 5 по 9 класс. Содержание модуля построено по «восходящему» принципу: от умений реализации имеющихся технологий к их оценке и совершенствованию, а от них — к знаниям и умениям, позволяющим создавать технологии. Освоение технологического подхода осуществляется в диалектике с творческими методами создания значимых для человека продуктов.

Особенностью современной техносферы является распространение технологического подхода на когнитивную область. Объектом технологий становятся фундаментальные составляющие цифрового социума: данные, информация, знание. Трансформация данных в информацию и информации в знание в условиях появления феномена «больших данных» является одной из значимых и востребованных в профессиональной сфере технологий 4-й промышленной революции.

***Модуль «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»***

В данном модуле на конкретных примерах показана реализация общих положений, сформулированных в модуле «Производство и технологии». Освоение технологии ведётся по единой схеме, которая реализуется во всех без исключения модулях. Разумеется, в каждом конкретном случае возможны отклонения от названной схемы. Однако эти отклонения только усиливают общую идею об универсальном характере технологического подхода. Основная цель данного модуля: освоить умения реализации уже имеющихся технологий. Значительное внимание уделяется технологиям создания уникальных изделий народного творчества.

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**Модуль «Производство и технология»**

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме; выявлять причины и последствия развития техники и технологий;

характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития; уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями; научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности; организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; соблюдать правила безопасности;

использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция); уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач; получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов; оперировать понятием «биотехнология»;

классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрование воды; оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

**Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»** характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека; соблюдать правила безопасности;

организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;

классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;

использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования; получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов; характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов; применять ручные технологии обработки конструкционных материалов; правильно хранить пищевые продукты;

осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность; выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда; осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;

проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий; строить чертежи простых швейных изделий; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; выполнять художественное оформление швейных изделий;

выделять свойства наноструктур;

приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;

получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их

использованием для конструирования новых материалов.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

***Основы проектнойи графической грамоты (4 ч)***

Основные составляющие практического задания и творческого проекта учащихся Основные этапы выполнения практических заданий. Проектная деятельность. Творческий проект. Последовательность реализации творческого проекта «Изделие своими руками». Основы графическойграмоты. Сборочные чертежи Сборочный чертёж. Сборочная единица. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей.

***Технологии обработки пищевых продуктов (16 ч)***

**Основы рационального питания. Минеральные вещества**

Рациональное питание. Минеральные вещества. Макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы.

**Технологии производства круп, бобовых и их кулинарной обработки** Злаковые культуры. Крупы. Основные этапы производства круп. Требования к качеству круп. Каша. Технология приготовления блюд из круп. Блюда из бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Требования, предъявляемые к блюдам из бобовых (кроме пюре).

**Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки** Макаронные изделия. Технология приготовления макаронных изделий. Приготовление макаронного теста. Формование изделий. Сушка. Технология приготовления макаронных изделий. Требования, предъявляемые к блюдам из макаронных изделий.

**Технологии производства молока и его кулинарной обработки** Молоко. Виды, состав молока. Пастеризация. Стерилизация. Требования к качеству молока. Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Правила подачи блюд из молока.

**Технология производства кисломолочных продуктов. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов Кисломолочные продукты.** Способы приготовления кисломолочных продуктов. Термостатный способ. Резервуарный способ. Сметана. Творог. Блюда из творога. Сырники. Технология приготовления холодных десертов Горячие сладкие блюда. Холодные сладкие блюда. Десерты. Компоты. Кисели. Желе. Муссы. Самбуки. Кремы. Требования к качеству холодных десертов. Сервировка десертного стола и правила этикета. Технология производства плодоовощных консервов Консервирование. Маринование и квашение. Правила и требования консервации. Тара для консервирования. Правила безопасной работы при консервировании. Способы заготовки фруктов и ягод. Стерилизация. Варенье. Бланширование. Повидло, джем, мармелад, компоты. Производство замороженных овощей, фруктов, ягод.

**Особенности приготовления пищи в походных условиях** Организация питания в походе.

Разведение костра. Первая помощь при пищевых отравлениях. Идеи творческих проектов. ***Техника и техническое творчество (4 ч)***

Энергетические, информационные и рабочие машины. Рабочие органы швейной машины. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах. Техническое моделирование. Основные правила технического моделирования. Факторы, влияющие на выбор материала для изделия.

***Технологии получения и преобразования текстильных материалов (24 ч)***

**Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения**

Шерсть. Технология производства шерстяных тканей. Шёлк. Технология производства шёлковых тканей.

**Свойства шерстяных и шёлковых тканей**

Свойства тканей: физико-механические, гигиенические, технологические. Износоустойчивость. Теплозащитные свойства. Гигроскопичность. Воздухопроницаемость. Усадка. Влажно-тепловая обработка. Признаки определения тканей. **Ткацкие переплетения**

Ткацкие переплетения: простое, саржевое, атласное. Раппорт. Свойства тканей с различными видами переплетения. Признаки лицевой и изнаночной сторон гладкокрашеных тканей.

**История швейной машины**

Швейная машина. Создание первой швейной машины. История швейной машины. Швейные машины: бытовые, промышленные, специальные.

**Регуляторы швейной машины**

Регулятор натяжения верхнейнити. Регулятор длины стежка. Ширина зигзага. Регулятор прижима лапки.

**Уход за швейной машиной.**

Уход за швейной машиной. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве** Работа экспериментального цеха, этапы: моделирование, конструирование. Работа подготовительнораскройного цеха, этапы: подготовки материалов для раскроя, раскрой изделия. Серийное производство одежды. Поточный метод. ВТО. Маркировка одежды.

**Требования к готовой одежде.**

 **Конструирование одежды**

Одежда. Классификация одежды. Требования к одежде. Фигура человека и снятие мерок.

Конструирование одежды. Правила снятия мерок. Мерки для построения чертежа фартука.

**Построение основы чертежа швейного изделия (на примере фартука)**

Правила оформления чертежа конструкции швейного изделия. Расчёт и построение чертежа основы фартука.

**Моделирование швейного изделия**

Техническое моделирование. Знакомство с профессиями художника-модельера, конструктора модельера, закройщика. Способы технического моделирования. Изменение геометрических размеров и формы отдельных деталей фартука. Объединение частей фартука в единые детали или деление фартука на части. Применение художественной отделки и моделирование цветом.

**Технология изготовления швейного изделия**

Технологический процесс. Процесс изготовления швейных изделий. Подготовка выкройки. Карта пооперационного контроля. Схема пошива (сборки) фартука с отрезным нагрудником. Схема пошива (сборки) цельнокроеного фартука**.**

**Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука**

Подготовка ткани к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Раскрой цельнокроеного фартука. Правила раскладки деталей выкройки швейного изделия на ткани и раскроя изделия.

Раскладка выкройки фартука на ткани, раскрой фартука.

**Подготовка деталей кроя к обработке**

Подготовка деталейкроя к обработке. Копировальная строчка. Перевод с помощью резца.

Перевод с помощью булавок.

**Обработка бретелей и деталей пояса фартука** Обработка бретелей.

**Подготовка обтачки для обработки верхнего среза фартука. Обработка нагрудника.**

Подготовка обтачки. Обработка нагрудника**.**

**Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука** Обработка накладного кармана. Соединение кармана с основной деталью фартука.

**Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия.** Обработка нижнего и боковых срезов нижней части фартука. Контроль качества готового изделия. Идеи творческих проектов.

***Технологии художественно-прикладной обработки материалов (6 ч) Роспись тканей (свободного батик).***

История возникновения и развития батика на Руси. Подготовка ткани к окрашиванию. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения батика. Перенос рисунка на ткань, резервирование. Организация рабочего места, культура труда. Дополнительные эффекты: роспись по-сырому, присыпка сухим красителем, солевые эффекты, сухая кисть. ***Вязание крючком.***

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.

Начальная петля, цепочка из воздушных петель.

***Изготовление сувенира (вязание крючком).***

Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Подбор пряжи по цвету. ***Технология ведения дома.(2 ч)***

***Интерьер комнаты школьника. Технология «умный дом».***

Комната школьника. Рациональное разделение пространства комнаты. Основные зоны (рабочая, для отдыха и для сна). Санитарно-гигиенические требования (освещенность, вентиляция, температурный режим, экология). Эргономические и эстетические требования. Система «Умный дом».

***Современные и перспективные технологии.(4 ч)***

***Актуальные и перспективные технологии обработки материалов.***

Технология обработки материалов (обработка конструкционных материалов, текстильных материалов, пищевых продуктов).

Новые технологии (порошковая металлургия, электротехнология).

***Сельскохозяйственные технологии.***

Сельское хозяйство (растениеводство и животноводство). Виды технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Капельное орошение. Гидропоника. Отрасли животноводства. Генная инженерия.

***Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники.(2ч) Функциональное разнообразие роботов.***

Стационарные, мобильные роботы. Промышленные, медицинские, сельскохозяйственные, подводные, космические, сервисные роботы и их использование. Программирование роботов.

***Творческий проект.(6 ч)***

***Технологический проект.***

***Поисково-исследовательский этап.***

Краткая формулировка задачи проекта. Эскиз. Способы изготовления изделия. Потребительские качества (физиологические, безопасность, эстетические, экономические). Дизайн. Подбор материалов.

***Практическая реализация проекта.***

***Конструкторско-технологический этап.***

Планирование изготовления изделия. Чертеж. Дизайн-анализ изделия. Разработка простейшей технологической карты.

Изготовление изделия.

***Формирование и оформление результатов.***

***Защита учебного проекта.***

***Оценка результатов проектной деятельности.***

Оценка процесса и результатов, проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка

изделия пользователем и самооценка учеником.

**Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  |  | Тема урока  | Кол-во часов  |
|  | **Введение в технологию** |  | ***4 ч*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1-2  | Основы проектной и графической грамоты. Основные составляющие учебного задания и учебного проекта (основные этапы выполнения практических заданий). Творческие и производственные проекты. Понятие об авторском праве. ПР: Разработка описания нескольких проектных идей для образовательного учреждения (лавочка для рекреации, доска для объявлений, диплом для предметных недель по предметной области «Технология» и т.д.).  | 2  |
| 3-4  | Основы графической грамоты. Сборочные чертежи. Сборочные чертежи. Сборочные единицы. Основные требования к содержанию сборочного чертежа. Правила чтения сборочных чертежей. ПР: Чтение сборочного чертежа.  | 2  |
|  | **Технологии обработки пищевых продуктов**  | **16 ч**  |
| 5-6  | Основы рационально питания. Минеральные вещества.  Минеральные вещества. Макроэлементы. Микроэлементы.Ультрамикроэлементы. Правила сервировка стола к обеду и ужину. Праздничный стол. Украшение стола. Способы подачи горячих блюд. Правила этикета. П/Р Варианты сервировки стола к обеду, ужину.  | 2  |
| 7-8  | Технологии круп, бобовых и их кулинарной обработки. Виды и сорта круп. Пищевая ценность круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. технология приготовления котлет и биточков (варка вязкой каши, заправка вязкой каши сырыми яйцами, разделка и обжарка). Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Л/Р Определение доброкачественности круп и бобовых изделий. П/Р Приготовление блюд из круп (гречневая каша).  | 2  |
| 9-10  | Технологии производства макаронных изделий и их кулинарной обработки. Виды макаронных изделий. Питательная ценность. Требования к макаронным изделиям. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Посуда и инвентарь, применяемые при варке макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу. П/Р Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий (макарон пофлотски).  | 2  |
| 11-12  | Технологии производства молока и его кулинарной обработки.  Значение молока в питании человека. Кулинарное значение молока. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Виды коровьего молока (парное, цельное, пастеризованное, стерилизованное, восстановленное). Домашние животные, молоко которых используется в пище человека. Способы определения качества молока и способы очистки молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки. Изменение состава молока при нагревании. Молочные продукты (сливки, топленое молоко, молочные напитки с наполнителями). Молочные консервы. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого и сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд (молоковарка, мультиварка). Оценка качества готовых блюд, подача их к | 2  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | столу. Л/Р Определение качества молока органолептическими и лабораторными методами. П/Р Приготовление манной каши с орехами.  |  |
| 13-14  | Технологии производства кисломолочных продуктов. Приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (кефир, простокваша, сметана, творог, варенец, ряженка, йогурт). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Заквашивание молока с помощью простокваши. Ассортимент творожных изделий. Получение творога в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Технология приготовления пасхи.  Л/Р Определение примесей крахмала в сметане (стр. 234). П/Р Приготовление сырников из творога.  | 2  |
| 15-16  | Технология приготовления холодных десертов. Десерты. Питательная ценность сладких блюд. Холодные десерты (компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы). Требования к качеству холодных десертов. Подача десертов к столу. Правила этикета. П/Р Приготовление сладкого блюда.  | 2  |
| 17-18  | Технология производства плодоовощных консервов. Значение консервирования как способ длительного хранения пищевых продуктов. Консервирующая роль молочной кислоты. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования при консервировании. Требования к сырью для консервирования. Способы заготовки фруктов и ягод. Замораживание овощей, фруктов и ягод. Условия и сроки хранения. П/Р Приготовление зелени для заморозки.  | 2  |
| 19-20  | Особенности приготовления пищи в походных условиях. Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Рациональное использование продуктов в походе. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности. Первая помощь при отравлении. П/Р Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.  | 2  |
|  |  **Техника и техническое творчество**  | **4 ч**  |
| 21-22  | Технологические машины. Энергетические, информационные и рабочие машины. Рабочие органы швейной машины. Кинематическая схема. Условные обозначения на кинематических схемах. П/Р Изучение рабочих органов швейной машины.  | 2  |
| 23-24  | Основы начального технического моделирования. Техническое моделирование. Основные правила технического моделирования. Факторы, влияющие на выбор материала для изделия. ПР: Выполнение подставки под горячее (для карандаши) из фетра.  | 2  |
|  | **Технологии получения и преобразования текстильных материалов.** | **24 ч**  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 25-26  | Материаловедение. Производство тканей на основе натуральных волокон животного происхождения. Свойства шерстяных и шелковых тканей. Натуральные волокна животного происхождения. Получение нитей из этих волокон в условиях прядильного производства и в домашних условиях. Свойства натуральных волокон животного происхождения, а также нитей и тканей на их основе. П/Р Определение волокнисто состава шерстяных и шелковых тканей.(с.149)  | 2 |
| 27-28  | Ткацкие переплетения. Саржевые и атласные переплетения нитей в тканях. Понятие о раппорте переплетения. Влияние вида переплетения на драпируемость ткани. Уход за тканями. П/Р Определение лицевой и изнаночной сторон тканей саржевого и атласного переплетений.  | 2  |
| 29-30  | Машиноведение. Швейная машина. История швейной машины. Назначение, устройство и принцип действия регуляторов бытовой универсальной швейной машины. Уход за швейной машиной, чистка и смазка. Правила безопасной работы на швейной машине. П/Р Регулирование качества машинной строчки для различных видов тканей.  | 2  |
| 31-32  | Изготовление одежды. Основные этапы изготовления одежды на швейном производстве. Ярлык. Символы по уходу за текстильными изделиями, указанные на ярлыке. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Требования к рабочей одежде. Фигура человека и ее измерение. Основные точки и линии измерения. Правила снятия мерок. Прибавки на свободу облегания. Зависимость величины прибавок на свободу облегания от силуэта изделия и свойств ткани. П/Р Снятие мерок и запись результатов измерения.  | 2  |
| 33-34  | Построение основы чертежа швейного изделия (фартук). Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. П/Р Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.  | 2  |
| 35-36  | Моделирование швейного изделия. Моделирование. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. П/Р Моделирование фартука и изготовление выкройки.  | 2  |
| 37-38  | Технология изготовления швейного изделия. Подготовка выкройки и ткани (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон) к раскрою. Правила безопасной работы с утюгом. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка с учетом припусков на швы. Инструменты и приспособления для раскроя. Раскрой фартука. П/Р Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани.  | 2  |
| 39-40  | Подготовка деталей кроя к обработке.  | 2  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на ткань.  |  |
|  | 2.П/Р Подготовка деталей кроя к обработке.  |  |
|  | 3. |  |
| 41-42  | Обработка бретелей и деталей пояса фартука. Способы обработки бретелей, пояса. Последовательность обработки. ВТО деталей. Проверка качества готовых деталей. П/Р Технология выполнения соединительных швов.  | 2  |
| 43-44  | Обработка нагрудника. Способы обработки нагрудника, их зависимость то ткани и фасона. Подготовка обтачки. Соединение бретелей, обтачки и верхнего среза нагрудника машинным швом. ВТО. Обработка боковых срезов нагрудника. П/Р Обработка нагрудника обтачкой. Контроль качества.  | 2  |
| 45-46  | Обработка накладного кармана и соединение его с нижней частью фартука. Разновидности карманов. Способы обработки карманов. Определение места расположения карманов. Соединение кармана с основной деталью фартука. Выполнение настрочного шва. П/Р Технология выполнения соединительных и краевых швов.  | 2  |
| 47-48  | Обработка нижнего и боковых срезов части фартука. Последовательность сборки изделия. Окончательная обработка и отделка изделия. Технология выполнения машинных швов. Правила ТБ при утюжильных работах. Контроль и оценка качества готового изделия. П/Р Окончательная отделка изделии и контроль качества готового изделия.  | 2  |
|  | **Технологии художественно-прикладной обработки материалов**  | ***6 ч***  |
| 49-50  | Роспись тканей (свободного батик). История возникновения и развития батика на Руси. Подготовка ткани к окрашиванию. Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения батика. Перенос рисунка на ткань, резервирование. Организация рабочего места, культура труда. Дополнительные эффекты: роспись по-сырому, присыпка сухим красителем, солевые эффекты, сухая кисть.П/Р Выполнение эскиза для росписи, подбор ткани, красителей. Изготовление и оформление изделия в технике «свободный батик» («Панно по растительным мотивам»). | 2  |
| 51-52  | Вязание крючком. Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Начальная петля, цепочка из воздушных петель. П/Р Подбор пряжи, крючка. Выполнение цепочки из воздушных петель.  | 2  |
| 53-54  | Изготовление сувенира (вязание крючком). Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись. Подбор пряжи по цвету. П/Р Изготовление образцов, связанных крючком (с.273).Выполнение сувенира.  | 2  |
|  | Технология ведения дома.  | ***2 ч***  |
| 55-56  | Интерьер комнаты школьника. Технология «умный дом». Комната школьника. Рациональное разделение пространства комнаты. Основные зоны (рабочая, для отдыха и для сна). Санитарно-гигиенические |  |
|  | требования (освещенность, вентиляция, температурный режим, экология).Эргономические и эстетические требования. Система «Умный дом». П/Р Планирование интерьера комнаты школьника.  |  |
|  | **Современные и перспективные технологии.**  | ***4 ч***  |
| 57-58  | Актуальные и перспективные технологии обработки материалов. Технология обработки материалов (обработка конструкционных материалов, текстильных материалов, пищевых продуктов). Новые технологии (порошковая металлургия, электротехнология).  | 2  |
| 59-60  | Сельскохозяйственные технологии. Сельское хозяйство (растениеводство и животноводство). Виды технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Капельное орошение. Гидропоника. Отрасли животноводства. Генная инженерия. П/Р Выстроить технологическую цепочку озеленения города (от семян до удаления осенью отцветших цветов).  | 2  |
|  | **Элементы тепловой энергетики, электротехники и робототехники.** | ***2 ч***  |
| 61-62  | Функциональное разнообразие роботов. Стационарные, мобильные роботы. Промышленные, медицинские, сельскохозяйственные, подводные, космические, сервисные роботы и их использование. Программирование роботов.  | 2 |
|  | Творческий прект. | ***6 ч***  |
| 63-64  | Технологический проект. Поисково-исследовательский этап. Краткая формулировка задачи проекта. Эскиз. Способы изготовления изделия. Потребительские качества (физиологические, безопасность, эстетические, экономические). Дизайн. Подбор материалов. П/Р Разработка эскиза изделия и технологической карты.  | 2  |
| 65 | Промежуточная аттестация | 1 |
| 666  | Практическая реализация проекта. Конструкторско-технологический этап. Планирование изготовления изделия. Чертеж. Дизайн-анализ изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. П/Р Выполнение творческого проекта.  |  1  |
| 67-68  | Формирование и оформление результатов. Защита учебного проекта. Оценка результатов проектной деятельности. Оценка процесса и результатов, проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником. П/Р Оценка проделанной работы. Защита проекта.  | 2  |

**Учебно-методический комплекс:**

1. Рабочие программы. 5-9 классы: учебно-методическое пособие /сост. Е.С. Глозман, О.А.Кожина, М.: Дрофа, 2020г.
2. Учебник: под ред. Е.С. Глозман, О.А. Кожина, В.М. Технология 6 класс, М.: Дрофа, 2020.

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы основного общего образования:

**в личностном направлении:**

У учащихся будут сформированы:

• познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;

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

 • трудолюбие и чувство ответственности за качество своей деятельности;

• умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;

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

• способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;

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

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

***в метапредметном направлении:***

У учащихся будут сформированы:

• умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

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

• навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности

;• способность моделировать планируемые процессы и объекты;

• аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;

• отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;

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

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

• соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;

• оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам; • умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;• понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

***в предметном направлении:***

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

• умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

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

• умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

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

• навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• владение методами творческой деятельности;

• умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

• способность планировать технологический процесс и процесс труда;

• умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

• умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

• умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;

• умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

• умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

• умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

• умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

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

• навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

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

• умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

• способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

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

• ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

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

• умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

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

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

• навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

• навыки согласовывать свои возможности и потребности;

• ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

• проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

• экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

• владение методами моделирования и конструирования;

• навыки применения различных технологий технического творчества в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

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

• композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

• способность бесконфликтного общения;

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

• способность к коллективному решению творческих задач;

• желание и готовность прийти на помощь товарищу;

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

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

• моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

• необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

• умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;

• умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;

• умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств

1. **Формы, периодичность текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, критерии оценивания.**

Формы текущего контроля успеваемости: тесты по итогам четверти, опрос, контроль качества, контроль за действиями

Формы периодичность текущего контроля, успеваемости и промежуточной аттестации

Исходя из поставленных целей, учитывается:

* Правильность и осознанность изложения содержания, полнота раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.
* Степень формирования интеллектуальных и обще учебных умений.
* Самостоятельность ответа
* Речевая грамотность и логическая последовательность ответов

Используемые формы, способы и средства проверки и оценки результатов обучения.

* 1. Тестовый (тестирование);
	2. Устный опрос (собеседование, зачет)
	3. Срезовые работы

**Критерии оценивания**

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала точность использования терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учет индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы в классе.

**Оценка устных ответов**

**Отметка «5»** ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

**Отметка «4»** ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

**Отметка «3»** ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

**Отметка «2»** ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

**Приёмы труда**

**Отметка «5»** ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «4»** ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «3»** ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

**Отметка «2»** ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

**Качество изделий (работы)**

**Отметка «5»** ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

**Отметка «4»** ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

**Отметка «3»** ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

**Отметка «2»** ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

1. **Отличительные особенности рабочей программы по сравнению с примерной программой**

Рабочая программа составлена с учетом результатов работы обучающихся в 5 классе.

1. **Содержание учебного курса.**

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

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.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

 Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

**Практические работы.** Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

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

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

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных домашних животных с использованием своего опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации из Интернета.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Подготовка реферативного описания технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи,

семей своих друзей).

1. **Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Дата по плану | Дата по факту | Тема урока | Кол-во часов. | Тип /форма урока |  | Планируемые результаты обучения | Виды и формы контроля |
|  |  | Основные учебные действия | Предметные: | УУД |
| Регулятивные: | Познавательные:  | Коммуникативные: |
| 1-2 |  |  | Введение в творческий проект. Подготовительный этап.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Технология как дисциплина и как наука. Задачи проекта. Постановка проблемы. Этапы проектной деятельности. Выбор идеиВводный инструктаж по охране труда. | Ознакомление с правилами поведения вмастерской и нарабочем месте;- понятие о б этапах проектной деятельности | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 3-4 |  |  | Конструкторский этап. | 2 | Урок «открытия» нового знания | Задачи конструкторского этапа, конструкторская документация, профессии и производство | Проработка конструкторского этапа проекта | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 5-6 |  |  | Технологический этап.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Задачи технологического этапа, технологическая карта | Проработка технологической документации проекта, уметь составить технологическую карту на проект | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 7-8 |  |  | Этап изготовления изделия. Заключительный этап | 2 | Урок общеметодологической направленности | Повторить этапы выполнения проекта. Определять цель и задачи проектной деятельности.Выбирать и обосновывать тему будущего проекта.Анализировать обоснование выбора проекта. Подготовить поисковый (подготовительный), технологический этапы Выполнять эскизную разработку по теме проекта.Проработать доклад к защите творческого проекта. | Знания: о целях и задачах проектирования, умение выполнить свой творческие проект | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция | Умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассужденийСтроить осознанное высказывание в устной форме | Диалог, Проявлениеинициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать | Пр/р |
| 9-10 |  |  | Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме, составление примеров и вопросов | - Участие в беседе по теме;- Освоение основных определений и понятий по теме | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 11-12 |  |  | Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа о вторичном сырье, рассказ о энергии и информации как предметах труда, составление вопросов | - Освоение основных определений и понятий по теме, ознакомление с профессиями, связанными с информационными технологиями | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 13-14 |  |  | Основные признаки технологии.  | 2 | Урок общеметодологической направленности | Рассказ о признаках технологии, коллективная беседа по теме, составление вопросов | Освоение основных понятий по теме, составление заланий | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 15-16 |  |  | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Беседа по теме урока, составление вопросов | Освоение основных понятий по теме, составление вопросов | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, срезовая работа |
| 17-18 |  |  | Техническая и технологическая документация  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока | Осваивает новые понятия, собирает дополнительную информацию о технической документации, осваивает чтение графических объектов и составление технологических карт | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 19-20 |  |  | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин).  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение коллективных заданий | Получит представление об основных конструктивных элементах техники, осваивает новые понятия | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 21-22 |  |  | Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение коллективных заданий | Знакомиться с разновидностями рабочих органов техники, научиться разбираться в видах и предназначениях двигателей | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 23-24 |  |  | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение коллективных заданий | Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 25-26 |  |  | Технологии резания. Технологии пластического формования материалов.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Анализирует свойства металлов, пригодных к пластическому формованию, получает представление о многообразии инструментов для ручной обработки металлов, осваивает разновидности технологий механической обработки материалов | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 27-28 |  |  | Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | получает представление о многообразии инструментов для ручной обработки металлов, осваивает разновидности технологий механической обработки материалов | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 29-30 |  |  | Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.  | 2 | Урок общеметодологической направленности | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Сформирует представление о способах соединения деталей из разных материалов, выполняет практическую работу по теме урока | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 31-32 |  |  | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи | 2 | Урок общеметодологической направленности | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Сформирует представление о способах соединения деталей из разных материалов, выполняет практическую работу по теме урока | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной \форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 33-34 |  |  | Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов | 2 | Урок общеметодологической направленности | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Сформирует представление о способах соединения деталей из разных материалов, выполняет практическую работу по теме урока | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 35-36 |  |  | Основы рационального (здорового) питания.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах, осваивает подбор блюд, отвечающих принципам рационального питания | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 37-38 |  |  | Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Получает представление о технологии обработки молока и приготовлении продуктов и блюд из него, исследует и определяет доброкачественность молочных продуктов | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий пр/р |
| 39-40 |  |  | Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Освоение основных понятий по теме, получат представление о получении кисломолочных продуктов, исследуют и определяют доброкачественность кисломолочных продуктов | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий пр/р |
| 41-42 |  |  | Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Участие в беседе по теме;Освоение основныхопределений ипонятий по теме;Изучениеупаковки из-подкрупыОсваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий, готовит кулинарные блюда из круп, бобовых, макарон | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий пр/р |
| 43-44 |  |  | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, собирать дополнительную информацию о тепловой энергии , знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий см/р |
| 45-46 |  |  | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий |  Получать представление о о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 47-48 |  |  | Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. | 2 | Урок общеметодологической направленности | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Получать представлениеоб аккумулировании тепловой энергии, знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, пр/р |
| 49-50 |  |  | Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий |  Осваивать способы отображения информации, выполнять задания по кодированию информации | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | пр/р |
| 51-52 |  |  | Сигналы и знаки при кодировании информации | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий | Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | пр/р |
| 53-54 |  |  | Символы как средство кодирования информации | 2 | Урок общеметодологической направленности | Коллективная беседа по теме урока, выполнение заданий | Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | пр/р |
| 55-56 |  |  | Дикорастущие растения, используемые человеком.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий |  Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения, собирать дополнительную информацию по теме урока | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | Текущий, срезовая работа |
| 57-58 |  |  | Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. | 2 | Урок «открытия» нового знания | Рассказ по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий | Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений, .овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.) | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 59-60 |  |  | Влияние экологических фактов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.  | 2 | Урок общеметодологической направленности | Рассказ по теме урока, составление вопросов, выполнение практической работы | Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, условия и методы сохранения природной среды. родной средыВыполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 61-62 |  |  | Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий | Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах, осваивать основные понятия | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 63-64 |  |  | Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции человека и их основных элементах. | 2 | Урок общеметодологической направленности | Коллективная беседа по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий | Осваивает основные понятия урока, Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной и письменной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 65-66 |  |  | Виды социальных технологий. Технологии коммуникации.  | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий | Осваивает основные понятия урока, анализирует виды социальных технологий | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |
| 67-68 |  |  | Структура процесса коммуникации | 2 | Урок «открытия» нового знания | Коллективная беседа по теме урока, составление вопросов, выполнение заданий | Осваивает основные понятия урока, разрабатывает варианты технологии общения | Целеполагание, планирование,рефлексия, волевая регуляция. | Осуществлять поиск информации, построение цепи рассуждений, строить осознанное речевое высказывание в устной форме | диалог, сотрудничество, умение задаватьвопросы | текущий |