**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии линии УМК под ред. Казакевича В. М. составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения и науки РФ от 17 декабря 2010 года №1897;

- Примерной программы по технологии под ред. Казакевича В. М. разработанной в соответствии с федеральным государственным стандартом основного общего образования;

Рабочая программа разработана в соответствии:

- с основной образовательной программой основного общего образования МКОУ СОШ№2 им. Кешокова А.П. с.п. Шалушка

- учебным планом МКОУ СОШ№2 им . Кешокова А.П. с.п. Шалушка

-с локальным актом МКОУ СОШ№2 им . Кешокова А.П. с.п. Шалушка

«Положение о разработке и утверждении рабочих программ, отдельных предметов, курсов, дисциплин, (модулей).

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в 5 классах по учебнику «Технологи. » под ред. Казакевича В. М. Учебник входит в Федеральный перечень учебников, рекомендованный Министерством просвещения, науки и по делам молодежи РФ к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях и утвержденный приказом №254 от 20 мая 2020г Министерства просвещения, и науки и по делам молодежи РФ. Учебник имеет гриф «Рекомендовано Министерством просвещения и науки РФ» ( порядковый номер учебного пособия в Федеральном перечне). (1.1.2.7.1.1.1)

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

В соответствии с учебным планом основного общего образования учебным планом МКОУ СОШ№2 им. Кешокова А. П. с.п. Шалушка рабочая программа рассчитана для преподавания в 5 классах в объеме 70 часов.

Количество часов в год -35 часов.

Количество часов в неделю – 1 часа.

Количество контрольных работ - 5

Используемый УМК

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер учебника | Автор/авторский коллектив | Наименование учебника | Класс | Наименование издателя(ей) учебника | Адрес страницы  об учебнике | Адрес страницы об учебнике на официальном сайте издателя (издательства) |
| 1.2.7. | Технология (предметная область) | | | |  | |
|  | Технология (учебный предмет) | | | |  | |
| 1.1.2.7.1.1.1 | В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова, | «Технология» | 5 | Издательский центр Просвещение | http://vgf.ru/tehn1 | / |

**Личностные результаты**

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

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

3. Развитие трудолюбия и ответствен

ости за качество своей деятельности.

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

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

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

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

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

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

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Предметные результаты:**

***В познавательной сфере:***

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
5. распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
6. владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
7. владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
8. применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
10. владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

***В трудовой сфере:***

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

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

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

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

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

- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;

- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

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

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

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

10) разработка плана продвижения продукта;

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

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

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

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

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

16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

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

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

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

20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

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

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

24) документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) расчёт себестоимости продукта труда.

***В мотивационной сфере:***

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

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

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

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

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

***В эстетической сфере:***

1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение методов художественного проектирования одежды;

17) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

18) соблюдение правил этикета.

***В коммуникативной сфере:***

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

***Вфизиолого-психологической сфере:***

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

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

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Содержание учебного курса.**

1. **Основы производства**

***Теоретические сведения***

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

Общая характеристика производства. Труд как основа производства. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда.

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

***Практическая деятельность***

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

1. **Общая технология**

***Теоретические сведения***

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

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

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

***Практическая деятельность***

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

1. **Техника**

***Теоретические сведения***

Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

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

***Практическая деятельность***

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

1. **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов**

**Текстильные материалы**

***Теоретические сведения***

Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения.

Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шер­стяных и шёлковых тканей.

**Виды и свойства тканей из хими­ческих волокон. Виды нетканых материалов из химических воло­кон.**

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

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

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

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

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

Уход за швейной машиной.

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

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

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

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

***Практическая деятельность***

Определение направления долевой нити в ткани. Определе­ние лицевой и изнаночной сторон ткани. Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон. Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств.

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

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

Упражнение на швейной машине.

Ра­боты по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

1. **Технологии обработки пищевых продуктов**

***Теоретические сведения***

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

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

Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

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

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

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

Технология приготовления блюд из сырых овощей (фрук­тов).

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

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

***Практическая деятельность***

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

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

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.

Сервировка стола.

1. **Технологии получения, преобразования и использования энергии**

***Теоретические сведения***

Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия.

Методы и средства получения механической энергии.

***Практическая деятельность***

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

1. **Технологии получения, обработки и использования информации**

***Теоретические сведения***

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

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

***Практическая деятельность***

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

1. **Технологии растениеводства**

***Теоретические сведения***

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

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений.

***Практическая деятельность***

Определение основных групп культурных растений.

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

1. **Технологии животноводства**

***Теоретические сведения***

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

***Практическая деятельность***

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

1. **Социально-экономические технологии**

***Теоретические сведения***

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

Виды социальных технологий. Технологии общения.

***Практическая деятельность***

Тесты по оценке свойств личности.

1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности**

***Теоретические сведения***

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

Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

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

***Практическая деятельность***

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассник

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов** | **Всего часов** | **В том числе** | |
| Лабораторные, практические работы  (тема)  (Для филологов – изложения, сочинения, развернутые ответы на вопросы - РР) | **Контрольные и диагностические работы (тема)** |
| **1** | **Основы производства** | **2** |  |  |
| **2** | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | **2** | **1** |  |
| **3** | **Общая технология** | **1** |  |  |
| **4** | **Техника** | **2** |  |  |
| **5** | **Материалы для производства материальных благ.** | **5** | **1** | **1** |
| **6** | **Свойства материалов.** | **5** | **1** | **1** |
| **7** | **Технологии обработки материалов.** | **3** | **1** |  |
| **8** | **Пища и здоровое питание** | **4** | **1** | **1** |
| **9** | **Технология обработки овощей** | **3** | **1** | **1** |
| **10** | **Технологии получения, преобразования и использования энергии.** | **2** | **1** |  |
| **11** | **Получение информации**. | **2** |  |  |
| **12** | **Технологии растениеводства** | **2** | **1** | **1** |
| **13** | **Животный мир в техносфере** | **2** | **1** |  |
|  | **Итого:** | **35** | **10** | **5** |

Календарно – тематическое планирование

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Тема урока | Колво часов | Планируемые результаты | | | Дата проведения | | Примечания | | | |
| План | Факт |
| Личностные | Предметные | Метапредметные |
| 1-2 | **Основы производства** | **2** | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей. | Планирование процесса познавательной деятельности. Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям. | Планирование технологического процесса и процесса труда; организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности. |  |  |  | | | |
| Техносфера и сфера природы как среда обитания человека. Общая характеристика производства.  Получение информации | **1** |
| Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.  Технология растениеводства | **1** |
| 3-4 | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | **2** | в познавательной сфере:  -рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;  -оценивание своей способности и готовности к труду;  -осознание ответственности за качество результатов труда;  в трудовой сфере:  -соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;  в физиолого-психологической сфере:  -развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;  -сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;  в эстетической сфере:  -эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  в коммуникативной сфере:  -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;  -разработка вариантов рекламных образцов. | -***познавательные***: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением работ; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  -***коммуникативные***: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  -***регулятивные***: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. | -следить за систематичностью выполнения своей работы;  -проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,  -доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость,  -понимание и сопереживание чувствам других людей;  -проявлять положительные качества личности,  -дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели. |  |  |  | | | |
| Проектная деятельность.  Что такое творчество.  Животный мир в техносфере | 1  1 |
| 5 | **Общая технология** | **1** | Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. | Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств материалов и областей их применения | Знакомятся с Понятием технологии. Изучают историю развития технологий; развитие потребностей. Знакомятся с рекламой, принципами организации рекламы. Собирают дополнительную информацию по теме в Интернете и справочной литературе |  |  |  | | | |
| Сущность технологии в производстве. Виды технологий  Классификация производства и технологий.  Технологии животноводства | 1 |
|  |
| 6-7 | **Техника** | **2** | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.  Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда. | Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда  Планирование процесса познавательной деятельности. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Соблюдение безопасных приемов познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда | Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения  правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения |  |  |  | | | |
| Техника и её классификация | 1 |
| Инструменты, механизмы и технические устройства. | 1 |
| 8-12 | **Материалы для производства материальных благ.** | **5** | впознавательной сфере:  -рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;  -оценивание своей способности и готовности к труду;  -осознание ответственности за качество результатов труда;  в трудовой сфере:  -соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;  в физиолого-психологической сфере:  -развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;  -сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;  в эстетической сфере:  -эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  в коммуникативной сфере:  -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;  -разработка вариантов рекламных образцов.  логического мышления в процессе проектной деятельности; | ***-познавательные:***осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы;осмысливатьтехнологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.  ***-коммуникативные:***овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками;уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***-регулятивные:***уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. | впознавательной сфере:  -рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;  -оценивание своей способности и готовности к труду;  -осознание ответственности за качество результатов труда;  в трудовой сфере:  -соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;  в физиолого-психологической сфере:  -развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;  -сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;  в эстетической сфере:  -эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  в коммуникативной сфере:  -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;  -разработка вариантов рекламных образцов. |  |  | |  | | |
| Виды материалов.  Натуральные, искусственные и синтетические материалы. | 1 |
| Механические свойства конструкционных материалов. | 1 |
| Конструкционные материалы | 1 |
| Текстильные материалы. | 1 |
| **Практическое занятие** «Сравнение свойств образцов из древесины и пластмассы.  **К. раб. по разделу.** | 1 |
| 13-16 | **Свойства материалов** | **4** |
| Свойства конструкционных материалов | **1** |
| Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. | 1 |
| 1 |
| **Практическое занятие.**  «Определение назначения материала в зависимости от его свойства»  **К/р. по разделу.** | 1  1 |
| 17-19 | **Технологии обработки материалов.** | **3** |
| Технологии механической обработки материалов. | 1 |
| Графическое отображение формы предмета. | 1 |
| **Практическое занятие.**  «Нанесение разметок на для изготовления изделия» | 1 |
| 20-24 | **Пища и здоровое питание** | **5** | в познавательной сфере:  -рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;  -оценивание своей способности и готовности к труду;  -осознание ответственности за качество результатов труда;  в трудовой сфере:  -соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;  в физиолого-психологической сфере:  -развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;  -сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;  в эстетической сфере:  -эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  в коммуникативной сфере:  -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;  -разработка вариантов рекламных образцов. | ***-познавательные:***осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;осмысливатьтехнологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.  ***-коммуникативные:***овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***-регулятивные:***уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. | -проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,  -доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость,  -понимание и сопереживание чувствам других людей;  -проявлять положительные качества личности,  -дисциплинированность, -трудолюбие,  -эстетичность. |  |  | |  | | |
| Кулинария. Основы рационального питания. | 1 |
| Витамины и их значение в питании. | 1 |
| Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.  Правила пользования электроприборами. | 1 |
| **Практическое занятие.**  «Определение загрязнения столовой посуды**.»**  **К/р. по разделу**. | 1  1 |
| 25-27 | **Технология обработки овощей** | **3** | в познавательной сфере:  -рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;  -оценивание своей способности и готовности к труду;  -осознание ответственности за качество результатов труда;  в трудовой сфере:  -соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены;  в физиолого-психологической сфере:  -развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;  -сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности;  в эстетической сфере:  -эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;  в коммуникативной сфере:  -публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;  -разработка вариантов рекламных образцов. | ***-познавательные:***осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;осмысливатьтехнологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.  ***-коммуникативные:***овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.  ***-регулятивные:***уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям. | -проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах,  -доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость,  -понимание и сопереживание чувствам других людей;  -проявлять положительные качества личности,  -дисциплинированность, -трудолюбие,  -эстетичность. |  |  | |  | | |
|  | Овощи в питании человека.  Технология механической кулинарной обработки овощей.  Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. | 1 |
| Технология тепловой обработки овощей. |  |
| **Практическое занятие.**  «Определение доброкачественности овощей органолептическим методом»  **К,/р. по разделу**. | 1  1 |
| 28-29 | **Технологии получения, преобразования и использования энергии.** | **2** | Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности | Планирование процесса познавательной деятельности. Оценивание своей познавательно- трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам | Классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природу и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства |  |  | | |  | |
|  | Что такое энергия?  Виды энергии. | 1 |
| Накопление механической энергии. | 1 |
| 30-31 | **Получение информации**. | **2** | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | Планирование процесса познавательной деятельности. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико- технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности | Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем; осознание ответственности за качество результатов труда. |  |  | | |  | |
| Информация. Каналы восприятия информации человеком**.** | 1 |
| Способы материального представления и записи визуальной информации. | 1 |
| 32-33 | **Технологии растениеводства** | **2** | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. | Планирование процесса познавательной деятельности; согласование и координация совместной познавательно- трудовой деятельности с другими участниками; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных. | Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; способность бесконфликтного общения в коллективе. |  |  | | | |  |
|  | Растения как объект технологии. | 1 |
| Значение культурных растений.  Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследование  **К. раб. по разделу.** | 1 |
| 34-35 | **Животный мир в техносфере** | **2** | Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. | Планирование процесса познавательной деятельности; согласование и координация совместной познавательно- трудовой деятельности с другими участниками; выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных. | Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; способность бесконфликтного общения в коллективе. |  |  | | | |  |
|  | Животные и технологии 21 века.  Животные и  материальные богатства человека | 1    1 |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  | |