**Требования к уровню подготовки учащихся.**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение минимально достаточным для курса объёмом средств и форм графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

 **Личностные результаты**

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

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

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

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

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

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

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

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

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

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Предметные результаты:**

***В познавательной сфере:***

1. рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
4. классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой 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.

***В* *физиолого-психологической сфере:***

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

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

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

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся должны овладеть:

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

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

**Содержание программы.**

1. **Основы производства**

**Теоретические сведения**

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производ­ство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий.

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. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.

**Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.

1. **Общая технология**

 **Теоретические сведения**

Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Цикл жизни технологии. Классификация технологий по разным основаниям. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. История развития технологий. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.

Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов.

**Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.

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**

**древесина**

**Теоретические сведения**

Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Лесомате­риалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения.

Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесно-стружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП).

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и из­мерительные инструменты, шаблон. Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки древесины пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их вы­полнения.

**Практическая деятельность**

Чтение графического изображения изделия. Разметка плос­кого изделия.

 Характеристика пиломате­риалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.

**металлы и пластмассы**

**Теоретические сведения**

Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области примене­ния металлов и сплавов. Механические и технологические свой­ства металлов и сплавов.

Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки металлов и искусст­венных материалов механическими и ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.

 **Практическая деятельность**

Ознакомление с тонкими металлическими листами, прово­локой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

**текстильные материалы и кожа**

**Теоретические сведения**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Уход за швейной машиной.

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

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

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

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

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

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

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

Способы представления технической и технологической информации. Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи.

Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция.

Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму.

Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации).

**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. Производство материалов на предприятиях региона проживания обучающихся.

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

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

Упражнение на швейной машине.

Ра­боты по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.

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

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

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

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Вывязывание полотна.

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.

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

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

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

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

**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.

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

 **Теоретические сведения**

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

**Практическая деятельность**

Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».

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. Современные информационные технологии. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации.

**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**

Технологии сельского хозяйства Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

**Практическая деятельность**

Определение основных групп культурных растений.

Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.

1. **Технологии животноводства[[1]](#footnote-1)**

 **Теоретические сведения**

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

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

**Практическая деятельность**

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

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

1. **Социально-экономические технологии**

 **Теоретические сведения**

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

Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии общения. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

**Практическая деятельность**

Тесты по оценке свойств личности.

Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.

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

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.

 Способы выявления потребностей. Методы принятия решения. Анализ альтернативных ресурсов. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящее время потребность ближайшего социального окружения или его представителей.

 Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»):

реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия модификации продукта (поисковый и аналитический этапы.

 Для освоения техник обработки материалов, необходимых для реализации проектного замысла, проводятся мастер-классы как форма внеурочной деятельности, посещаемая обучающимися по выбору.

**Практическая деятельность**

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

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

Календарно-тематическое планирование 5 класс

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема раздела программы,количество отводимых учебных часов** | **Кол – во часов** | **Дата**  | **Планируемые результаты обучения.****Универсальные учебные действия** |
| **РАЗДЕЛ 1. Основы производства (2 ч.)** |
| 1 | Техносфера.  | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 2 | Производство и труд. | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 2. Общая технология (2 ч.)** |
| 3 | Сущность технологии на производстве. | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 4 | Характеристика технологии, её классификация. | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 3. Техника (4 ч.)** |
| 5 | Техника и её классификация. | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 6 | Рабочие органы техники. | 1 |  |
| 7 | Конструирование техники. | 1 |  |
| 8 | Моделирование техники. | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.****4.1. Древесина (2 ч.)** |
| 9 | Древесина как конструкционный материал. | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 10 | Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины | 1 |  |
| **4.2. Металлы и пластмассы****(2 ч.)** |
| 11 | Механические и технологические свой­ства металлов и сплавов. | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 12 | Основные технологические операции и приёмы ручной об­работки металлов и искусст­венных материалов. | 1 |  |
| **4.3. Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи** – **24 ч.** |
| 13 | Натуральные волока рас­тительного происхождения. | 1 |  | Личностные УУД:- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; - развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира;  - проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;осмысливание технологии изготовления изделий;соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;регулятивные УУД: умение организовывать своё рабочее место; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определение наиболее эффективных способов достижения результата; овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам,  |
| 14 | Ткацкие переплетения. | 1 |  |
| 15 | Натуральные волокна животного происхождения. | 1 |  |
| 16 | Общие свойства текстильных материалов. | 1 |  |
| 17 | Виды и свойства тканей из хими­ческих волокон. | 1 |  |
| 18 | Кожа и ее свойства, области применения. | 1 |  |
| 19 | Основные операции при ручных работах. | 1 |  |
| 20 | Под­готовка ткани и ниток к вышивке. | 1 |  |
| 21 | Отделка швейных изделий вышивкой | 1 |  |
| 22 | Вышивание швом крест по горизонтали и вертикали. | 1 |  |
| 23 | Вышивание швом крест по диагонали. | 1 |  |
| 24 | Использование компьютера в проектировании вышивки крестом. | 1 |  |
| 25 | Бытовая универсальная швейная машина.  | 1 |  |
| 26 | Правила работы на швейной машине.Виды машинных швов. | 1 |  |
| 27 | Технология выполнения ручных стежков и строчек. | 1 |  |
| 28 | Виды одежды. Конструирование фартука. | 1 |  |
| 29 | Моделирование фартука. | 1 |  |
| 30 | Раскрой. Подготовка деталей кроя к обработке. | 1 |  |
| 31 | Обработка нижней части фартука. | 1 |  |
| 32 | Обработка нижней части фартука. |  |  |
| 33 |  Обработка пояса. | 1 |  |
| 34 | Обработка верхней части фартука. | 1 |  |
| 35 | Ус­ловные обозначения, применяемые при вязании крючком.  | 1 |  |
| 36 | Вяза­ние полотна. | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч.)** |
| 37 | Основы рационального питания | 1 |  | Личностные УУД:-формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию;  - проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;осмысливание технологии приготовления блюд;соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ. Коммуникативные УУД: овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; умение объяснять ошибки при выполнении практической работы;согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям;регулятивные: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;умение организовывать своё рабочее место; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно  действовать даже в ситуациях неуспеха; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определение наиболее эффективных способов достижения результата;  |
| 38 | Технология приготовления бутербродов. | 1 |  |
| 39 | Технология приготовления горячих напитков. | 1 |  |
| 40 | Использование яиц в кулинарии.  | 1 |  |
| 41 | Тех­нология приготовления различных блюд из яиц.  | 1 |  |
| 42 | Технология приготовления блюд из сырых овощей (фрук­тов) | 1 |  |
| 43 | Виды тепловой обработки продуктов. | 1 |  |
| 44 | Сервировка стола. Правила этикета. | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2ч.)** |
| 45 | Работа и энергия. Виды энергии. |  | 1 | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 46 | Механическая энергия. |  | 1 |
| **РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (4ч.)** |
| 47 | Информация и ее виды. | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 48 | Объективная информация. | 1 |  |
| 49 | Субъективная информация. | 1 |  |
| 50 | Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства (2ч.)** |
| 51 | Классификация культурных растений и технология их выращивания. | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 52 | Технологии использования дикорастущих растений | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства (2ч.)** |
| 53 | Животные как объект технологий. | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 54 | Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии (2ч.)** |
| 55 | Сущность социальных технологий | 1 |  | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 56 | Виды социальных технологий. | 1 |  |
| **РАЗДЕЛ 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности (12ч.)** |
| 57 | Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи |  | 1 | Личностные УУД: -проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.Познавательные УУД: осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы;регулятивные УУД: диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; |
| 58 | Постановка цели, задач проектирования. «Звездочка обдумывания». |  | 1 |
| 59 | Дизайн-анализ проекта. |  | 1 |
| 60 | Этапы выполнения проекта |  | 1 |
| 61 | Технологический этап. |  | 1 |
| 62 | Оформление пояснительной записки |  | 1 |
| 63 | Выполнение проекта. |  | 1 |
| 64 | Выполнение проекта. |  | 1 |
| 65 | Расчет себестоимости изделия. |  | 1 |
| 66 | Разработка рекламы проекта. |  | 1 |
| 67 | Самооценка.  |  | 1 |
| 68 | Защита проекта. |  | 1 |
|  | Итого | 68 |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)