**Аннотация к рабочей программе**

**по технологии**

|  |  |
| --- | --- |
| Нормативная база программы: | 1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями). 2. Закон Самарской области от 22.12.2014 № 133- ГД «Об образовании в Самарской области». 3. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями). 4. Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования». 5. Приказ Минпросвещения России от 28.12.2018 № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования». 6. Приказ Минпросвещения России от 08.05.2019 № 233 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. № 345». 7. «Примерная основная образовательная программа основного общего образования» <http://fgosreestr.ru/>. 8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях». 9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 № 81 «О внесении изменений № 3 в СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарноэпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях».10. В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Меиенова Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича 5-9 класс. Москва «Просвещение» 2018 |
| Общее количество часов: | 34 часа |
| Уровень реализации: | Базовый  |
| Срок реализации: | 4 года |
| Автор(ы) рабочей программы: | Ведерникова И.А. |
|  |  |

**Учебно-методический комплект 5 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Составляющие УМК** | **Название** | **Автор** | **Год издания** | **Издательство** |
| Учебник |  |  |  |  |

**Учебно-методический комплект 6 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Составляющие УМК** | **Название** | **Автор** | **Год издания** | **Издательство** |
| Учебник |  |  |  |  |

**Учебно-методический комплект 7 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Составляющие УМК** | **Название** | **Автор** | **Год издания** | **Издательство** |
| Учебник |  |  |  |  |

**Учебно-методический комплект 8 класса**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Составляющие УМК** | **Название** | **Автор** | **Год издания** | **Издательство** |
| Учебник |  |  |  |  |

**Место дисциплины в учебном плане**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предметная область | ПредметКласс | **Количество часов в неделю** |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | технология | **Обязательная часть (федеральный компонент)** |
| 2 | 2 | 2 | 1 |  |
| **Часть, формируемая участниками образовательных отношений (региональный компонент и компонент образовательного учреждения)** |
|  |  |  |  |  |
| **Итого:** | 2 | 2 | 2 | 1 |  |
| Административных контрольных работ: |  |  |  |  |  |
| Контрольных работ: | 2 | 2 | 2 | 1 |  |
| Лабораторных работ: |  |  |  |  |  |
| Практических работ: |  |  |  |  |  |

**Тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела (темы)** | **Содержание учебного предмета, курса** | **Количество часов** | **Количество контрольных работ** |
|  | **Основы производства** | 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. | 2 | - |
|  | **Общая технология** | 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.  | 2 |  |
|  | **Техника** | 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.Конструирование транспортных средств. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.Моделирование транспортных средств.Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.  | 4 |  |
|  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | 1.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.*Чтение графического изображения изделия.* 2. 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.*Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.*3. 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.Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу.Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон.Производство  материалов  на предприятиях  региона  проживания  обучающихся*.*Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.*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.*Основные операции при ручных работах.Подготовка ткани и ниток к вышивке.Отделка швейных изделий вышивкойВышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами.Вышивание швом крест по диагонали.Изготовление  продукта  на  основе  технологической  документации  с применением  элементарных  (не  требующих  регулирования)  рабочих инструментов  (продукт  и  технология  его  изготовления  –  на  выбор образовательной организации).Использование компьютера в проектировании вышивке крестом. Способы  представления  технической  и  технологической информации. Техническое  задание.  Технические  условия.  Эскизы  и  чертежи.Технологическая  карта.  Алгоритм.  Инструкция. Изготовление  информационного  продукта  по  заданному  алгоритму.  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.*Изготовление образцов для иллюстрации ручных работ.**Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.*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. | 28 | 1 |
|  | **Технологии обработки пищевых продуктов** | 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.Использование яиц в кулинарии.Технология приготовления различных блюд из яиц.Производство  продуктов питания  на  предприятиях  региона  проживания  обучающихсяПищевая (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 стола.  Правила этикета.*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.* | 8 | 1 |
|  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | 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. | 2 |  |
|  | **Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)** | Информация и ее виды. Современные  информационные  технологии.Объективная информация.Субъективная информация.Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации.*Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств***.** | 4 |  |
|  | **Технологии растениеводства** | 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. *Определение основных групп культурных растений. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.* | 2 |  |
|  | **Технологии животноводства** | 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.*Сбор информации и  описание примеров  разведения  животных  для удовлетворения  различных потребностей человека, классификация этих потребностей.* | 2 |  |
|  | **Социально-экономические технологии** | 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.*Тесты по оценке свойств личности.* | 2 |  |
|  | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | 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  на  изготовление  продукта, призванного  удовлетворить  выявленную  потребность.  Разработка  проектного  замысла  по  алгоритму  («бытовые  мелочи»): реализация  этапов  анализа  ситуации,  целеполагания,  выбора  системы  и принципа  действия  /  модификации  продукта  (поисковый  и  аналитический этапы  проектной  деятельности).  Изготовление  материального  продукта  с применением  элементарных  (не  требующих  регулирования)  рабочих  инструментов  (практический  этап  проектной деятельности).*Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.**Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи**Постановка цели, задач проектирования.  «Звездочка обдумывания». Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.**Дизайн-анализ проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.**Конструкторский этап.**Технологический этап.**Оформление пояснительной записки проекта. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.**Расчет себестоимости изделия. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.**Заключительный этап. Реклама проекта.**Защита проекта.* | 12 |  |
|  | **Итого:** |  | 68 час. | 2 |

 **6 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела (темы)** | **Содержание учебного предмета, курса** | **Количество часов** | **Количество контрольных работ** |
|  | **Основы производства** |  Общая характеристика производства. Труд как основа производства.Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё.Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда.  Предметы труда сельскохозяйственного производства.Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда.*Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.**Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.* | 2 |  |
|  | **Общая технология** | Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Автоматизация  производства.  Производственные  технологии  автоматизированного производства. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.Культура производства Технологическая культура и её проявления в современном производстве. Культура труда человека. Характеристики культуры труда современного труженика.*Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда*. | 2 |  |
|  | **Техника** | Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей.Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Моделирование транспортных средств.*Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники**Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.**Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.* | 4 |  |
|  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | Конструкционные древесные материалы. Лесоматериалы,  пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными  инструментами.Настройка к работе ручных инструментов.Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке.*Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.**Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании*.*Вытачивание деревянной детали по чертежу и технологической карте.*Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс.Проектирование изделий из металлического проката и пластмасс. Основные технологические операции обработки сортового проката и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опиливание, зачистка. Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Правила безопасной работы со штангенциркулем.*Ознакомление с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс.**Распознавание видов металлов и сплавов. Исследование твёрдости, упругости и пластичности сталей.*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.Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Упражнение на швейной машине.Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Работы по настройке и регулированию механизмов и систем  швейной машины.Устранение дефектов машинной строчки.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). Упражнение на швейной машине.  Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.Чертёж и выкройка швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Определение размеров фигуры человека. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Техники  проектирования,  конструирования,  моделирования. Проектирование  и  конструирование  моделей  по  известному  прототипу.  Испытания,  анализ,  варианты  модернизации.  Модернизация  продукта.Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор  решений,  проектирование  и  конструирование,  испытания,  анализ,  способы модернизации, альтернативные решения*.*Моделирование выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.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.Правила безопасной работы ножницами.Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Проведение влажно-тепловых работ.Технологии термической обработки текстильных материалов. Применение технологий термической обработки текстильных материалов в швейной обработке.Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеиПостановка цели, задач проектирования.  «Звездочка обдумывания».Дизайн-анализ проекта.Конструкторский этап.Технологический этап.Оформление пояснительной запискиЗаключительный этап.Реклама проекта.Разработка презентации  проекта.Защита проекта. | 30 | 1 |
|  | **Технологии обработки пищевых продуктов** | Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления.Сервировка стола.  Правила этикета. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды.Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.   Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Приготовление блюда из мяса или птицы. Способы  обработки  продуктов  питания  и  потребительские  качества пищи.    Технология приготовления первых блюд. Сервировка обеденного стола. Набор столового белья, приборов и посуды.Культура потребления: выбор продукта / услуги. | 8 | 1 |
|  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергетическое  обеспечение  нашего  дома.  Электроприборы.  Бытовая техника  и  ее  развитие.  Освещение  и  освещенность,  нормы  освещенности  в зависимости  от  назначения  помещения.  Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища.  *Сбор дополнительной информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.* | 2 |  |
|  | **Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)** | Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации.Технологии записи и представления информации разными средствами.Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла. | 4 |  |
|  | **Технологии растениеводства** | Технологи посева и посадки культурных растений.Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву.Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.*Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета*.*Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чаи, настои, отвары и др.).* | 2 |  |
|  | **Технологии животноводства** | Содержание животных как  элемент технологии преобразования животных организмов в интересах человека.  Строительство и оборудование  помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие  необходимые условия содержания  животных и  уход за ними.Описание технологии  разведения домашних животных на примере  своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.Бездомные животные как проблема своего микрорайона.*Сбор информации и описание условий содержания  домашних животных  в своей семье,  семьях друзей.* | 2 |  |
|  | **Социально-экономические технологии** | Технологии сферы услуг. Современные  промышленные  технологии  получения  продуктов питания.  Потребности  в перемещении людей и товаров, потребительские функции транспорта. Виды транспорта,  история  развития  транспорта.    Безопасность  транспорта.  Транспортная  логистика. Регулирование транспортных потоков.*Влияние  транспорта  на окружающую  среду.* | 2 |  |
|  | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | 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  проектной  деятельности). Изготовление  материального  продукта  с применением  элементарных  (не  требующих  регулирования рабочих  инструментов  / технологического  оборудования  (практический  этап  проектной деятельности). Разработка  и  реализации  персонального  проекта,  направленного  на разрешение  личностно  значимой  для  обучающегося  проблемы.  Логика  проектирования  технологической  системы  Модернизация изделия  и  создание  нового  изделия  как  виды  проектирования технологической  системы.  Конструкции.  Основные  характеристики конструкций.  Порядок  действий  по  проектированию  конструкции  / механизма,  удовлетворяющей(-его)  заданным  условиям.  Моделирование. Функции  моделей.  *Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.**Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи**Постановка цели, задач проектирования.  «Звездочка обдумывания». Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.**Дизайн-анализ проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.**Конструкторский этап.**Технологический этап.**Оформление пояснительной записки проекта. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.**Расчет себестоимости изделия. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта**Заключительный этап. Реклама проекта.**Защита проекта.* | 10 |  |
|  | **Итого:** |  | 68 | 2 |

**7 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела (темы)** | **Содержание учебного предмета, курса** | **Количество часов** | **Количество контрольных работ** |
|  | **Основы производства** |  Общая характеристика производств. Средства измерения и контроля процесса производства и продуктов труда. Управление  в  современном  производстве.  Роль  метрологии  в современном  производстве.  Инновационные  предприятия.  Трансферт технологий.*Учебное управление средствами труда* | 2 |  |
|  | **Общая технология** | Виды технологий по сферам производства.  Основные признаки высоких технологий.  Общепроизводственные и отраслевые виды технологии. Виды распространённых технологий ведущих отраслей производства. Общие и отличительные признаки сходных отраслевых технологий.Условия  реализации  технологического  процесса. Побочные  эффекты  реализации  технологического  процесса.  Технология  в контексте производства.Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных  нужд  человека.  Входы  и  выходы  технологической  системы. Управление  в  технологических  системах.  Обратная  связь.  Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля  от  человека  технологической  системе.Система профильного обучения: права, обязанности и возможности.  Предпрофессиональные пробы в реальных и / или модельных условиях, дающие  представление  о  деятельности  в  определенной  сфере.  Опыт принятия ответственного решения при выборе краткосрочного курса. Организация транспорта  людей  и  грузов  в  регионе  проживания  обучающихся,  спектр профессий. Робототехника.  Системы автоматического управления. Программирование работы устройств. Производственные  технологии.  Промышленные  технологии.  Технологии и технологические средства производства. Инфраструктура как необходимое условие реализации высоких технологий. *Учебное управление технологическими средствами труда.* *Ознакомление с измерительными приборами для контроля технологий и проведение измерений различных технических, технологических и физических параметров предмета труда*. | 4 |  |
|  | **Техника** | Материалы,  изменившие  мир.  Технологии  получения  материалов. Современные  материалы:  многофункциональные  материалы, возобновляемые  материалы  (биоматериалы),  пластики  и  керамика  как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы.  Технологии  получения  и  обработки  материалов  с  заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности (бомбардировка и т. п.), порошковая  металлургия,  композитные  материалы,  технологии  синтеза.Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений.  *Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.* | 2 |  |
|  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | Конструирование и моделирование изделий из древесины.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными  инструментами.*Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании.*Термическая обработка сталей. Правила безопасной работы при термообработке сталей.Токарно-винторезные станки и их назначение. Инструменты и приспособления.*Ознакомление с устройством и принципом работы токарно-винторезного станка*Работы по настройке и регулированию механизмов и систем  швейной машины.Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы. Устранение дефектов машинной строчки.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). Упражнение на швейной машине.  Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Проведение влажно-тепловых работ. Технологии термической обработки текстильных материалов.Конструирование изделий.Снятие мерок с фигуры.Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами.Понятие о моделировании одежды. Моделирование выкройки проектного изделия.Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Правила безопасной работы ножницами. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.Разработка  и  изготовление  материального  продукта.  Апробация полученного  материального  продукта.  Модернизация  материального продукта. Составление  технологической  карты  известного  технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса.Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.Выбор идеи проектирования.Обоснование выбора идеиПостановка цели, задач проектирования.Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.Технологический этап.Оформление пояснительной запискиРазработка рекламы  проекта.Разработка презентации  Защита проекта. | 30 | 1 |
|  | **Технологии обработки пищевых продуктов** | Значение молока в питании человека.Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.Технология приготовления мучных изделий. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Продукты для приготовления выпечки. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.Сервировка стола.  Правила этикета. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Составление букета из конфет и печенья.*Приготовление блюд из творога.**Исследование качества муки. Приготовление домашней выпечки.**Приготовление киселя.**Сервировка стола.* | 8 | 1 |
|  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. .  Отопление  и  тепловые  потери. Экология  жилья.  Технологии  содержания  жилья.  Взаимодействие  со службами  ЖКХ.  Хранение  продовольственных  и  непродовольственных продуктов. Производство  и  потребление  энергии  в  регионе  проживания обучающихся,  профессии  в  сфере  энергетики.  Автоматизированные производства  региона  проживания  обучающихся,  новые  функции  рабочих профессий  в  условиях  высокотехнологичных  автоматизированных производств  и  новые  требования  к  кадрам. *Сбор дополнительной информации об областях получения и применения тепловой энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.* | 2 | 1 |
|  | **Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)** | Технологии получения информации.Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования.Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.*Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.* | 4 |  |
|  | **Технологии растениеводства** | Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями.Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений.Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.*Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета. Определение чистоты и всхожести семян. Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур. Освоение основных способов посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета. Освоение  способов хранения овощей и фруктов.* | 2 |  |
|  | **Технологии животноводства** | Кормление животных как  элемент технологии их преобразования  в интересах человека.  Принципы кормления животных.Экономические показатели кормления  и выращивания сельскохозяйственных животных. | 2 |  |
|  | **Социально-экономические технологии** | Рынок и его сущность. Маркетинг как вид социальной технологии. Спрос и его характеристики.Потребительная и меновая стоимость товара. Деньги. Методы и средства стимулирования сбыта.*Составление вопросников для выявления требований  к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.* | 2 |  |
|  | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | Изготовление  материального  продукта  с применением  элементарных  и  сложных (требующих  регулирования  /  настройки)  рабочих  инструментов  / технологического  оборудования.Использование  моделей  в  процессе  проектирования технологической  системы.     Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.*Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.**Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Постановка цели, задач проектирования.  «Звездочка обдумывания».**Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.**Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.**Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.**Дизайн-анализ проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.**Конструкторский этап. Технологический этап.**Оформление пояснительной записки проекта. Расчёт себестоимости проекта. Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.**Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.**Защита проекта.* | 10 |  |
|  | **Итого:** |  | 68 | 2 |

**8 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела (темы)** | **Содержание учебного предмета, курса** | **Количество часов** | **Количество контрольных работ** |
|  | **Основы производства** |          Транспортные средства при производстве материальных и нематериальных благ. Особенности транспортировки жидкостей и газов.Предприятия  региона  проживания  обучающихся,  работающие  на основе  современных  производственных  технологий.  Обзор  ведущих технологий,  применяющихся  на  предприятиях  региона,  рабочие  места  и  их функции.*Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Экскурсии. Подготовка иллюстрированных рефератов  и коллажей по темам раздела. Ознакомление с образцами предметов труда различных производств* | 2 |  |
|  | **Общая технология** | Перспективные технологии XXI века. Нанотехнологии, их особенности и области применения. Новые энергетические технологии. Перспективы развития информационных технологий. Биотехнологии и генная инженерия. Новые транспортные технологии.Объёмное 3D-моделирование. Нанотехнологии: новые принципы получения материалов и продуктов с заданными свойствами. Электроника (фотоника). Квантовые компьютеры.Развитие  многофункциональных  ИТ-инструментов.  Медицинские технологии.  Тестирующие  препараты.  Локальная  доставка  препарата.Персонифицированная  вакцина.  Генная  инженерия  как  технология ликвидации нежелательных наследуемых признаков. Создание генетических тестов.  Создание  органов  и  организмов  с  искусственной  генетической программой.*Экскурсии. Подготовка рефератов.* | 2 |  |
|  | **Техника** | Моделирование транспортных средств.Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.*Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств*. | 2 |  |
|  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | Современные станки для обработки древесных материалов.Применение компьютера для разработки графической документации.Автоматизированное  производство  на  предприятиях  нашего  региона. Функции специалистов, занятых в производстве. Понятия  трудового  ресурса,  рынка  труда.  Характеристики современного  рынка  труда.  Квалификации  и  профессии.  Цикл  жизни профессии.  Стратегии  профессиональной  карьеры.  Современные  требования  к  кадрам.  Концепции  «обучения для  жизни»  и  «обучения  через всю жизнь».Основные технологические операции и приёмы обработки металлов и искусственных материалов электрифицированными (аккумуляторными) инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Информация о токарных станках с ЧПУ.Особенности построения выкроек различных изделий и их деталей. Получение и адаптация выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, из журнала мод, с CD или из Интернета.Порядок соединения деталей в сложных изделиях. Требования к выполнению машинных работ. Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии.Моделирование  процесса  управления  в  социальной  системе  (на примере  элемента  школьной  жизни).  Компьютерное  моделирование, проведение  виртуального  эксперимента  (на  примере  характеристик транспортного средства).Разработка  вспомогательной  технологии.  Разработка  /  оптимизация  и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.*Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.**Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеи**Постановка цели, задач проектирования.**Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап.**Технологический этап.**Оформление пояснительной записки**Заключительный этап.**Защита проекта.* | 6 | 1 |
|  | **Технологии обработки пищевых продуктов** | Система рационального питания и кулинария. Современная индустрия обработки продуктов питания.Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.Выбор идеи проектирования. Обоснование выбора идеиПостановка цели, задач проектирования.Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап.Технологический этап.Оформление пояснительной запискиЗаключительный этап.Защита проекта. | 6 | 1 |
|  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии. Бытовые электроинструменты.Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии.Ядерная и термоядерная энергия. Области применения термоядерной энергии. | 2 | 1 |
|  | **Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)** | Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации.Компьютер как средство получения, обработки и записи информации.*Осуществление мониторинга СМИ и ресурсов Интернета по вопросам формирования,  продвижения  и  внедрения  новых  технологий, обслуживающих  ту  или  иную  группу  потребностей  или  отнесенных  к  той или иной технологической стратегии* | 2 |  |
|  | **Технологии растениеводства** | Освоение основных технологических приёмов аранжировки цветочных композиций. Освоение основных  технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.Биотехнологии в растениеводстве.*Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений).* | 2 |  |
|  | **Технологии животноводства** | Разведение животных и ветеринарная защита как элементы технологий преобразования животных организмов. Породы животных,  их создание. Возможности создания животных организмов: понятие о клонировании.Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек и собак в  клубах.*Описание признаков основных  заболеваний домашних животных по личным наблюдениям  и информационным источникам* | 2 |  |
|  | **Социально-экономические технологии** | Бизнес и предпринимательство. Отличительные особенности предпринимательской деятельности. Понятие о бизнес-плане.Технологии менеджмента. Понятие менеджмента. Средства и методы управления людьми. Контракт как средство регулирования трудовых отношений в менеджменте.*Анализ позиций простого бизнес-плана и бизнес-проекта.* | 2 |  |
|  | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | Робототехника  и  среда  конструирования.  Виды  движения. Кинематические схемы.Анализ  и  синтез  как  средства  решения  задачи.  Техника  проведения морфологического анализа.Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг. Реклама.  Принципы  организации  рекламы.  Способы воздействия  рекламы  на  потребителя  и  его  потребности. Бюджет проекта. Фандрайзинг. Специфика фандрайзинга для разных типов проектов. Способы  продвижения  продукта  на  рынке.  Сегментация  рынка.  Позиционирование продукта. Маркетинговый план.  Разработка  и  реализации  персонального  проекта,  направленного  на разрешение  личностно  значимой  для  обучающегося  проблемы.  Реализация запланированной деятельности по продвижению продукта.  Разработка  проектного  замысла  в  рамках  избранного  обучающимся вида проекта. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных  приборов,  составление  схемы  электропроводки.  Обоснование проектного  решения  по  основаниям  соответствия  запросу  и  требованиям  к освещенности и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат.  Обобщение  опыта  получения  продуктов  различными  субъектами, анализ  потребительских  свойств  этих  продуктов,  запросов  групп  их потребителей,  условий  производства.  Оптимизация  и  регламентация технологических  режимов  производства  данного  продукта.  Пилотное применение технологии на основе разработанных регламентов.*Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ*.*Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.**Дизайн-анализ проекта. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.**Конструкторский этап. Технологический этап.**Оформление пояснительной записки проекта* *Экономическая оценка проекта и его презентация. Реклама полученного продукта труда на рынке товаров и услуг.**Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.**Защита проекта.* | 6 |  |
|  | **Итого:** |  | 34 | 2 |

**Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела (темы)** | **Планируемые результаты** |
| **личностные** | **предметные** | **метапредметные** |
|  | **Основы производства** | * Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
 | Ученик научится:* отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
* определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;

Ученик получит возможность научиться:* изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;
 | ***-познавательные:*** Планирование процесса познавательной деятельности. Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.Поиск новых решений возникшей проблемы; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий; оценивание своей познавательнотрудовой деятельности с точки зрения эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям.***-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. |
|  | **Общая технология** | * Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности.
 | Ученик научится:* определять понятия «техносфера» и « технология»;
* приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;

Ученик получит возможность научиться:* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
 | Регулятивные:* Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; оценка технологических свойств материалов и областей их применения
 |
|  | **Техника** | * 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. | Ученик научится:* определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
* находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;

Ученик получит возможность научиться:* проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
 | **1.Познавательные:**работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.**2.Регулятивные:**Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем |
|  | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | 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. | Ученик научится:* выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
* читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
* выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
* осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
* распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;

Ученик получит возможность научиться:* определять способа графического отображения объектов труда;
* выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* выполнять несложное моделирования швейных изделий;
 | ***-познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; 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. |
|  | **Технологии обработки пищевых продуктов** | 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. | Ученик научится:* составлять рацион питания адекватный ситуации;
* обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
* реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
* использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;

Ученик получит возможность научиться:* исследовать продукты питания лабораторным способом;
* оптимизировать временя и энергетические затраты при приготовлении различных блюд
* осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
 | ***-познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать технологию 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. |
|  | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | * Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности
 | Ученик научится:* осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;

Ученик получит возможность научиться:* различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;
 | 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 |
|  | **Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)** | * Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
 | Ученик научится:* применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;
* отбирать и анализировать различные виды информации;

Ученик получит возможность научиться:* осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;
 | 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 |
|  | **Технологии растениеводства** | * 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.
 | Ученик научится:* определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;
* определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;

Ученик получит возможность научиться:* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
* применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
 | **1.Познавательные:**работа с информацией, работа с учебными моделями, выполнения логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме.**2.Регулятивные:**Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка, принимать и сохранять учебную задачу,планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане.**3**.**Коммуникативные:** уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, уметь задавать вопросы,речевая деятельность, навыки сотрудничества. |
|  | **Технологии животноводства** | * 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.
 | Ученик научится:* распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;
* приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;

Ученик получит возможность научиться:* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
 | 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. |
|  | **Социально-экономические технологии** | * Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности
 | Ученик научится:* объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;
* называть виды социальных технологий;

Ученик получит возможность научиться:* составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;
 | **Познавательные:**осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящейиз нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.**Регулятивные:**учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.**Коммуникативные** задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится  |
|  | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | 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. | Ученик научится:* планировать и выполнять учебные технологические проекты: 14 - выявлять и формулировать проблему; - обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; - планировать этапы выполнения работ;

Ученик получит возможность научиться:* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
 | -***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. |
|  | **Итого:** |  |  |  |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название раздела (темы)** | **Планируемые результаты** |
| **личностные** | **предметные** | **метапредметные** |
| 1 | **Основы производства** | * Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
 | Ученик научится:* выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;
* составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
* характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

Ученик получит возможность научиться:* проводить испытания, анализа, модернизации модели;
* разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
 | **1.Познавательные:**структурировать знания, понимать основы смыслового чтения художественных и познавательных текстов; уметь выделять существенную информацию из текстов разных видов;умение осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков**2.Регулятивные:**принимать и сохранять учебную задачу,планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок при выполнении проекта.**3**.**Коммуникативные:**уметь формулировать собственное мнение и позицию;уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет; уметь задавать вопросы |
| 2 | **Общая технология** | Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности. | Ученик научится:* называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

Ученик получит возможность научиться:* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
* выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.
 | оиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях.**2.Регулятивные:**принимать и сохранять учебную задачу,планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта.**3**.**Коммуникативные:**уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия; |
| 3 | **Техника** | * Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
 | Ученик научится:* изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
* составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;

Ученик получит возможность научиться:* разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
 | **Познавательные:** работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания.**Регулятивные:** Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка.**Коммуникативные:** уметь задавать вопросы, отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления |
| 4 | **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | * Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
* Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; осознание необ- ходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; овладение уста- новками, нормами и правилами научной организации умст- венного и физи-ческого труда; развитие трудо-любия и ответс-твенности за качество своей деятельности.
 | Ученик научится:* осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
* распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
* выполнять разметку заготовок;
* изготовлять изделия в соответствии с разработанным проектом;
* осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
* выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
* описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

Ученик получит возможность научиться:* выполнять несложное моделирования швейных изделий;
* планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
* проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;
 | **Поз н а в а т е л ь н ы е:** анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает свойства тканей; выявляет причины и следствия различий в качестве; самостоятельно отбирает необходимую информацию по характеристике и применению натуральных волокон растительного происхождения в текстильной промышленности; Знакомится с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформляет результаты исследований. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.**Р е г у л я т и в н ы е** : действует по плану.**К о м м у н и к а т и в н ы е:** задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения; учится подтверждать аргументы фактами |
| 5 | **Технологии обработки пищевых продуктов** | * Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; бережное отноше-ние к природным и хозяйственным ре-сурсам;готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, прояв- ление технико- технологического и экономического мышления при организации своей деятельности
 | Ученик научится:* реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;
* использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

Ученик получит возможность научиться:* оптимизировать временя и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;
* осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
* составлять индивидуальный режим питания;
 | **Поз н а в а т е л ь н ы е:** осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для здорового питания и правильного приготовления пищи; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. **Р е г у л я т и в н ы е:** учится формулировать учебную проблему; необходимые действия, операции, действует по плану.**К о м м у н и к а т и в н ы е** : слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами .Выполняет свою часть работы в команде, поддерживает другого человека, дает возможность другим проявить себя |
| 6 | **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | * Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
 | Ученик научится:* осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
* выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
* пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;
* выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

Ученик получит возможность научиться:* составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
* осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
 | **Поз н а в а т е л ь н ы е:** а самостоятельно отбирает для решения  учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований .**Р е г у л я т и в н ы е :** планирует необходимые действия, операции, используя наряду с основными дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ);**К о м м у н и к а т и в н ы е:** осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач. |
| 7 | **Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)** | * Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности; Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
 | Ученик научится:* отбирать и анализировать различные виды информации;
* оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;
* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
* встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;
* разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;

Ученик получит возможность научиться:* изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму;
* создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
 | **Поз н а в а т е л ь н ы е:** анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления;**Р е г у л я т и в н ы е:** учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем,**К о м м у н и к а т и в н ые:**Задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли. |
| 8 | **Технологии растениеводства** | * 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
 | Ученик научится:* рассчитывать нормы высева семян;
* применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;
* соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
* составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;
* применять различные способы хранения овощей и фруктов;

Ученик получит возможность научиться:* определять виды удобрений и способы их применения;
* проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
* выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);
 | **Поз н а в а т е л ь н ы**е: ориентируется в понятиях почва и плодородие .**Р е г у л я т и в н ы е**: учится представлять планирование технологического процесса в растениеводстве. Выполняет операции по обработке почвы с соблюдением установленных норм и правил безопасного труда. Выполняет контроль промежуточных и конечных результатов труда. **К о м м у н и к а т и в н ы е** : действует в рабочей группе с учетом общности интересов и возможностей каждого члена коллектива. Выполняет свою часть работы в команде, поддерживает другого человека, дает возможность другим проявить себя |
| 9 | **Технологии животноводства** | * 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.
 | Ученик научится:* осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;
* собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;
* составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;

Ученик получит возможность научиться:* проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;
 | 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. |
| 10 | **Социально-экономические технологии** | * Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности
 | Ученик научится:* характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
* применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;
* характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

Ученик получит возможность научиться:* разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;
* разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий
 | **Поз н а в а т е л ь н ы е:** анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления;**Р е г у л я т и в н ы е:** учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем,**К о м м у н и к а т и в н ые:**Задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли. |
| 11 | **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | * Выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; развитие трудо-любия и ответственности за качество своей деятельности; овладение уста-новками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда; становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности.
 | Ученик научится:* планировать этапы выполнения работ; - составлять технологическую карту изготовления изделия; - выбирать средства реализации замысла; - осуществлять технологический процесс;

Ученик получит возможность научиться:* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; ♣ технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
 | **Познавательные:** -  , знать последовательность написания проекта , самостоятельно или с помощью учителя составлять план действия, **Регулятивные :**, Ставить новые учебные  задачи в сотрудничестве с устелем или с товарищами, преобразовывать практическую задачу в познавательную, оценивать результат своих действий, **Коммуникативные :**-построение речи; общение; предлагать помощь и сотрудничество, обращение за помощью, обучаться сотрудничеству, слушать собеседника, , формулировать собственное мнение |
|  | **Итого:68 час** |  |  |  |