**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 | Предмет  Класс | **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 вышивкой  Вышивание 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  обучающихся  Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов.  Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.  Технология приготовления блюд из сырых овощей (фруктов).  Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.  Сервировка 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 идеи  Постановка цели, задач проектирования.  «Звездочка обдумывания».  Дизайн-анализ проекта.  Конструкторский этап.  Технологический этап.  Оформление пояснительной записки  Заключительный 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 идеи  Постановка цели, задач проектирования.  Дизайн-анализ проекта.   Конструкторский этап.  Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.  Технологический этап.  Оформление пояснительной записки  Разработка 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 идеи  Постановка цели, задач проектирования.  Дизайн-анализ проекта. Конструкторский этап.  Технологический этап.  Оформление пояснительной записки  Заключительный 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, состоящей  из 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** |  |  |  |