

**Пояснительная записка.**

Программа разработана на основе примерной программы по технологии Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897, приказа Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1644 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», Фундаментального ядра содержания общего образования / под ред.В.В. Козлова, А.М. Кондакова и авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. В ней также учитываются основные идеи и положения программы развития и формирования универсальных учебных действий для основного общего образования, преемственность с программой начального общего образования.

**Общая характеристика учебного предмета**

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

 Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Содержанием рабочей программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* методы технической, творческой, проектной деятельности;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

Каждый компонент рабочей программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Значительная часть проектных работ будет выполняться во внеурочное время.

В филиале МАОУ Тоболовская СОШ-Карасульская СОШ сложилась практика комбинированного изучения технологии. Для учащихся школы, с учётом сезонности работ в сельском хозяйстве, создана комплексная программа по технологии для 5-ых классов, так как школа является сельской. В нее включены базовые разделы по направлению «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии, технологии животноводства), а также базовые разделы по направлению «Технологии ведения дома»: учащиеся изучают разделы «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария» и разделы по направлению «Индустриальные технологии» - «Создание изделий из конструкционных материалов».Кроме того, программа содержит инвариантные разделы: «Технологии исследовательской и опытнической деятельности», «Художественные ремёсла», «Электротехника».

В связи с перераспределением времени между указанными разделами в программе по направлению «Сельскохозяйственные технологии» уменьшены объем и сложность практических работ. В программе уменьшены объем и сложность практических работ в разделе «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», которые предусмотрены для выполнения в рамках разделов по направлению «Технологии ведения дома» и «Создание изделий из конструкционных материалов» по направлению «Индустриальные технологии» с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей.

**Цели изучения предмета «Технология» в системе основного общего образования**

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

 В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

**Первый блок** включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

**Второй блок** содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

**Третий блок** содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

**Место предмета в учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 245 часов для обязательного изучения технологии на ступени основного общего образования. Согласно учебному плану 2017-2018 учебного года филиал МАОУ Тоболовская СОШ-Карасульская СОШ на изучение технологии в 5 классе отводится 2 ч в неделю (68 часов в год). Тематическое планирование составлено с учетом сезонности сельскохозяйственных работ в Тюменской области.

**Результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5 классе:**

**Личностными результатами являются:**

• 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 отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

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

**Метапредметными результатами являются:**

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

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

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

• выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

• использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

• оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

• диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами являются:**

В познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

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

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

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

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

• оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

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

В эстетической сфере:

• дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

• моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
• эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

• рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива

• оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

• публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

В физиолого-психологической сфере:

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

• достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

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

**Содержание курса:**

**Современные технологии и перспективы их развития. (1 ч.)**Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии.

**Сельскохозяйственные технологии (16ч.)**

*Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*

Технологии растениеводства (осенний период)

Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве и санитарно-гигиенические требования. Задачи и цели занятий по сельскохозяйственному труду. Знакомство с участком овощных и цветочно-декоративных растений. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Растениеводство и его структура. Направления растение­водства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего се­ла, на пришкольном участке. Почва — основное средство сельскохозяйственного произ­водства. Характеристика основных типов почв, понятие «пло­дородие почвы». Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подзимние посевы и посадки. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хране­ние, сбор семян. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений.

Технологии растениеводства **(**весенний период)

Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Правила безопасного труда и санитарно-гигиенические требования. Размножение семе­нами, подготовка семян к посеву. Использование органических удобрений, с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.Планирование весенних работ на учебно-опытном участ­ке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян кпосеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (ком­пост), выбор инструментов, разметка к поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур, мульчирование посевов, уход за растениями.

Технологии животноводства (осенний период)

Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы. Животноводство и его структура, Основные направления животноводства в регионе. Понятие о технологии получения животноводческой продукции, ее основные элементы: содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита.

Технологии животноводства **(**весенний период)

Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы.Птицеводство. Биологические и хозяйственные особен­ности основных видов сельскохозяйственной птицы: кур, уток, гусей, индеек. Новые виды птицы для продуктивного разведения: японские перепела, цесарки, страусы. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной пти­цы, способы поддержания оптимальной температуры необхо­димые корма, организация кормления.

*Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.* Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов. 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.

**Кулинария (12 час).**

*Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*

Санитария и гигиена.

Технологии в сфере быта. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребнос­тей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в ин­терьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Прис­пособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд. Приготовление блюда из яиц.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки. Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, ви­таминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание вла­ги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность про­дуктов,

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листо­вых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продук­тов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки раз­личных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных ве­ществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обра­ботки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление блюда из вареных овощей.

 Сервировка стола к завтраку.

Культура потребления: выбор продукта/услуги. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

*Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.* Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. 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.

**Создание изделий из текстильных материалов (11 час)**

*Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*

Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды переплетений нитей в ткани. Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов.

Элементы машиноведения

Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Вилы приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине.

Конструирование и моделирование швейных изделий

Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий

Ручные стежки и строчки. Ручные работы. Организация рабочего места. Инструменты и материалы при выполнении ручных работ. Правила безопасной работы с колющими и режущими предметами. Ручные швы. Виды ручных швов, их назначение. Технология выполнения.

*Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.*

Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Составление технологической карты известного технологического процесса. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

**Художественные ремёсла (5 ч.)**

*Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*

Декоративно-прикладное искусство

Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Квиллинг

Краткие сведения из истории создания изделий в технике квиллинг. Инструменты и материалы. Правила ТБ при работе с колющими и режущими предметами. Подготовка бумажных лент. Способы кручения бумажных лент. Способы выполнение деталей цветка: лепестков, листьев.

*Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся.*

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. 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.

**Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (14 час.)**

*Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства.

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Древесина, свойства и области применения. Пиломатери­алы, свойства и области применения. Виды древесных мате­риалов, свойства и области применения. Профессии, связанные с производством древесины и древесных материалов и восстановлением лесных массивов. Понятие «изделие» и «деталь». технический рисунок, эскиз, чертеж. Линии и условные обозначения. Прямоугольное проецирование (на одну, две и три плоскости). Правила чтения чертежей плоскостных деталей. Виды контрольно-измерительных и разметочных инстру­ментов для изготовления изделий из древесины. Точность из­мерений и допуски при обработке.

Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных ма­териалов. Основные технологические операции ручной обра­ботки древесины и древесных материалов, особенности их вы­полнения: разметка. пиление, долбление, сверление; сборка деталей изделия, контроль качества; столярная и декоратив­ная отделка деталей и изделий.

Правила безопасности труда при работе ручными столяр­ными инструментами. Технологии изготовления деталей раз­личных геометрических форм ручными инструментами.

Распознавание древесины и древесных материалов. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов и чертежей деталей различной формы. Организация рабочего места столяра. Ознакомление с ви­дами и способами применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов. Ознакомление с видами и рациональными приемами ра­боты ручными инструментами, приспособлениями. Соблюдение пра­вил безопасности труда при использовании ручного инстру­мента и оборудования верстака. Уборка рабочего места.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов

Производственные технологии. Промышленные технологии. Конструкционные металлы их сплавы, основные физи­ко-механические свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Основные технологические свойства метал­лов. Виды, способы получения и обработки отливок из метал­ла, проката. Исследование технологических свойств металлов.

Профессии, связанные с добычей и производством метал­лов.

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 Назначение и область применения искусственных материалов в машиностроении. Особенности обработки ис­кусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов. Особенности графических изображений деталей и изде­лий из различных материалов. Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные и разметочные инструменты, при­меняемые при работе с металлами и искусственными матери­алами.

Основные сведения о процессе резания, пластического формования и современных технологиях обработки металлов и искусственных материалов на станках.

Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесар­ных тисков. Ручные инструменты и приспособления для об­работки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения. Основные технологические операции обработки металлов ручными инструментами, спецификация инструментов, особенности выполнения работ.

Основные технологические операции обработки искус­ственных материалов ручными инструментами. Способы механической и декоративной ла­кокрасочной зашиты и отделки поверхностей изделий из ме­таллов и искусственных материалов. Современные отделочные материалы и технологии нанесения декоративных и защитных покрытий.

Распознавание видов металлов, сортового проката и ис­кусственных материалов. Чтение технических рисунков, эскизов и чертежей дета­лей и изделий из тонколистового металла, проката и прово­локи и искусственных материалов. Определение последова­тельности изготовления детали и изделия по технической до­кументации. Организация рабочего места. Визуальный и инструментальный контроль качества дета­лей, Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда. Уборка рабочего места.

*Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся*

Техническое задание. Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. Составление технологической карты известного технологического процесса. Апробация путей оптимизации технологического процесса. 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) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности).

**Электротехника (2 час.)**

*Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощ­ности и рабочему напряжению. Энергосбережение в быту Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Электробезопасность в быту и экология жилища

Изучение безопасных приемов работы с бытовым элект­рооборудованием.

**Технологии творческой** и **опытнической деятельности (7 час)**

Исследовательская исозидательная деятель­ность Определение и формулировка проблемы. Поиск необходи­мой информации для решения проблемы. Разработка вариан­тов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вари­анта и его реализация.

*Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся*

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. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. 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. 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) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования (практический этап проектной деятельности) .

**Тематическое планирование.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Кол-во часов** | **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** | **Контрольные работы** |
| **1. Современные технологии и перспективы их развития.(1 ч.)** |
|  | 1 | Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. | Понимать суть понятий; определять виды потребностей; характеризовать рекламу как средство формирования потребностей; |  |
| **2. Сельскохозяйственные технологии (16ч.)** |
| **1** | 6  | **Технологии растениеводства** (осенний период)Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве и санитарно-гигиенические требования. Задачи и цели занятий по сельскохозяйственному труду. Знакомство с участком овощных и цветочно-декоративных растений. Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Растениеводство и его структура. Направления растение­водства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего се­ла, на пришкольном участке. Почва — основное средство сельскохозяйственного произ­водства. Характеристика основных типов почв, понятие «пло­дородие почвы». Осенняя обработка почвы. Ручные орудия для обработки почвы. Подзимние посевы и посадки. Уборка и учет урожая овощей, закладка урожая на хране­ние, сбор семян. Осенняя обработка почвы с внесением удобрений. | Планировать осенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке; выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния. |  |
| **2** | 6 | **Технологии растениеводства (**весенний период) Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. Правила безопасного труда и санитарно-гигиенические требования. Размножение семе­нами, подготовка семян к посеву. Использование органических удобрений, с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.Планирование весенних работ на учебно-опытном участ­ке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян кпосеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (ком­пост), выбор инструментов, разметка к поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур, мульчирование посевов, уход за растениями. | Планировать весенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния. |  |
| **3** | 2. | **Технологии животноводства** (осенний период) Животноводство и его структура. Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы. Основные направления животноводства в регионе. Понятие о технологии получения животноводческой продукции, ее основные элементы: содержание животных, кормление, разведение, ветеринарная защита. | Выделять основные элементы техноло­гии выращивания молодняка сельскохозяйственной птицы и выполнять подго­товку кормов и кормление;  |  |
| **4** | 2  | **Технологии животноводства (**весенний период) Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы.Птицеводство. Биологические и хозяйственные особен­ности основных видов сельскохозяйственной птицы: кур, уток, гусей, индеек. Новые виды птицы для продуктивного разведения: японские перепела, цесарки, страусы. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной пти­цы, способы поддержания оптимальной температуры необхо­димые корма, организация кормления. | Выполнять заготовку ди­корастущих растений для подкормки; изготовление кормушек и поилок, устройств для обогрева; инкубацию.Знакомиться с современными техноло­гиями животноводства |  |
| **3. Кулинария (12 ч)** | **1** |
|  | 2 | **Санитария и гигиена.** Технологии в сфере быта. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Хранение продовольственных и непродовольственных продуктов. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и сто­ловой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пи­щевых отравлений. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребнос­тей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в ин­терьере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления. Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка. | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.Организовывать рабочее место Опре­делять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.Анализировать требования к соблюдению технологических процессов приго­товления пищи.Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, конюшими и режущими инструментам и, горячими жидкостями.Оказывать первую помощь при ожогах и порезах.Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру. Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.Выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой |  |
|  | 1 | **Физиология питания** Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах. | Изучать основы физиологии питания человека.Составлял, меню, отвечающее здоровому образу жизни.Находить рецепты блюд отвечающие принципам рационального питания.  |  |
|  | 3 | **Блюда из яиц, бутерброды, горя­чие напитки** Значение яиц в питании человека Использование яиц в кулинарии. Спо­собы определения свежести яиц. Спо­собы хранения яиц. Технология приго­товления блюд из яиц. Приспособле­ния и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформле­ние готовых блюд.Продукты, употребляемые для при­готовления бутербродов. Значение хле­ба в питании человека. Способы на­резки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготов­ления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы за­варивания.Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология при­готовления кофе и какао.Требования к качеству готовых на­питков | Изучать способы определения свежес­ти яиц.Выполнять художественное оформле­ние яиц к народным праздникам.Выполнять эскизы художественною оформления бутербродов.Приготавливать и оформлять бутерброды.Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу иди тостере.Определять вкусовые сочетания про­дуктов в бутербродах "ассорти на хлебе».Проводить сравнительный анализ вку­совых качеств различные видов чая и кофе |  |
|  | 4 | **Блюда из овощей.** Виды овощей, используемых в кули­нарии. Содержание в овощах мине­ральных веществ, белков, жиров, угле­водов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в про­цессе хранения и кулинарной обработ­ки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинар­ного использования.Влияние экологии окружающей сре­ды на качество овощей. Методы опре­деления качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с по­мощью измерительных приборов, в хи­мических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной об­работки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвраще­ния.Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.Назначение и кулинарное использо­вание различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета ово­щей и содержания в них витаминов.Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнитель­ных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления са­латов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в со­став салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. | Определять доброкачественность овощей по внешнем виду и при помощи индикаторов.Выполнять сортировку, мойку, очист­ку, промывание овощей.Экономно расходовать продукты.Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами и др. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления сала­тов.Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов на­резки.Читать технологическую документа­цию.Соблюдать последовательность приго­товления блюд по инструкционной кар­те.Готовить салат из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы тепло­вой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд.Овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады. |  |
|  | 2 | **Сервировка стола. Этикет.** Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.  | Проводить сравнительный анализ ви­дов сервировки стола.Подбирать столовое белье для сервировки.Подбирать столовую посуду и прибо­ры.Составлять меню.Выполнять сервировку стола к завтра­ку. Овладевать навыками эстетического оформления стола. |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов (11 ч)** | **1** |
|  | 3 | **Свойства текстильных материалов.** Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Виды переплетений нитей в ткани. Механические, физические, технологические, эксплуата­ционные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых матери­алов.  | Изучать характеристики различных ви­дов волокон и тканей по коллекциям.Исследовать свойства тканей изнату­ральных волокон.Распознавать виды ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани. Исследовать свойства долевой и уточ­ной нитей в ткани.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять направление долевой нити в ткани.Оформлять результаты исследований |  |
|  | 2 | **Элементы машиноведения**. Классификация машин швейного производства по назна­чению, степени механизации и автоматизации. Бытовая швейная машина, ее технические характеристи­ки, назначение основных узлов. Виды приводов швейной ма­шины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.  | Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических ха­рактеристик швейных машин от их соз­дания до наших дней.Изучать устройство современной быто­вой швейной машины.Включать и выключать маховое коле­со. Наматывать нить на шпульку.Заправлять верхнюю и нижнюю нити.Выполнять машинные строчки на тка­ни по намеченным линиям.Овладевать безопасными приемами труда |  |
|  | 2 | **Конструирование и моделирование швейных изделий** .Классово-социальное положение человека и его отраже­ние в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.Роль конструирования в выполнении основных требова­ний к одежде. Виды художественного оформления швейных изделий. | Выполнять эскизные зарисовки национальных костюмов.Находить информацию о современных направлениях моды.Разрабатывать эскизы различных моде­лей рабочей одежды. |  |
|  | 4 | **Технология изготовления швейных изделий.**Ручные стежки и строчки. Ручные работы. Организация рабочего места. Инструменты и материалы при выполнении ручных работ. Правила безопасной работы с колющими и режущими предметами. Ручные швы. Виды ручных швов, их назначение. Технология выполнения. | Выполнять образцы ручных и машин­ных стежков, строчек и швов.Отрабатывать точность движений, ко­ординацию и глазомер при выполнении швов.Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками. |  |
| **Художественные ремёсла (5 ч)** |
|  | 1 | **Декоративно-прикладное искусство.** Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах. | Изучать лучшие работы мастеров деко­ративно-прикладного искусства. Анализировать особенности декоративного искусства народов России.Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного ре­гиона.Проводить сравнительный анализ тех­нологических и эстетических возможнос­тей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.Участвовать в коллективном обсужде­нии творческих работ. |  |
|  | 4 | Квиллинг.Краткие сведения из истории создания изделий в технике квиллинг. Инструменты и материалы. Правила ТБ при работе с колющими и режущими предметами. Подготовка бумажных лент. Способы кручения бумажных лент. Способы выполнение деталей цветка: лепестков, листьев. Технология выполнения композиции. | Подбирать инструменты и материалы. Готовить бумажные ленты. Выполнять различные элементы путем различных способов кручения. Создавать композицию для панно или открытки. |  |
| **Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (14 ч)** | 1 |
|  | 7 | **Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**. Древесина. Пиломатериалы. Древесные материалы. Графические изобра­жения деталей и изделий. Технологи­ческая карта. Контрольно- измерительные и разметочные инструменты. Из­мерения. Верстак, ручные инструмен­ты и приспособления, технологические операции. Правила безопасности труда. | Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Составлять последова­тельность выполнения работ, Организо­вывать рабочее место. Выполнять измерения. Выполнять упражнения с ручны­ми инструментами. Соблюдать правила безопасности труда. |  |
|  | 7 | **Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.** Свойства и виды металлов. Виды, свойства и способы получения искус­ственных материалов. Сборочные чертежи. Контрольно-измери­тельные и разметочные инструменты. Слесарный верстак, ручные инстру­менты и приспособления для слесар­ных работ. Операции обработки метал­лов и искусственных материалов руч­ными инструментами. Способы отдел­ки изделий. Правила безопасности труда | Распознавать вилы материалов. Оцени­вать их технологические возможности. Читать техническую документацию. Выполнять действия на основе технологической до­кументации. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять дефекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопас­ность. |  |
| **Электротехника (2 ч)** |
|  | 2 | Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и ее развитие. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту. Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Энергосбережение в быту Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Электробезопасность в быту и экология жилища | Осознавать роль электрической энер­гии в нашей жизни и необходимость ее экономии. Находить информацию и анализиро­вать технические характеристики энер­госберегающих осветительных приборов.Изучать принципы действия и прави­ла эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. |  |
| **Технологии творческой** и **опытнической деятельности (7 ч)** | 1 |
|  | 7 | Определение и формулировка проб­лемы. Поиск необходимой информа­ции для решения проблемы. Разработ­ка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего вариан­та и его реализация | Изготавливать изделия декоратив­но-прикладного искусства для украшения интерьера. Изготав­ливать сувенир или декоративное панно в технике квиллинг. |  |
| **Итого 68 часов, из них 4 контрольных**  |

**Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение:**

**Интернет ресурсы:**

|  |  |
| --- | --- |
| «Российское образование»Федеральный портал | http://www.edu.ru/index.php |
| Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов | <http://school-collection.edu.ru/> |
| Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов | <http://www.fcior.edu.ru/> |
| Единое окно доступа к образовательным ресурсам | <http://window.edu.ru/window> |
| Электронные образовательные ресурсы | <http://eor-np.ru/>  |
| [Цифровые Образовательные Ресурсы по Технологии](https://www.google.ru/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCgQFjABahUKEwiv_4O9h5TGAhXKiSwKHeI0ALc&url=http%3A%2F%2Fcortechnology.ru%2F&ei=jAGAVa-JGsqTsgHi6YC4Cw&usg=AFQjCNF_0bW7xS0mXEHLCUELI1XNNWMWVQ) | http://cortechnology.ru |

**Технические средства обучения:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование ТСО | Марка | Кол-во  |
|  | Ноутбук | ASUS | 1 |
|  | Мышка  |  | 1 |
|  | Мультимедиа-проектор | Infocus | 1 |
|  | Экран  |  | 1 |
|  | Швейная машина |  | 4 |
|  | Электрическая плита |  | 1 |

**Материальное обеспечение**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | **Оборудование** |  |  | **Инструменты и приспособления** |  |
|  | Чайный сервиз на 6 персон | 2 |  | Ножницы  | 5 |
|  | Столовый сервиз на 6 персон | 2 |  | Иглы для ручных работ (набор) | 5 |
|  | Столовые приборы | 10 |  | Пяльцы | 8 |
|  | Стаканы  | 10 |  | Спицы для вязания (набор из 5 шт.) | 5 |
|  | Кухонный набор посуды | 1 |  | Крючки для вязания | 10 |
|  | Набор кухонных принадлежностей | 1 |  | Нитки (набор) | 5 |
|  | Ножи  | 5 |  |  |  |

**Список дополнительной литературы:**

1. Научно-методический журнал «Школа и производство»
2. Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003.-208с.
3. В.М.Казакевич, А.В.Марченко.:Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.
4. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. – М.: Дрофа, 2002. – 192с.
5. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя/ Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003.-296с.
6. Правдюк В.Н. Практикум по методике преподавания основ сельского хозяйства в школе./Учебно-методическое пособие для студентов педвузов. – М.: Вентана-Графф, 2005. – 96с.
7. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.
8. Старикова Е. В. Корчагина Г. А. Дидактический материал по трудовому обучению: Кулинарные работы, Обработка ткани: 5 Класс: Книга для учителя М.: Просвщение, 1996
9. Технология. 5-11 класс: предметные недели в школе/Авт.-сост. Володина Е.Д., Суслина В.Ю. – Волгоград: Учитель, 2008. – 156с.
10. Технология. 5-11 классы (вариант для девочек): Развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко./авт.-сост. Е.А.Киселёва и др. – Волгоград: Учитель, 2009. – 111с.
11. Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2009.-208с
12. О.В.Павлова. Технология.5 класс (девочки): поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко - Волгоград: Учитель, 2008-281с

**Результаты по блокам содержания**

**Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

ученик научится:

* называть и характеризовать технологии производства и обработки материалов;
* 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;

*ученик получит возможность научиться:*

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сфере обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

**Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

Ученик научится:

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
	+ проводить оценку и испытание полученного продукта;
	+ проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
	+ описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
	+ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
	+ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
	+ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
	+ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
	+ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
	+ анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
	+ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
	+ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
	+ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
	+ разработку плана продвижения продукта;

*ученик получит возможность научиться:*

* + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
	+ *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;*
	+ *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

ученик научится:

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах обработки материалов, производства продуктов питания,
	+ характеризовать группы предприятий региона проживания,
	+ анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
	+ получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах обработки материалов, производства продуктов питания, и деятельностью занятых в них работников,

**По завершении учебного года учащийся 5 класса:**

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
	+ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
	+ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
	+ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
	+ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
	+ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
	+ объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
	+ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
	+ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
	+ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
	+ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
	+ конструирует модель по заданному прототипу;
	+ осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
	+ получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
	+ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
	+ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
	+ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.