

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

***по* Технологии**

с дополнительным модулем ***«Растениеводство»***

***( в рамках сетевого взаимодействия)***

***5 класс***

**(**основное общее образование)

Составитель РП: **Ширяева Е.Н.**,

учитель технологии,

высшая квалификационная категория

**2020 год**

**Планируемые результаты освоения программы курса «Технология» в 5-м классе**

Реализация программы по предмету «Технология» нацелена на достижение обучающимися предметных, метапредметных, личностных результатов. При составлении перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования ФГОС ООО к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения: в рабочую программу включены результаты базового уровня («Обучающиеся научатся») и повышенного уровня («Обучающиеся получат возможность научиться»), а также результаты, представленные в концепции преподавания предметной области «Технология».

|  |  |
| --- | --- |
| **Планируемые результаты** | |
| Личностные | Метапредметные |
| **5 класс, 1 год обучения.** | |
| * познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности; * трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности; * умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда; * самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; * умение планировать образовательную и профессиональную карьеры; * осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; * бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; * технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности; * умение управлять своей познавательной деятельностью; * проявлять творческую и познавательную активность при выполнении творческих учебных проектов; * сотрудничество со взрослыми, сверстниками в образовательной и проектной деятельности, в том числе в условиях дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов; * осознание значимости владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки; * самооценка своих возможностей при планировании своей профессиональной карьеры; * технико-технологическое, системное и экономическое мышление при выполнении практико-ориентированных работ; * целеустремленность при выполнении заданий, в том числе при использовании образовательных ресурсов, размещенных в сети интернет. | Регулятивные УУД:  Обучающиеся научатся:   * определять цели и способы решения учебной или трудовой задачи в рамках предлагаемых алгоритмов, в том числе в условиях дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов; * оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной ранее цели, в том числе в условиях дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов; * фиксировать и оценивать в конце урока результаты своей работы на уроке (с помощью средств, предложенных как учителем на традиционном уроке, так и в рамках интерактивного видеоурока).   Обучающиеся получат возможность научиться:   * сопоставлять имеющиеся возможности и необходимые для достижения цели ресурсы.   Познавательные УУД  Обучающиеся научатся:   * осуществлять информационный поиск материалов, представленных в разных формах: текст, иллюстрация, учебный материал – видеоурок, энциклопедия, справочник, учебное пособие, и, используя его, определять новые (учебные и познавательные) задачи; * искать и находить обобщенные способы решения задач; * выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в рамках дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов; * занимать разные позиции в познавательной деятельности (формулировать образовательный запрос и выполнять консультативные функции самостоятельно; ставить проблему и работать над ее решением; управлять совместной познавательной деятельностью и подчиняться) как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в рамках дистанционного обучения с использованием образовательных ресурсов; * соблюдать правила и нормы культуры труда, правила безопасной работы; * работать с учебным материалом интерактивного видеоурока.   Обучающиеся получат возможность научиться:   * критически оценивать и интерпретировать информацию, в том числе представленную на образовательных ресурсах; * проявлять творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе проектирования, моделирования изделия.   Коммуникативные УУД  Обучающиеся научатся:   * осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми, как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в условиях дистанционного обучения с использованием образовательного ресурса РЭШ; * оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.   Обучающиеся получат возможность научиться:   * соблюдать правила информационной безопасности. |

Согласно ФГОС ООО, предметные результаты изучения технологии отражают:

* осознание обучающимися 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 обучающимися методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение обучающимися средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование у обучающихся умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие у обучающихся умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование у обучающихся представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Согласно концепции преподавания предметной области «Технология», предметные результаты изучения технологии отражают:

* ответственное отношение к труду и навыки сотрудничества;
* овладение проектным подходом;
* знакомство с жизненным циклом продукта и методами проектирования, решения изобретательских задач;
* знакомство с историей развития технологий, традиционных ремесел, современных перспективных технологий; освоение их важнейших базовых элементов;
* знакомство с региональным рынком труда и опыт профессионального самоопределения;
* овладение опытом конструирования и проектирования; навыками применения ИКТ в ходе учебной деятельности;
* овладение базовыми навыками применения основных видов ручного инструмента (в том числе электрического) как ресурса для решения технологических задач, в том числе в быту;
* формирование умения использовать технологии программирования, обработки и анализа больших массивов данных и машинного обучения.

Планируемые предметные результаты обучения структурированы и конкретизированы по блокам «Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки)», «Предметные результаты (технологические компетенции)», «Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления)».

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета**

|  |  |
| --- | --- |
| **Планируемые результаты** | |
| **Предметные** | |
| **Обучающиеся научится** | **Обучающиеся получит возможность научиться** |
| 5 класс / 2020-2021 год обучения | |
| 1**. Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):**   * соблюдать правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием; * владеть безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом; * использовать ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению); * разъяснять содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использовать эти понятия; * организовывать и поддерживать порядок на рабочем месте; * применять и рационально использовать материал в соответствии с задачей собственной деятельности; * осуществлять сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения; * использовать при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета; * осуществлять операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении; * осуществлять корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).   **2. Предметные результаты (технологические компетенции):**   * выполнять измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов; * читать информацию, представленную в виде специализированных таблиц; * читать элементарные эскизы, схемы; * выполнять элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов; * характеризовать свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля); * характеризовать основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля); * характеризовать оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля); * применять безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, получать опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля); * выполнять разметку плоского изделия на заготовке; * осуществлять сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции; * конструировать модель по заданному прототипу; * строить простые механизмы; * классифицировать роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.   **3. Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):**   * изготавливать материальный продукт на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.   + *технологическому циклу получения растениеводческой продукции ( лук, морковь, свекла);*   *·         обрабатывать почву и ухаживать за овощными культурами;*  *·         выбирать малотоксичные средства защиты растений от вредителей и болезней;*  *·         проводить подкормку растений;* | * классифицировать технологии; * изучать и описывать свойства различных конструкционных материалов; * конструировать простейшие механизмы; * осуществлять сборку роботов (из образовательного конструктора) по инструкции; * владеть приемами поиска и анализа проблемы, планирования, самооценки результатов проектной деятельности; * выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения; * проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля; * обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований спроса потенциальных потребителей; * применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов. * *проводить расчет необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы (включая Интернет);*   *·         проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ* |

**Содержание учебного предмета «Технология» в 5-м классе**

Содержание программы по «Технологии» предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития;
* формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся;
* построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

*Основную часть содержания программы составляет практическая деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. В урочное время практическая деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Рабочая программа построена таким образом, чтобы объяснение педагога составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.*

В соответствии с концепцией и ПООП ООО содержание предмета «Технология» представлено в виде *системы образовательных модулей. Выбор модулей рабочей программы основан на структуризации образовательных модулей, указанных в ПООП ООО и не включает модули «Технологии растениеводства», «Технологии животноводства», «Социальные технологии» базового УМК под ред. В.М. Казакевича. Включены модули «Компьютерная графика. Черчение» и «Робототехника».*

**Модуль «Растениеводство».**

**Раздел «Технологии растениеводства» (4 часа)**

  Теоретические сведения

***Сельскохозяйственный труд.*** Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в личных подсобных хозяйствах, на пришкольном участке. Понятие о технологии производства продукции растениеводства и ее основных элементах. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

***Осенние сельскохозяйственные работы.*** Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Понятия «урожай» и «урожайность». Способы хранения урожая овощей, клубней, луковиц, семенников двулетних овощных культур.

***Почва и её обработка****.* Почва — основное средства сельскохозяйственного производства. Характеристика основных типов почв, понятие «плодородие почвы».

***Приёмы весенней обработки почвы***. Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила посевов и посадок.

**Удобрения.** Использование органических удобрений с учетом требований безопасности труда, охраны здоровья и окружающей среды.

Технологии и средства защиты растений от болезни и вредителей. Понятие об экологической чистоте продукции растениеводства.

***Лабораторно-практические и практические работы***

     Экскурсия на пришкольный участок. Знакомство с агротехникой сельскохозяйственных растений в осенний период. Экскурсия на поля ООО «Чайка» села Киёво.

Уборка и учет урожая лука, моркови и свеклы, закладка урожая на хранение, оценка урожайности и сортов в сравнении со справочными данными, анализ допущенных ошибок.

 Определение и описание типов почв пришкольного и приусадебного участка. Планирование весенних работ на учебно – опытном участке, выбор  инструментов, разметка и поделка гряд. Подготовка семян кабачков, огурцов и кабачков к посеву.

 Внесение удобрений (компоста). Посадка капусты.

**Модуль «Производство и технологии» – 14 часов**

**Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа***)*

*Творчество. Творческая деятельность. Рационализация. Изобретательство. Творчество в трудовой деятельности. Проект; учебный проект; творческий проект. Этапы выполнения проекта. Проблема, творческий замысел, цель, задачи, план выполнения проекта. Технологическая карта. Результат проекта: продукт. Характеристики продукта. Оценка потребительской значимости. Презентация продукта. Реклама.*

**Раздел 2. Производство (2 часа***)*

*Развитие общества. Деятельность людей. Природная среда. Искусственная среда. Техносфера. Искусственные технические объекты. Потребности человека. Потребительские блага. Антиблага. Материальные блага. Нематериальные блага. Производство материальных благ и услуг. Отрасли производства. Материальное производство, виды. Профессии материального производства. Нематериальное производство, виды. Профессии нематериального производства.*

**Раздел 3. Технология (2 часа***)*

*Понятие «технология». Труд. Продукт труда, средства труда, предмет труда. Способы обработки материалов. Инструменты, виды. Понятие «классификация». Классификация производств. Единичное производство, характеристика, примеры. Серийное производство, характеристика, примеры. Массовое производство, характеристика, примеры. Классификация технологий. Виды технологий производственных отраслей (энергетическая, металлургическая, химическая, машиностроительная, строительная, легкой промышленности, пищевой промышленности и др.). Виды технологий непроизводственных отраслей (художественные, медицинские, торговые (маркетинг), бытового обслуживания, логистика и др.). Виды универсальных технологий (познавательная деятельность, трудовая деятельность, предпринимательство, художественное, техническое творчество и др.). Профессия: технолог.*

**Раздел 4. Техника (4 часа***)*

*Понятие «техника». Использование техники (приборы, механизмы, машины, оборудование и др.) в жизни людей. Производственная техника. Непроизводственная техника. Пассивная техника, примеры ее использования. Активная техника, примеры ее использования. Технические устройства. Машины (энергетические, информационные, рабочие). Группы машин по выполняемым функциям (производственные, транспортные, военные). Аппараты и приборы, их использование. Агрегат как техническая система. Профессии, связанные с конструированием техники; с использованием, обслуживанием техники.*

**Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа***)*

*Понятие «энергия». История использования энергии человеком. Единица измерения энергии. Виды энергии (механическая, звуковая, электрическая, химическая, ядерная. Механическая энергия: кинетическая, потенциальная. Электрическая энергия. Аккумулирование энергии. Аккумулятор. Аккумуляторы механической энергии: маятник, пружина (механические часы). Энергия воды (водяное колесо), энергия ветра (парус, ветряная мельница).*

**Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов» – 32 часа**

**Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (12 часов***)*

*Материалы для производства материальных благ. Понятие «материал». Виды материалов. Натуральные материалы, виды, свойства, использование. Натуральное сырье. Искусственные материалы, виды, получение, свойства, использование. Синтетические материалы, виды, получение, свойства, использование. Конструкционные материалы: металлические, неметаллические, композиционные. Использование конструкционных материалов.*

***Свойства конструкционных материалов (4 часа****)*

*Механические свойства конструкционных материалов: прочность, плотность, твердость (жесткость), упругость, хрупкость. Профессии, связанные с получением конструкционных материалов.*

***Текстильные материалы (2 часа****)*

*Текстильные материалы: натуральные, химические. Виды натуральных текстильных волокон (растительного, животного происхождения, минеральные волокна). Получение волокон растительного происхождения, получение ткани (хлопковое волокно, льняное волокно). Виды, свойства, использование ткани, полученной из волокон растительного происхождения. Виды, свойства, использование ткани, полученной из волокон животного происхождения (шелк, шерсть). Текстильная промышленность. Технологии производства ткани. Процессы: прядение, ткачество. Переплетение нитей (уток, основа), виды ткацких переплетений.*

***Свойства текстильных материалов (2 часа****)*

*Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Механические свойства: прочность, сминаемость, драпируемость, износостойкость. Физические свойства: теплозащитные свойства, пылеемкость, гигроскопичность. Технологические свойства: скольжение, осыпаемость, усадка. Профессии, связанные с получением материалов; с обработкой, с использованием материалов (прядильщик, ткач, технолог).*

***Технологии обработки материалов (6 часов)***

*Обработка материалов. Виды механической обработки материалов. Обработка без удаления лишней части материала: прокатка, прессование, ковка, штамповка, гибка. Обработка с удалением лишней части материала: разрезание, распиливание, вырубка, строгание, долбление, сверление, точение, фрезерование, шлифование и полирование, рубка, лущение. Обработка с измельчением массы материала: дробление, размалывание. Инструменты для механической обработки материалов. Техника безопасной работы при использовании инструментов. Профессии, связанные с получением, с обработкой, с использованием материалов (слесарь, токарь, фрезеровщик, сварщик, плотник, каменщик).*

**Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов (2 часа)**

*Понятие «кулинария». Пища и здоровое питание. Понятие о рациональном питании. Пищевой рацион. Режим питания. Пища, ее состав (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли). Пирамида питания. Витамины, их значение в питании людей. Обозначение витаминов, содержание в продуктах питания. Профессии: врач-диетолог; повар, повар-кондитер, технолог общественного питания. Кухня: размещение мебели, зонирование; оборудование, приборы. Гигиена. Санитария. Правила гигиены и санитарии на кухне. Правила безопасной работы на кухне. Правила пользования электроприборами.*

***Технологии обработки овощей (4 часа****)*

*Овощи в питании человека. Характеристика групп овощей: луковые, плодовые, бахчевые, клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, стручковые. Хранение овощей. Оценка качества овощей. Органолептический способ оценки качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Инструменты и приспособления для обработки овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей; фигурная нарезка овощей, карвинг. Промышленная обработка овощей. Технология тепловой обработки овощей: варка, припускание, жарка, пассерование, бланширование, тушение, запекание. Горячий цех предприятия общественного питания. Виды блюд, приготовленных из овощей. Приготовление блюд из сырых овощей (рецепт, продукты, инструменты, технологическая карта, правила санитарии и гигиены, правила безопасной работы), оценка качества блюда. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки (рецепт, продукты, инструменты, технологическая карта, правила санитарии и гигиены, правила безопасной работы), оценка качества блюда.*

**Модуль «Компьютерная графика, черчение» – 14 час*ов***

***Раздел 11. Технология получения, обработки и использования информации (2 часа)***

*Понятие «информация». Как понимается информация в быту, науке и технике. Особенности получения, хранения и представления технической информации. Источники информации. Каналы восприятия информации.*

*Графические способы передачи информации. Чертеж. Эскиз. Технический рисунок. Инструменты и приспособления для выполнения чертежа. Маркировка карандашей. Бумага для выполнения чертежей. Масштаб. Размеры. Линии чертежа: название, начертание, толщина, назначение. Чтение чертежа. Профессии: инженер-конструктор, инженер-технолог, дизайнер, архитектор, модельер-конструктор.*

**Модуль «Робототехника» – 8 часов**

*Роботы и робототехника. История развития робототехники. Классификация роботов. Схема и модель робота как технического устройства. Наборы образовательной робототехники. Основные детали роботов. Классификация роботов по конструкции.*

*Электромеханика. Схема простой электрической схемы. Назначение элементов.*

*Чтение простейшей электрической схемы. Правила безопасной работы.*

*Простейшие роботы. Сборка простейшего робота по инструкции. Инструменты и приспособления для сборки робота. Монтаж электронной схемы робота.*

*Программирование простейших роботов. Знакомство с визуальным программированием. Составление программ в соответствии с задачей. Движение робота по прямой и по траектории.*

**Тематическое планирование по курсу «Технология» для 5-го класса**

(*2* часа в неделю, *68* часов в год)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема/раздел** | **Количество часов, отведенных на освоение темы** |
|  | ***Модуль «Растениеводство»***  ***Раздел «Технологии растениеводства» (5 класс)*** | **4 часа** |
| 1 | *Сельскохозяйственный труд. Экскурсия на поля ООО «Чайка» села Киёво.* | 1 |
| 2 | *Осенние сельскохозяйственные работы. Практическая работа «Уборка урожая»* | 1 |
| 3 | *Почва и её обработка. Приёмы весенней обработки почвы* | 1 |
| 4 | *Удобрения. Компост. Практическая работа «Посадка капусты.»* | 1 |
|  | ***Модуль «Производство и технологии»*** | ***12 часов*** |
| *5* | *Правила поведения в кабинете технологии.*  *Методы и средства творческой и проектной деятельности.*  *Практическая работа «Определение проблемы проекта»* | *1* |
| *6* | *Цель, задачи. Этапы выполнения, защита проекта.*  *Практическая работа «Проектная папка»* | *1* |
| *7-8* | *Природная среда. Искусственная среда. Техносфера. Понятие «технология»* | *2* |
| *9-10* | *Способы обработки материалов. Инструменты, виды.*  *Практическая работа «Классификация производств. Классификация технологий» (составление таблицы)* | *2* |
| *11-12* | *Что такое техника? Техника и ее роль в жизни и деятельности человека* | *2* |
| *13-14* | *Виды техники. Инструменты и механизмы.*  *Практическая работа «Изучение работы простых механизмов»* | *2* |
| *15-16* | *Технологии получения, преобразования и использования энергии.*  *Практическая работа «Сравнение видов энергии»* | *2* |
|  | ***Модуль «Технологии обработки материалов, пищевых продуктов»*** | ***32 часа*** |
| *17-18* | *Виды конструкционных материалов. Натуральные материалы, их виды, свойства, использование.*  *Практическая работа «Изучение свойств натуральных материалов»* | *2* |
| *19-20* | *Искусственные материалы, их виды, получение, свойства, использование. Синтетические материалы, виды, получение, свойства, использование.*  *Практическая работа «Сравнение свойств натуральных, искусственных, синтетических материалов»* | *2* |
| *21-22* | *Творческий проект по теме «Обработка конструкционных материалов (металла)». Определение проблемы, цели, продукта. Подготовка эскиза, составление плана работы.*  *Обработка материалов. Виды механической обработки материалов* | *2* |
| *23-24* | *Инструменты для механической обработки металлов.*  *Выполнение проектной работы с соблюдением технологии обработки металла* | *2* |
| *25-26* | *Подготовка проекта к защите. Защита проекта по теме «Обработка конструкционных материалов (металла)»* | *2* |
| *27-28* | *Творческий проект по теме «Обработка конструкционных материалов (древесины)». Определение проблемы, цели, продукта. Подготовка эскиза, составление плана работы.*  *Обработка материалов. Виды механической обработки древесины* | *2* |
| *29-30* | *Инструменты для механической обработки древесины.*  *Выполнение проектной работы с соблюдением технологии обработки древесины* | *2* |
| *31-32* | *Виды отделки поверхности изделия. Выполнение отделки изделия* | *2* |
| *33-34* | *Подготовка проекта к защите. Защита проекта по теме «Обработка конструкционных материалов (древесины)»* | *2* |
| *35-36* | *Текстильные материалы: натуральные, химические. Виды натуральных текстильных волокон.*  *Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.*  *Практическая работа «Сравнение свойств текстильных материалов»* | *2* |
| *37-38* | *Творческий проект по теме «Обработка текстильных материалов». Определение проблемы, цели, продукта. Подготовка эскиза, составление плана работы. Составление технологической карты.*  *Технологии обработки текстильных материалов. Инструменты, приспособления. Техника безопасной работы при использовании инструментов* | *2* |
| *39-40* | *Выполнение проектной работы с соблюдением технологии обработки текстильных материалов* | *2* |
| *41-42* | *Подготовка проекта к защите. Защита проекта по теме «Обработка текстильных материалов»* | *2* |
| *43-44* | *Технологии обработки пищевых продуктов. Понятие о рациональном питании. Правила безопасной работы на кухне. Правила пользования электроприборами* | *2* |
| *45-46* | *Технологии обработки овощей. Овощи в питании человека. Первичная обработка овощей.*  *Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа «Составление технологической карты блюда из сырых овощей»* | *2* |
| *47-48* | *Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки. Виды тепловой обработки.*  *Практическая работа «Составление технологической карты блюда из овощей с применением тепловой обработки»* | *2* |
|  | ***Модуль «Компьютерная графика, черчение»*** | ***14*** |
| *49-50* | *Технология получения, обработки и использования информации. Особенности получения, хранения и представления технической информации* | *2* |
| *51-52* | *Графическое представление информации. Эскиз, чертеж, технический рисунок* | *2* |
| *53-54* | *Знакомство с ЕСКД и ГОСТ. Линии чертежа* | *2* |
| *55-56* | *Создание графических текстов с помощью чертежных инструментов и приспособлений* | *2* |
| *57-58* | *Создание графических текстов с помощью чертежных инструментов и приспособлений* | *2* |
| *59-60* | *Знакомство с программным комплексом САПР, интерфейсом и основными функциями* | *2* |
| *61-62* | *Работа по созданию графических текстов с помощью условных графических обозначений в программе САПР. Построение эскиза* | *2* |
|  | ***Модуль «Робототехника»*** | ***6 часов*** |
| *63* | *Введение в робототехнику. История развития робототехники. Классификация роботов* | *1* |
| *64* | *Робототехнические конструкторы. Модель робота* | *1* |
| *65–66* | *Электромеханика. Сборка простейшего робота по инструкции* | *2* |
| *67–68* | *Программирование простейшего робота* | *2* |
|  | **ВСЕГО** | ***68*** |