
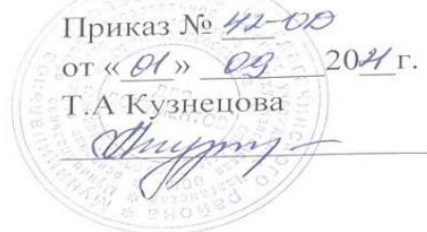


Муниципальное общеобразовательное казённое учреждение  
Чалганская основная общеобразовательная школа

Рассмотрено  
На МС школы  
Протокол № 1  
От «30» 08 2021 г.  
Руководитель МС  
И.А Тетюхина  


Утверждаю  
Директор МОКУ  
Чалганской ООШ  
Приказ № 42-00  
от «01» 09 2021 г.  
Т.А Кузнецова



**Рабочая программа**  
**технологии**  
**для 5 класса**  
**на 2021/2022 учебный год**

УМК «Школа России», ФГОС



**Составитель:** учитель начальных классов  
**Тетюхина Ирина Андреевна**  
**Квалификация:** 1 категория  
**Педагогический стаж:** 27 лет

## РАЗДЕЛ I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России от 20 мая 2020. № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»;
- Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы Издательство «Просвещение», 2020 год
- Основная общеобразовательная программа ООО МОКУ Чалганской ООШ
- Учебный план МОКУ Чалганской ООШ

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это школьный учебный курс, в содержании которого отражаются 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. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды.

### **Цели изучения учебного предмета «Технология»**

Целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;
- обеспечение понимания 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;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование проектно-технологического мышления обучающихся;
- 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;
- овладение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- 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 информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;
- развитие у учащихся познавательных интересов, технологической грамотности, критического и креативного мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда для построения образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи**:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников **технологического мышления**. Схема технологического мышления (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано **проектное мышление обучающихся**. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета «Технология» положен принцип *блочно-модульного* построения информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержательному выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения ба-

зовых компонентов, поэтому в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений:

- постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков;
- выполнение деятельности в разных областях;
- постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества воздействующих факторов и т. п.);
- развитие умения работать в коллективе;
- возможность акцентировать внимание на местных условиях;
- формирование творческой личности, способной проектировать процесс и оценивать результаты своей деятельности.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие модули предметной области «Технология»:

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
- технологии обработки пищевых продуктов;
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии.

### **Содержание учебного предмета «Технология»**

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

**Модуль 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности.

**Модуль 2.** Производство.

**Модуль 3.** Технология.

**Модуль 4.** Техника.

**Модуль 5.** Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

**Модуль 6.** Технологии обработки пищевых продуктов.

**Модуль 7.** Технологии получения, преобразования и использования энергии.

**Модуль 8.** Технологии получения, обработки и использования информации.

**Модуль 9.** Технологии растениеводства.

**Модуль 10.** Технологии животноводства.

**Модуль 11.** Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

- виды профессионального труда и профессии.

**Место предмета в учебном плане.**

В федеральном учебном плане на изучение данного предмета отводится 2 часа в неделю, всего 68 часов. По учебному плану МОКУ Чалганской ООШ отводится 2 часа в неделю, 68 часов (34 учебные недели).

Программа обеспечена следующим **учебно-методическим комплектом:**

- Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В. М. Казакевича и др. 5—9 классы Издательство «Просвещение», 2020 год
- Учебник: «Технология.»5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Авторы В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю Семенова и др Москва, «Просвещение», 2021 год.

**Уровень изучения** данного предмета: общее развивающее обучение (базовый уровень)

## РАЗДЕЛ II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

Программа курса предполагает достижение следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **У учащихся будут сформированы:**

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- 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 его использование при организации своей деятельности.

### МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **У учащихся будут сформированы:**

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

#### *Регулятивные УУД:*

целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия); саморегуляция;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

#### *Коммуникативные УУД:*

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

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

#### *Умения работать с информацией*

- с помощью учителя искать и отбирать необходимую для решения учебной задачи информацию в учебнике (текст, иллюстрация, схема, чертеж, инструкционная карта), энциклопедиях, справочниках, сети Интернет;
- открывать новые знания, осваивать новые умения в процессе наблюдений, рассуждений и обсуждений материалов учебника, выполнения пробных поисковых упражнений;

преобразовывать информацию: *представлять информацию* в виде текста, таблицы, схемы (в информационных проектах).

#### *Умения участвовать в совместной деятельности*

- овладение умением вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной творческой работы
- понимать и принимать цель совместной деятельности, обсуждать и согласовывать способы достижения общего результата;
- распределять роли в совместной деятельности, проявлять готовность руководить и выполнять поручения; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих, свой вклад в общее дело;
- проявлять готовность конструктивно и толерантно разрешать конфликты

### ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### **В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:**

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

#### **В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:**

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

**В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:**

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

**В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:**

- умение проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;



— композиционное мышление.

**В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:**

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

**В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:**

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера; развитие осязания, вкуса, обоняния.

Обучающийся научится	Обучающийся получит возможность научиться
<b>МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>— Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;</li><li>— обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li><li>— чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);</li><li>— разрабатывать программу выполнения проекта;</li><li>— составлять необходимую учебно-технологическую документацию;</li><li>— выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li><li>— осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li><li>— подбирать оборудование и материалы;</li><li>— организовывать рабочее место;</li><li>— осуществлять технологический процесс;</li><li>— контролировать ход и результаты работы;</li><li>— оформлять проектные материалы;</li><li>— осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>— Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li><li>— корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li><li>— применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li><li>— овладеть элементами предпринимательской деятельности</li></ul>

<b>МОДУЛЬ 2. Производство</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно-сферой;</li> <li>— различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</li> <li>— устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</li> <li>— ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;</li> <li>— сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;</li> <li>— оценивать уровень совершенства местного производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Изучать характеристики производства;</li> <li>— оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</li> <li>— оценивать уровень экологичности местного производства;</li> <li>— определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;</li> <li>— находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда</li> </ul>
<b>МОДУЛЬ 3. Технология</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;</li> <li>— разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</li> <li>— оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</li> <li>— ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;</li> <li>— оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;</li> <li>— оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</li> <li>— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;</li> <li>— оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи</li> </ul>
<b>МОДУЛЬ 4. Техника</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;</li> <li>— классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;</li> <li>— изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</li> <li>— оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</li> <li>— моделировать машины и механизмы;</li> <li>— разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;</li> <li>— проводить модификацию действующих машин и механиз-</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>— разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;</li> <li>— ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</li> <li>— различать автоматизированные и роботизированные устройства;</li> <li>— собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;</li> <li>— проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);</li> <li>— управлять моделями роботизированных устройств</li> </ul>	<p>мов применительно к ситуации или данному заданию</p>
<p><b>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</li> <li>— анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>— подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</li> <li>— осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;</li> <li>— изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;</li> <li>— выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> <li>— осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</li> <li>— разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;</li> <li>— проектировать весь процесс получения материального продукта;</li> <li>— разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;</li> <li>— совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации</li> </ul>
<p><b>МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;</li> <li>— выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>— разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;</li> <li>— выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;</li> <li>— пользоваться различными видами оборудования современной кухни;</li> <li>— понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>— составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>— разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;</li> <li>— сервировать стол, эстетически оформлять блюда;</li> <li>— владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд</li> </ul>

<p>человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;</li> <li>— соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>— разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их</li> </ul>	
<p><b>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Характеризовать сущность работы и энергии;</li> <li>— разбираться в видах энергии, используемых людьми;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования механической энергии;</li> <li>— сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;</li> <li>— ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования электрической энергии;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;</li> <li>— осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;</li> <li>— ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;</li> <li>— разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;</li> <li>— проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;</li> <li>— давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;</li> <li>— давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;</li> <li>— выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики</li> </ul>
<p><b>МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;</li> <li>— применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</li> <li>— применять технологии записи различных видов информации;</li> <li>— разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;</li> <li>— владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</li> <li>— пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</li> <li>— характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;</li> <li>— осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;</li> <li>— применять технологии запоминания информации;</li> <li>— изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</li> <li>— владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;</li> <li>— управлять конфликтами в бытовых и производственных си-</li> </ul>

<p>систем и людей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;</li> <li>— представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств</li> </ul>	<p>туациях</p>
<p><b>МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;</li> <li>— определять полезные свойства культурных растений;</li> <li>— классифицировать культурные растения по группам;</li> <li>— проводить исследования с культурными растениями;</li> <li>— классифицировать дикорастущие растения по группам;</li> <li>— проводить заготовку сырья дикорастущих растений;</li> <li>— выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;</li> <li>— владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;</li> <li>— определять культивируемые грибы по внешнему виду;</li> <li>— создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;</li> <li>— владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;</li> <li>— определять микроорганизмы по внешнему виду;</li> <li>— создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;</li> <li>— владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>— применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;</li> <li>— определять виды удобрений и способы их применения;</li> <li>— давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;</li> <li>— владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);</li> <li>— создавать условия для клонального микроразмножения растений;</li> <li>— давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений</li> </ul>
<p><b>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>— Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;</li> <li>— анализировать технологии, связанные с использованием животных;</li> <li>— выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;</li> <li>— собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</li> <li>— оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;</li> <li>— составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>— проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>— оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;</li> <li>— проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоил-</li> </ul>

<p>городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;</li> <li>— описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;</li> <li>— описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;</li> <li>— описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;</li> <li>— описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);</li> <li>— оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);</li> <li>— описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных</li> </ul>	<p>ки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;</li> <li>— исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона</li> </ul>
---	---

### **МОДУЛЬ 11. Социальные технологии**

<ul style="list-style-type: none"> <li>— Разбираться в сущности социальных технологий;</li> <li>— ориентироваться в видах социальных технологий;</li> <li>— характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;</li> <li>— создавать средства получения информации для социальных технологий;</li> <li>— ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;</li> <li>— осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;</li> <li>— готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;</li> <li>— выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;</li> <li>— применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;</li> <li>— разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;</li> <li>— разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект</li> </ul>
--	---

**РАЗДЕЛ III.**  
**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА С УКАЗАНИЕМ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ**  
**УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

Наименование раздела, темы	Количество часов по примерной программе	Количество часов по рабочей программе
Методы и средства творческой и проектной деятельности	<b>4</b>	<b>4</b>
Производство	<b>4</b>	<b>4</b>
Технология	<b>6</b>	<b>6</b>
Техника.	<b>6</b>	<b>6</b>
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	<b>8</b>	<b>8</b>
Технологии обработки пищевых продуктов	<b>8</b>	<b>8</b>
Технологии получения, преобразования и использования энергии.	<b>6</b>	<b>6</b>
Технологии получения, обработки и использования информации	<b>6</b>	<b>6</b>
Технологии растениеводства	<b>8</b>	<b>8</b>
Технологии животноводства	<b>6</b>	<b>6</b>
Социальные технологии	<b>6</b>	<b>6</b>
Итого	<b>68</b>	<b>68</b>

**Содержание учебного предмета.**  
**Основные виды учебной деятельности**

Тема раздела программы	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребитель-	Технология в контексте производства. Составление программы изучения потребностей	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристиками. Различать объекты природы и техносферы.

ских благ. Общая характеристика производства		Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ
Проектная деятельность. Что такое творчество	Техники проектирования, конструирования, моделирования. Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности
Что такое технология. Классификация производств и технологий	Понятие технологии. История развития технологий. Источники развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Технология в контексте производства	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять, что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений
Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – на выбор образовательной организации)	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
Виды материалов. Натураль-	Материальные технологии. Материалы,	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и



<p>ные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета</p>	<p>изменившие мир. Технологии в сфере быта. Разработка и изготовление материального продукта. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации)</p>	<p>материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов. Владеть средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов</p>
<p>Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей</p>	<p>Технологии в сфере быта. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления — на выбор образовательной организации)</p>	<p>Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов</p>

<p>Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии</p>	<p>Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии</p>	<p>Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо</p>
<p>Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации</p>	<p>Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму</p>	<p>Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнить скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</p>
<p>Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними</p>	<p>Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания</p>	<p>Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определять полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p>
<p>Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.</p>	<p>Технологии сельского хозяйства. Современные промышленные технологии получения продуктов питания</p>	<p>Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.</p>

Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки		Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе человеку. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства
Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий	Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Социальные технологии. Культура потребления: выбор продукта/ услуги	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека

### **Формы организации учебного процесса и их сочетание.**

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

Индивидуальные, групповые, работа в парах, коллективная, индивидуально-групповые, фронтальные.

### **6. Формы текущего контроля знаний, умений, навыков, промежуточной и итоговой аттестации учащихся.**

Текущий, самостоятельная практическая работа, самоконтроль, взаимоконтроль, наблюдение, контроль выполнения упражнений и практической работы, ответы на вопросы. Формами контроля на уроке являются устный опрос, творческие и практические работы.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. Оценка знаний, умений и уровня творческого развития учащихся осуществляется с помощью перечня теоретических вопросов, практических работ и заданий в течение года, также защиты проекта.

## РАЗДЕЛ V КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	№ п/п	Тема урока	Стр уч	Основные элементы содержания		д/з	Сроки	
							План	Факт
				Теоретические сведения	Практическая деятельность			
				<i>Основы производства 4 часа</i>				
1	1	Вводное занятие Техника безопасности при выполнении различных работ. Организация рабочего места		Знать и выполнять требования ТБ	правильно организовать рабочее место		07.09	
2	2	Что такое техносфера? Что такое потребительские блага.	§1.1, §1.2 С 6-9	Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Общая характеристика производства. Потребности. Общественные потребности.	Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений.	§1.1, §1.2 с 9 вопросы	07.09	
3	3	Производство потребительских благ.	§1.3 С 10-11	Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве.	Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов	§1.3 §1.4 с 13 вопросы	14.09	
4	4	Общая характеристика производства	§ 1.4 с 12-13				14.09	
<i>Проектная деятельность 4 часа</i>								
5	1	Проектная деятельность. Что такое проект	§ 2.1 С 16-17	значимость проекта как формы представления результатов творчества			21.09	
6	2	Что такое творчество	§ 2.2 С 18-21	значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества особенности рекламы новых товаров.		§2.1 §2.2 С 21 вопросы	21.09	
7	3	Практическая работа:	С 22		проект по изготовлению бу-		28.09	

		разработка проекта изготовления бутербродов			терброда для праздничного стола, Реклама продукта.			
8	4						28.09	
				<i>Технология 6 часов</i>				
9	1	Что такое технология.	§ 3.1 с 24-25	Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства		§ 3.1 с 25 вопросы	05.10	
10	2						05.10	
11	3	Классификация производств и технологий	§ 3.2 с 26-27	Классификация технологий по разным основаниям. Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии.		§ 3.2 с 27 вопросы	12.10	
12	4						12.10	
13	5	Практическое задание: нахождение информации о производстве хлеба	С 28		информация в Интернете о методах и средствах производства хлеба. Составление иллюстрированной последовательности процесса производства хлеба	С 28 вопросы	19.10	
14	6						19.10	
				<i>Техника 6 часов</i>				
15	1	Что такое техника. Техника и её классификация.	§4.1 с 30-31	Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.			26.10	
16	2	Инструменты, механизмы и технические устройства	§4.2 с 32-35	Рабочие органы техники.	Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.	§4.1 §4.2 с 35 вопросы	26.10	
17	3	Практическая работа: изучение правил поведения и безопасной	с.36-38	правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской.	Делают необходимые записи в тетради		09.11	

		работы в учебной мастерской						
18	4	Практическая работа: столярные инструменты, выполнение столярных операций	с.38-39	Знакомятся с различными столярными инструментами: измерительными и разметочными, режущими, вспомогательными. Изучают правила безопасной работы..	Выполняют пробное распиливание бруска, строгание	Записи в тетради	09.11	
19	5	Практическая работа: электрифицированный инструмент: дрель, шуруповёрт.	с.41-42	Знакомятся с назначением и основными деталями электрифицированных инструментов. Изучают правила безопасной работы этими инструментами.	резание тонколистного металла, гибка проволоки плоскогубцами		16.11	
20	6	Практическая работа: швейная машина	с.43-45	Знакомятся с назначением и видами швейных машин и правилами безопасной работы.	Выполняют упражнения по заправке швейной машины, пуску и остановке швейной машины	С 46 вопросы	16.11	
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 8ч								
21	1	Виды материалов.	§ 5.1 с 48-49	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов			23.11	
22	2	Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	§ 5.2 с 50-51			§ 5.1 , § 5.2 С 51- вопросы	23.11	
23	3	Конструкционные материалы.	§5.3	Знакомиться с понятием конструкционные материалы. Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов.	Практическая работа: составление коллекции конструкционных материалов Лабораторная работа: сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы С 58		30.11	
24	4	Текстильные материа-	§5.4 с	Свойства и предназначение	Лабораторная работа: сравне-	§ 5.3 §5.4	30.11	

		лы.	54-57	текстильных материалов, особенности технологий обработки текстильных материалов	ние свойств хлопчатобумажных и льняных тканей С 58	с59-60 вопросы		
25	5	Механические свойства конструкционных материалов	. §6.1 С 62-63	свойства и предназначение конструкционных материалов	Лабораторная работа: определение назначения материала в зависимости от его свойств, сравнение твердости древесины		07.12	
26	6	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	§6.2	Механические свойства тканей	Лабораторная работа: определение сминаемости материалов	§6.1 §6.2 с 68 вопросы	07.12	
27	7	Технологии механической обработки материалов	§ 7,2 с 70-73	Механическая обработка материалов			14.12	
28	8	Графическое изображение формы предмета	§ 7,3 с 74-77	Чертежи	Ручное ткачество	§ 7,2 § 7.3 с 77 вопросы	14.12	
Технологии обработки пищевых продуктов 8 ч								
29	1	Кулинария. Основы рационального питания.	§ 8.1 с 84-85	новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания, меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пирамида питания при составлении рациона			21.12	
30	2	Витамины и их значение в питании.	§ 8.2 с 86-87		подготовить реферативное сообщение об истории открытия витаминов	Реферат	21.12	
31	3	Правила гигиены, санитарии и безопасности труда на кухне.	§ 8.3 с 88-91	способы определения качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа, способы определения доброкачественности пищевых	Лабораторная работа: определение загрязнения столовой посуды С 92-94		28.12	

				продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа, правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.				
32	4	Овощи в питании человека.	§ 9.1 с 96-97	Особенности механической кулинарной обработкой овощей и видами их нарезки., меню, отвечающее здоровому образу жизни	Лабораторная работа: определение доброкачественности зелени органолептическим способом с 104	С 97 вопросы	28.12	
33	5	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	§ 9.2 с 98-99	особенностями механической кулинарной обработкой овощей и видами их нарезки			11.01	
34	6	Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	§ 9.3 с 100-101		Практическая работа: приготовление блюд из сырых овощей С 105	§ 9.3 с 101 вопросы	11.01	
35	7	Технологии тепловой обработки овощей.	§ 9.4 с 102-103	основные и вспомогательные видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование), блюда из овощей	Практическая работа: приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки с 105-106		18.01	
36	8	Технологии тепловой обработки овощей.				С 103 вопрос найди в интернете	18.01	
Технологии получения, преобразования и использования энергии. 6 ч								
37	1	Что такое энергия.	§ 10.1 с 108-109	новые понятия: работа, энергия, виды энергии, представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии	Практическая работа: сбор информации о методах и средствах производства и применения механической энергии в Интернете		25.01	
38	2	Виды энергии	§ 10.2 с 110-111			§ 10.3 с 111 вопросы	25.01	
39	3	Накопление механической энергии	§ 10.3 с 112-113					01.02
40	4	Практическая работа:	с.114		Практическая работа: изго-		01.02	



		изготовление игрушки «Йо-йо»			товление игрушки «Йо-йо» с.114			
41	5	Изготовление игрушки «Йо-йо»					08.02	
42	6	Изготовление игрушки «Йо-йо»					08.02	
Технологии получения, обработки и использования информации								
43	1	Информация.	§11.1 с 118-119	Значение информации и её видов, понятия объективной и субъективной информации		С 119 вопросы	15.02	
44	2	Информация.	119					15.02
45	3	Каналы восприятия информации человеком.	§11.2	Представление о зависимости видов информации от органов чувств, скорость и качество восприятия информации различными органами чувств	Практическая работа: по рисункам сделать вывод о том, от чего зависит содержание информации, воспринимаемой человеком с 124		22.02	
46	4	Каналы восприятия информации человеком.	С 120-121					22.02
47	5	Способы материального представления и записи визуальной информации.	§11.3 С 122-123	представление о зависимости видов информации от органов чувств, скорость и качество восприятия информации различными органами чувств, эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения	Практическая работа: составить шифровку придумать, каким способом можно зашифровать текст, воспользовавшись русским алфавитом		01.03	
48	6	Способы материального представления и записи визуальной информации.					С 124 вопросы	01.03
Технологии растениеводства 8 ч								
49	1	Растения как объект технологии.	§12.1 С 126-127	Новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология представление об основных агротехнических приемах выращивания культурных растений, значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	Практическая работа: агротехнические приёмы выращивания культурных растений с.136		15.03	
50	2	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	§ 12.2 с 128-129				§ 12.2 с 129 вопросы	15.03

51	3	Общая характеристика и классификация культурных растений.	§ 12.3 с 130-133	классификацией культурных растений и видами исследованных культурных растений. в описание основных агротехнических приемов выращивания культурных растений классифицирование культурных растений по группам	Практическая работа: определение полезных свойств культурных растений. Определение групп культурных растений с.139		22.03	
52	4	Общая характеристика и классификация культурных растений					22.03	
53	5	Исследования культурных растений или опыты с ними.	§12.4 С 134-135	культурные растения, растениеводство и агротехнология, представление об основных агротехнических приемах выращивания культурных растений.	Практическая работа: высаживание рассады культурных растений с.137-138		05.04	
54	6	Исследования культурных растений или опыты с ними				С 134-135 вопросы	05.04	
55	7	Исследования культурных растений или опыты с ними					12.04	
56	8	Исследования культурных растений или опыты с ними				С 140 вопросы	12.04	
Технологии животноводства. 6 ч								
57	1	Животные и технологии XXI века.	§ 13.1 с 142-143	Животные как об объектах технологий и о классификации животных, в чем заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные	Собирать дополнительную информацию о животных организмах		19.04	
58	2	Животноводство и материальные потребности человека.	§13.2 с 144-146			потребности человека, которые удовлетворяют животные	Изготовление кормушки для птиц из подручных материалов с 148	С 147 вопрос сравните
59	3	Сельскохозяйственные животные и животноводство.	§14.1 с 150-153	потребности человека, которые удовлетворяют животные, описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства	Практическая работа: сельскохозяйственные животные в личных подсобных хозяйствах с.163		26.04	

60	4	Животные – помощники человека.	§14.2 с 154-157	представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных, потребности человека, которые удовлетворяют животные, примеры использования животных на службе человеку		С 157 вопросы	26.04	
61	5	Животные на службе безопасности жизни человека.	§14.3 с 158-159				17.05	
62	6	Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	§14.4 с 160-161			§ 14.4 с 161 вопросы	17.05	
				Социальные технологии 6 ч				
63	1	Человек как объект технологии.	§15.1 с 166-167	представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека.	Практическая работа: тест по оценке свойств личности. с.172-173	§15.1 с 166-167 вопросы	24.05	
64	2	Человек как объект технологии.					24.05	
65	3	Потребности людей.	§15.2 с 168-169	потребности людей и личные потребности, как свойства личности влияют на поступки человека,	Практическая работа: составление и обоснование перечня главных личных потребностей с.173	§15.2 с 168-169	31.05	
66	4	Потребности людей.					31.05	
67	5	Содержание социальных технологий.	§15.3 С 179-171	представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека				
68	6	Промежуточная аттестация. Тест						



