МБОУ «Гляденская средняя общеобразовательная школа»

Назаровского района

Красноярского края

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на методическом совете учителей  Протокол № от \_\_\_\_  Руководитель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Согласовано  Заместитель директора по УР  З.Н.Кузнецова | Утверждаю  Приказ № от \_\_\_\_  Директор школы  С.П. Верц |

Рабочая программа

по предмету Технология

5 класс

на 2019 – 2020 учебный год

## Учитель – Торбина Надежда Васильевна

## Образование: Высшее

## Стаж работы: 27 лет

## Категория: 1

п. Глядень

2019 год

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.02.2011 № 19644, в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1644));
* примерной основной образовательной программы основного общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 08.04.2015 № 1/15);

- Авторской рабочей программы по технологии разработанной коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.,М, «Просвещение» 2017 г;

* учебников, входящих в федеральный перечень учебно­ методических комплексов (далее УМК), рекомендованных Минобрнауки России к использованию в образовательной деятельности;
* рекомендаций по оснащению учебным и учебно-лабораторным оборудованием, необходимым для реализации федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, организации проектной деятельности, моделирования и технического творчества обучающихся (письмо Минобрнауки России от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием»).
* Образовательной программы основного общего образования МБОУ «Гляденская» СОШ.
* Локальных актов образовательного учреждения «Положение об учебной рабочей программе педагога», «Положение об учебном кабинете», «Положение об оценке знаний, умений и навыков учащихся по различным предметам»

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСА

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования учащихся, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культу­ры.

Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно - преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в раз­личных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемствен­ность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой де­ятельности.

Технологическое образование — это процесс приобщения учащихся к средствам, формам и методам реальной деятельности и развитие ответственности за её результаты.

***Целью* преподавания курса** «Технология» является *практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся'.*

* прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
* выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение за­планированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по ос­новам наук;
* выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
* создание преобразования или эффективное использование потребительных сто­имостей.

В целом школьное технологическое образование придает формируемой у учащихся системе знаний необходимый практико-ориентированный преобразовательный аспект.

*Объектами* изучения курса являются окружающая человека техносфера, её предна­значение и влияние на преобразовательную деятельность человека.

*Предметом* содержания курса являются дидактически отобранные законы, законо­мерности создания, развития и преобразования видов и форм проявления компонентов искусственной среды (техносферы), технологическая (инструментальная и процессу­альная) сторона преобразовательной деятельности, направленной на создание продукта труда, удовлетворяющего конкретную потребность.

*Задачи* технологического образования в общеобразовательных организациях:

* ознакомить учащихся с законами и закономерностями, техникой и технологи­ческими процессами доминирующих сфер созидательной и преобразовательной де­ятельности человека;
* синергетически увязать в практической деятельности всё то, что учащиеся по­лучили на уроках технологии и других предметов по предметно-преобразующей де­ятельности;
* включить учащихся в созидательную или преобразовательную деятельность, обеспечивающую эффективность действий в различных сферах приложения усилий человека как члена семьи, коллектива, гражданина своего государства и представи­теля всего человеческого рода;
* сформировать творчески активную личность, решающую постоянно усложняющиеся технические и технологические задачи.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Содержание учебного предмета «Технология» направлено на общеобразовательное, политехническое развитие учащихся, их подготовку к труду в условиях постиндустри­ального информационного общества и рыночных социально-экономических отноше­ний. Изучение курса технологии в системе общего образования обеспечивает учащих­ся:

* овладением знаниями об основных технических средствах и методах, инвари­антных различным направлениям трудовой деятельности в бытуй на производстве;
* освоением умений управлять распространенными видами техники и применять эти умения в повседневной практической деятельности;
* ознакомлением с распространенными технологическими процессами создания материальных продуктов и оказания услуг;
* ориентацией процесса и результатов познавательно-трудовой деятельности учащихся на прагматические цели;
* введением в начала прикладной экономики и научной организации труда при создании материальных продуктов и услуг;
* формированием представлений о массовых видах работ и профессий, их со­держании, путях последующего профильного и профессионального образования.

**ПРИНЦИПЫ ИНФОРМАЦИОННОГО НАПОЛНЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Принципы формирования и информационного наполнения учебного предмета «Технология» должны соответствовать устоявшимся общедидакгическим и частноме­тодическим положениям.

К общедидакгическим положениям (принципам), определяющим содержание, от­носятся: научность, доступность, систематичность и последовательность обучения; развитие активности и сознательности учащихся; возможность обеспечения наглядно­сти в обучении, прочности усвоения знаний, умений и навыков; создание условия для гражданского воспитания и социально-трудового развития учащихся.

К частнометодическим положениям (принципам) отбора и построения содержания технологии относятся политехническая направленность обучения; обеспечение мета­предметности содержания, соединение обучения с созидательной деятельностью; обес­печение социально-профессионального самоопределения; социально-экономическое соответствие, развитие технического и технологического творчества учащихся.

Из этих положений вытекают требования к содержательному наполнению школь­ного курса технологии:

* *требование интеграции знаний и умений.* Содержание технологии позволяет интегрировать общеобразовательные знания и умения на основе творческой практи­ческой деятельности учащихся;
* *требование практической направленности.* На занятиях познавательная дея­тельность учащихся должна быть связана не только с усвоением общетехнологиче­ских и специальных знаний по технике и технологии, но и с приобретением практи­ческих умений и навыков по созданию материальных или нематериальных ценно­стей, имеющих потребительную стоимость;
* *требование соответствия реальной практике.* Среди источников знаний по технологии важное место занимают натуральные изучаемые объекты (средства и предметы труда), реальные трудовые и технологические процессы;
* *требование связи с профессиональным образованием, производством и соци­ально-экономическим окружением.* Занятия могут приводиться не только в классах и кабинетах, но и в учебно-производственных условиях — мастерской, на учебно­опытном участке, в учебном цехе, межшкольном учебном комбинате, непосред­ственно в условиях производства;
* *требование социально-экономической ориентации.* Воспитательные воздей­ствия содержания и средств обучения направлены, прежде всего, на формирование и развитие качеств личности учащегося, которые необходимы будущему труженику в условиях рыночной экономики: ответственность за качество процесса и результа­тов труда, самостоятельность, инициативность, предприимчивость.

СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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.

Технологическое образование предусматривает организацию созидательной и пре­образующей деятельности, направленной на удовлетворение потребностей самого че­ловека, других людей и общества в целом. Поэтому объекты учебной деятельности должны учитывать виды потребностей, которые имеют для человека-труженика опре­делённую иерархию значимости.

В соответствии с общепринятой теорией, разработанной Абрахамом Маслоу, для человека выделяются первичные или жизненно необходимые потребности (физиологи­ческие, потребности безопасности и защищённости от неблагоприятных воздействий) и вторичные потребности как человека разумного (социальные, потребности в уважении и самовыражении).

Для учащихся, с позиций объектного наполнения содержания, в иерархию потреб­ностей должны обязательно входить и познавательные потребности. Они для школьни­ков относятся к группе первичных, так как познание через учение или опыт — это их ведущий вид деятельности и основное средство вхождения в природу и общество. В соответствии с видами первичных потребностей учащихся должны определяться виды деятельности на уроках технологии.

В процессе изучения учащимися технологи, 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.

Современные требования социализации в обществе ставят перед технологической подготовкой задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения *концен­трически.* В основе такого построения лежит *принцип усложнения и тематического расширения базовых 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 умений работать в коллективе;
* возможность акцентировать внимание на местных условиях;
* формирование творческой личности, способной проектировать и оценивать процесс и результаты своей деятельности.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие *базовые компоненты содер­жания обучения технологии-.*

1. методы и средства творческой и проектной деятельности;
2. производство;
3. технология;
4. техника;
5. технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных и текстильных материалов;
6. технологии обработки пищевых продуктов;
7. технологии получения, преобразования и использования энергии;
8. технологии получения, обработки и использования информации;
9. технологии растениеводства;
10. технологии животноводства;
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.

Данный компонентный состав позволяет охватить все основные сферы приложения технологий. Кроме того, он обеспечивает преемственность с существовавшим ранее содержанием обучения технологии по техническому, обслуживающему и сельскохо­зяйственному труду. Предусмотрены практические, лабораторные работы и творческие проекты по таким разделам как «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов», «Технологии обработки пищевых продуктов». Таким образом, программа строится так, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы, основная часть учебного времени (75%) отводится на практические работы.

**ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом общего обра­зования школьников. Он направлен на овладение обучающимися знаниями и умениями в 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, на возможную инженерную дея­тельность. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности. Общий учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования включает учебное время для обязательного изучения предмета «Технология» из расчёта в 5-7 классах— 2 ч в неделю, в 8 классе — 1 ч в неделю. Предусмотрено в 5,6,7 классах проведение 2 ч в неделю неразрывно, так как основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. **Предмет «Технология» изучается на уровне основного общего образования в 5 - 8 классах в общем объеме 238 часов.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Год обучения | Класс | Количество часов в неделю | Количество учебных недель | Количество часов в год |
| 1 | 5 | 2 | 34 | 68 |
| 2 | 6 | 2 | 34 | 68 |
| 3 | 7 | 2 | 34 | 68 |
| 4 | 8 | 1 | 34 | 34 |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕЖПРЕДМЕТНЫХ СВЯЗЕЙ

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных свя­зей:

* с ***алгеброй*** и ***геометрией*** при проведении расчётных операций и графических построений;
* с ***химией*** при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых про­дуктов, сельскохозяйственных технологий;
* с ***биологией*** при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяй­ственных технологий;
* с ***физикой*** при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных энергетиче­ских технологий.

При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на ис­пользование учебного пособия (учебника) Технология 5 класс Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. под редакциейКазакевича. – М. : Просвещение 2017. – 178стр. с ил. ;

| Документация, оборудование и оснащение | Количество |
| --- | --- |
| ***Нормативные документы, программно-методическое обеспечение, локальные акты:***  1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования / Минобрнауки РФ. – М. : Просвещение, 2011. – 48 с. – (Стандарты второго поколения).  2. Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа / сост. Е. С. Савинов. – М. : Просвещение, 2011. – 342 с. – (Стандарты второго поколения).  4. Примерная основная образовательная программа основного общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 08.04.2015 № 1/15);  5. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5–9 классы. – М. : Просвещение, 2010. – 96с. – (Стандарты второго поколения).  6. Методическое пособие по технологии, разработанной коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.,М, «Просвещение» 2017 г;  7. Образовательная программа основного общего образования МБОУ «Гляденская» СОШ .  8. Локальные акты образовательного учреждения «Положение об учебной рабочей программе педагога», «Положение об учебном кабинете», «Положение об оценке знаний, умений и навыков учащихся по различным предметам» | По 1 документу |
| ***Учебно-методические материалы:***  1. *Технология-* авторская примерная рабочая программа разработанная коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.,М. , Просвещение» 2017 год.  2. Технология. 5 класс : учебное пособие (учебник) для общеобразовательных организаций /( В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова и др.) под ред. В.М. Казакевича. – М. : Просвещение, 2017. – 176 с. : ил.  3. *Асмолов, А. Г.* Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий : пособие для учителя / А. Г. Асмолов [и др.] ; под ред. А. Г. Асмолова. – М. : Просвещение, 2010. – 159 с. : ил. – (Стандарты второго поколения).  4. *Гуревич, М. И.* Технология. 5 класс : сб. проектов : пособие для учителя / М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, И. Л. Петрова, Дж. Питт, И. А. Сасова ; под ред. И. А. Сасовой. – М. : Вентана-Граф, 2004. – 144 с. : ил.  5. *Марченко, А. В.* Сборник нормативно-методических материалов по технологии. 5–11 класс : методическое пособие / А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич. – М. : Вентана-Граф, 2012. – 224 с.  6. *Поливанова, К. Н.* Проектная деятельность школьников : пособие  для учителя / К. Н. Поливанова. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2011. – 192 с. – (Работаем по новым стандартам).  7. *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 5 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2013. – 144 с.  8. *Синица, Н. В.* Технология. Технологии ведения дома. 5 класс : рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, Н. А. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 96 с.  9. *Синица, Н. В.* Технологии ведения дома. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2013. –192 с.  10. *Технология* (для девочек). 5–8 классы : тесты / авт.-сост. Г. А. Гордиенко. – Волгоград : Учитель, 2010. – 71 с.  11. *Технология* *:* программа. 5–8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко,  Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2012. – 148 с | 1  1  1  1  1  10  10 |
| ***Дидактические и раздаточные материалы по предмету:***  1. Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся: технологические карты, схемы, альбомы и другие материалы для индивидуального, лабораторно-группового или бригадного использования учащимся.  2. Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся. | 15  1  15 |
| ***Аудиозаписи, слайды по содержанию учебного предмета:***  1. Видеофильмы по основным разделам и темам программы.  2. Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг | 1  1 |
| ***ТСО, компьютерные, информационно-коммуникационные средства:***  1. Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии.  2. Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии.  3. Видеомагнитофон (видеоплейер).  4. Телевизор с универсальной подставкой.  5. Цифровой фотоаппарат.  6. Видеокамера.  7. Мультимедийный компьютер.  8. Мультимедийный проектор.  9. Сканер, принтер, копировальный аппарат | По 1 |
| ***Учебно-практическое оборудование:***  1. Аптечка.  2. Халаты (фартуки, косынки).  3. Манекен 44-го размера (учебный).  4. Машина швейная бытовая универсальная.  5. Оверлок.  6. Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки.  7. Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ.  8. Комплект инструментов и приспособлений для вышивания.  9. Набор шаблонов швейных изделий в М 1: 4 для моделирования.  10. Шаблоны стилизованной фигуры.  11. Набор измерительных инструментов для работы с тканями.  12. Фильтр для воды.  13. Холодильник.  14. Печь СВЧ.  15. Весы настольные.  16. Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды).  17. Набор кухонного электрооборудования .  18. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов.  19. Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов.  20. Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов.  21. Комплект разделочных досок.  22. Набор мисок эмалированных.  23. Набор столовой посуды из нержавеющей стали.  24. Сервиз столовый.  25. Сервиз чайный.  26. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола | 1  10  1  10  1  1  15  15  15  1  1  4  1  1  1  На 3 бригады из 5 человек |
| ***Оборудование (мебель):***  1. Аудиторная доска.  2. Компьютерный стол.  3. Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей.  4. Ящики для хранения таблиц и плакатов.  5. Укладки для аудиовизуальных средств (дисков, кассет и др.).  6. Штатив для плакатов и таблиц.  7. Специализированное место учителя.  8. Ученические лабораторные столы 2-местные с комплектом стульев | 1  1  1  По потребности  1  1  8 |
| **Дополнительная литература:**  1.Технология. 5-9 класс. Уроки с использованием ИКТ, внеклассные мероприятия. Год: 2009  2. Боровых В.П. Технология. 7-11 классы. Практико-ориентированные проекты. Год: 2009  3. Гурбина Е.А. Технология. 5-7 классы. Поурочные планы по разделу "Вязание". Год: 2007  4. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии (вариант для девочек). 7 класс. Год: 2011  5. Киселева Е.А. Технология. 5-11 классы. Развернутое тематическое планирование по программе Симоненко (вариант для девочек) Год: 2015  6. Кожина О.А. Технология. Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских обслуживающего труда. Год: 2003  7. Морозова Л.Н. Технология 5-11 классы. Проектная деятельность учащихся. Год: 2008  8. Маркелова О.Н. Поделки из природного материала, пустырных трав. Аппликация из мешковины и бересты. Год: 2014  9. Нессонова О.А. Технология. 5-9 класс. Организация проектной деятельности. Год: 2009  10. Норенко И.Г. Технология. 6-8 классы. Русские традиции при изготовлении различных изделий. Конспекты занятий. Год: 2007  11. Пономарева Н.А. Технология. 5-11 класс. Проектная деятельность на уроках. Планирование, конспекты  уроков, творческие проекты, рабочая тетрадь для учащихся. Год: 2015  12. Павлова О.В. Технология. 5-8 классы. Развернутое тематическое планирование по программе Сасовой,  Марченко. Год: 2011  13. Самородский П.С., Синица Н.В. ехнология. 5-8 (9) классы. Программа (+CD). ФГОС Год: 2015  14. Сасова И.А. Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников. 7 класс. Книга  для учителя. Год: 2014  15. Сасова И. А. Технология. 5-8 классы. Программа. ФГОС (+CD). Год: 2015  16. Шурупов С.П. Технология. 5-8 класс. Деловые и ролевые игры на уроке. Рекомендации, конспекты  уроков. Год: 2014  17. Ярыгина Н.И. Технология. Этот чудесный батик. Конспекты занятий к разделу "Художественная  роспись ткани". Год: 2007 |  |

**ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ**

Рабочая программа составлена на основе авторской примерной рабочей программы разработанной коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю, изменена

с учетом материально-технической базы школы опирается на обязательный минимум содержания образования по образовательной области «Технология».

В данной рабочей программе по технологии произведена корректировка авторской программы в плане перераспределения часов, отводимых на изучение отдельных тем и разделов с учётом материально-технической базы школы, и регионального компонента.

Распределение часов по разделам и темам связано с учетом индивидуальных особенностей и потребностей учащихся.

Собственный подход применен в распределении часов по разделам и темам так, как процесс изучения курса «Технология» в 5 классе начинается с занятия, посвященного ознакомлению с различными видами технологий и общими вопросами техники безопасности и охраны труда, поэтому необходим урок «Ведение», 1 час на его проведение взят из раздела «Основы производства»

По требованиям ФГОС для выявления знаний учащихся по предмету введены: вводный контроль 1 час взят тоже из раздела «Основы производства» и промежуточная аттестация 1 ч за счет часов взятых из раздела «Соцеальныо-экономические технологии».

Вследствие недостаточно сформированных умений у учащихся начальной школы практических навыков обработки различных материалов и проектированию, увеличено количество часов на изучение раздела «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» были добавлены часы из разделов: «Общая технология» -2 часа, «Техника» - 2 часа, «Технологии получения, преобразования и использования энергии» - 2 часа, «Технологии получения, обработки и использования информации» - 2 часа, «Соцеальныо-экономические технологии» - 2 часа, «Технологии растениеводства» - 4 часа, «Технологии животноводства» - 2 часа.

Из-за изменений в количестве часов изучения разделов, программа не потеряла своего образовательного  назначения, стала более актуальной для данной школы

Количество часов отводимых на изучение тем в разделе изменены следующим образом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Авторская** | | **Рабочая** | | |
| **Разделы** | Часы | **Разделы** | Часы | |
|  |  | Ведение. | 1 | |
|  |  | Вводный контроль | 1 | |
| Раздел 1. Основы производства. | 4 | Раздел 1. Основы производства | | 2 |
| Раздел 2. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности. | 4 | Раздел 2. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности. | | 4 |
| Раздел 3. Общая технология. | 6 | Раздел 3. Общая технология. | | 2 |
| Раздел 4. Техника. | 6 | Раздел 4. Техника. | | 4 |
| Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | 8 | Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. | | 26 |
| Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. | 8 | Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. | | 8 |
| Раздел 7 Технологии получения, преобразования и использования энергии. | 6 | Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. | | 4 |
| Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации. | 6 | Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации. | | 4 |
| Раздел 9. Технологии растениеводства. | 8 | Раздел 9. Технологии растениеводства. | | 4 |
| Раздел 10. Технологии животноводства. | 6 | Раздел 10. Технологии животноводства. | | 4 |
|  |  | Промежуточная аттестация | | 1 |
| Раздел 11. Социальныо -экономические технологии. | 6 | Раздел 11. Соцеальныо -экономические технологии | | 3 |
| ИТОГО | 68 | ИТОГО | | 68 |

**Тематический план «Технология» 5 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модули и темы программы** | **Количество учебных часов по разделам (модулям)** | | | |
| Всего часов | теория | практика | контроль |
| Вводное занятие. | **1** | **0,5** | **-** | **0,5** |
| Входной контроль | **1** |  |  | **1** |
|  |  |  |  |  |
| **1. Производство** | **2** | **1** | **1** |  |
| Естественная и искусственная окружающая среда (техно­сфера) | **1** | 0,5 | 0,5 |  |
| Производство и труд как его основа. Предметы труда | **1** | 0,5 | 0,5 |  |
| Средства труда |  |  |  |  |
| Продукт труда. Современные средства контроля качества |  |  |  |  |
| Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов |  |  |  |  |
|  | | | | |
| **2. Методы и средства творческой и проектной деятель­ности** | **4** | **1** | **2** | **1** |
| Творчество и проектная деятельность | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Этапы проектной деятельности | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Проектная документация |  |  |  |  |
| Дизайн при проектировании.  Методы творческой и проектной деятельности |  |  |  |  |
| Экономическая оценка проекта. Реклама проекта |  |  |  |  |
|  | | | | |
| **3. Технология** | **2** | **1** | **1** |  |
| Сущность технологии. Характеристика технологии разных производств | **1** | 0,5 | 0,5 |  |
| Признаки технологии. Технологическая документация | **1** | 0,5 | 0,5 |  |
| Технологическая культура производства и культура труда |  |  |  |  |
| Общая классификация технологий |  |  |  |  |
| Современные и перспективные технологии 21-го века |  |  |  |  |
|  | | | | |
| **4. Техника** | **4** | **1** | **2** | **1** |
| Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж | **2** | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Двигатели и передаточные механизмы |  |  |  |  |
| Органы управления и системы управления техникой. Си­стемы управления |  |  |  |  |
| Механизация и автоматизация современного производства |  |  |  |  |
| Роботизация современного производства |  |  |  |  |
| **5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | **26** | **7,5** | **15** | **3,5** |
| Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок | 2(2) | 05 | 1 | 0,5 |
| Виды и особенности свойств текстильных материалов | 2 | 1 | 0,5 | 0,5 |
| Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов. (столярное и слесарное дело) | 16 | 4 | 10 | 2 |
| Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи. | 6 | 2 | 3,5 | 0,5 |
| Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки |  |  |  |  |
| Машинная обработка конструкционных и текстильных ма­териалов |  |  |  |  |
| Технологии термической обработки материалов. |  |  |  |  |
| Технологии обработки жидкостей и газов. Наукоёмкие технологии. Перспективные технологии 21-го века |  |  |  |  |
|  | | | | |
| **6. Технологии обработки пищевых продуктов** | **8** | **2** | **4** | **2** |
| Основы рационального питания | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Технологии обработки овощей и фруктов | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Технология сервировки стола. Правила этикета | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Проект приготовление воскресного завтрака | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Технология обработки молока и кисломолочных продук­тов. Технологии производства и использования круп, бобо­вых и макаронных изделий |  |  |  |  |
| Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов |  |  |  |  |
| Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи |  |  |  |  |
| Технологии обработки и использования для питания мяса домашних и диких животных |  |  |  |  |
|  | | | | |
| **7. Технологии получения, преобразования и использо­вания энергии** | **4** | **1** | **3** |  |
| Работа и энергия. Виды энергии | 2 | 0,5 | 1,5 |  |
| Механическая энергия | 2 | 0,5 | 1,5 |  |
| Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии |  |  |  |  |
| Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергия |  |  |  |  |
| Технологии получения и использования химической энер­гии |  |  |  |  |
| Технологии получения и применения ядерной и термо­ядерной энергии |  |  |  |  |
|  | | | | |
| **8. Технологии получения, обработки и использования информации** | **4** | **1** | **2,5** | **0,5** |
| Информация и её виды | 4 | 1 | 2,5 | 0,5 |
| Способы отображения информации |  |  |  |  |
| Технологии получения информации |  |  |  |  |
| Технологии записи и хранения информации |  |  |  |  |
| Коммуникационные технологии |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **9. Технологии растениеводства** | **4** | **1** | **2,5** | **0,5** |
| Культурные растения и агротехнологии | 2 | 0,5 | 1,5 |  |
| Технологии использования дикорастущих растений | 2 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Технологии разведения и использования грибов |  |  |  |  |
| Технологии выращивания и использования микроорганиз­мов |  |  |  |  |
| Технологии культивирования, гибридизации, реконструк­ции и генной инженерии в растениеводстве |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **10. Технологии животноводства** | **4** | **1,5** | **2** | **0,5** |
| Животные как объект технологий для удовлетворения по­требностей человека | 4 | 1,5 | 2 | 0,5 |
| Основные технологии животноводства |  |  |  |  |
| Технологии разведения и содержания животных |  |  |  |  |
| Технологии кормления животных |  |  |  |  |
| Технологии разведения и клонирования животных |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Промежуточная аттестация.** | **1** |  |  | **1** |
|  |  |  |  |  |
| **11. Социальные технологии** | **3** | **1** | **1,5** | **0,5** |
| Сущность и особенности социальных технологий. Харак­теристики личности человека | 3 | 1 | 1,5 | 0,5 |
| Виды социальных технологий |  |  |  |  |
| Методы сбора информации в социальных технологиях |  |  |  |  |
| Рынок и маркетинг. Исследование рынка. Особенности предпринимательской деятельности |  |  |  |  |
| Технологии менеджмента |  |  |  |  |
| **ИТОГО** | **68** | 19,5 | 36,5 | 12 |
|  | | | | |

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Содержание обучения предлагается разделить на две части: 1-я часть - теоретические сведения, 2-я часть - прикладная (практическая).

* *теоретических сведениях* по каждому классу раскрываются средства, методы, элементыинфраструктуры получения, преобразования, применения и утилизации по использованию соответствующих объектов технологических воздействий: вещество, материалы, энергия, информация, объекты живой природы и объекты социальной среды.
* *практической части* представлены варианты познавательно-трудовых упражнений,опыты и эксперименты в познавательных исследованиях, лабораторные и практические работы, творческие проекты. Вся практическая деятельность осуществляется на основе использования конкретных технологических средств по преобразованию предметов и продуктов технологической деятельности, доступных для возрастных особенностей учащихся, материально-технических и экономических возможностей организаций общего образования. Тематика проектных заданий будет сопровождена рекомендациями по методике выполнения проектных работ.

Эта часть носит иллюстративный, закрепляющий характер. Её содержание не ставит целью сформировать конкретные трудовые навыки. В экспериментах, опытах, исследованиях учащиеся подтверждают те положения, которые они изучили в теоретической части. Практические и проектные работы реализуются на примере изготовления конкретных объектов, демонстрации, как и с помощью чего воплощаются те или иные виды технологии в изделии.

Все работы проводятся фронтально при условии наличия достаточного числа комплектов необходимого оборудования. Они организуются сразу по прохождении или непосредственно в течение изучения теоретического материала.

**СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел, тема, дидактические единицы | Количество часов |
| **5 класс** |  |
| **Вводное занятие.**  **Теоретические сведения.** Технологии вокруг нас. Содержание, цели, задачи учебного курса «Технология» в 5 классе. | 1 |
| **Входной контроль.**  Диагностика имеющихся знаний и умений по предмету. | 1 |
| 1. **Основы производства** | 2 |
| **Теоретические сведения**. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.  ***Практическая деятельность***  Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов. |  |
| 1. **Методы и средства творческой и проектной деятельности** | **4** |
| **Теоретические сведения**. Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта  ***Практическая деятельность***  Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.  Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.  Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. |  |
| 1. **Общая технология.** | 2 |
| **Теоретические сведения**. Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям. Техническая и технологическая документация.  ***Практическая деятельность***  Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с образцами предметов труда. Подготовка рефератов. |  |
| 1. **Техника** | 4\2 |
| **Теоретические сведения.** Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.Правила поведения и безопасной работы в учебной мастерской. Правила безопасной работы при обработке древесных материалов. Столярные, слесарные инструменты. Электрифицированный инструмент: дрель – шуруповерт, аккумуляторный лобзик. Сверлильный станок и правила безопасной работы на нем. Швейная машина, правила безопасной работы и последовательность работы на ней.  ***Практическая деятельность***  Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.  Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.  Выполнение операций при помощи столярных и слесарных инструментов.  Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.  Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Упражнение на швейной машине.  Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных ин­струментов. Упражнения по пользованию инструментами.  *Составление* иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отрас­лям и видам. |  |
| 1. **Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов** | 26 10/16 |
| **Теоретические сведения**. Виды материалов. Натуральные, 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.  ***Практическая деятельность***  Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные иссле­дования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах произ­водства.  **Декоративно-прикладное искусство**  **Лоскутное шитьё**  **Теоретические сведения**. Краткие сведения из истории соз­дания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.  Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание дета­лей, создание лоскутного верха (соединение деталей между со­бой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и про­кладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.  ***Практическая деятельность:***  «Изготовление проект­ного изделия в технике лоскутного шитья».  **Варианты творческих мини проектов:** «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика».  **Слесарное и столярное дело.**  **Варианты творческих мини проектов: «Столовая утварь для кухни»** |  |
| 1. **Технологии обработки пищевых продуктов** | 8 |
| **Теоретические сведения**.  Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.  Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки ово­щей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.  Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.  Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей.  Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления блюд из сырых овощей. Виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.  ***Практическая деятельность***  Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим и методом химического анализа. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.  **Варианты творческих мини проектов:** «Приготовление воскресного завтрака». |  |
| 1. **Технологии получения, преобразования и использования энергии** | 4 |
| **Теоретические сведения**.  Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.  Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.  ***Практическая деятельность***  Сбор дополнительной информации об энергии в Интернете и справочной литерату­ре об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.  ***Изготовление игрушки «Йо-йо».*** |  |
| 1. **Технологии получения, обработки и использования информации** | 4 |
| **Теоретические сведения**. Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация Технологии получения, обработки и использования информации Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.  ***Практическая деятельность***  Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравне­ние скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.  Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.  Представление информации вербальными и невербальными средствами |  |
| 1. **Технологии растениеводства** | **4** |
| **Теоретические сведения**. Растения как объект технологии. Общая характеристика и классификация культурных растений.. Значение культурных растений в жизнедеятельно­сти человека. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений Исследо­вания культурных растений или опыты с ними.  ***Практическая деятельность***  Описание основных агротехнологических приёмов вырашцвания культурных рас­тений.  Определение основных групп и полезных свойств культурных растений. Классифицирование куль­турных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.  Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений. Освоение способов и методов вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур. Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями. |  |
| **10.Технологии животноводства** | **4** |
| **Теоретические сведения**. Животные организмы как объект технологии. Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники челове­ка. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.  ***Практическая деятельность***  Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.  Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. |  |
| **12.Промежуточный контроль.**  *Тестирование.* | **1** |
| **9.Социально-экономические технологии** | **3** |
| **Теоретические сведения**.  Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий.  ***Практическая деятельность***  Тесты по оценке свойств личности.  Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. |  |

**ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ**

***Основные формы организации обучения*** — *познавательная и учебно­ - исследовательская, проектная и учебно-практическая деятельность.* ***Приоритетными методами*** являются *лабораторно-практические и практические работы.* При организа­ции творческой проектной деятельности учащихся необходимо акцентировать своё внимание на потребительском назначении продукта труда, т. е. того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

Теоретический материал учащиеся будут изучать по учебнику и другим источни­кам. Желательно наличие у школьников компьютеров, подключённых к сети Интернет.

В классе (кабинете, мастерской или на пришкольном участке) должны проходить практические занятия: лабораторные, проектные и учебно-практические работы.

Получение от преподавателя предметно-информационных сведений должно зани­мать на уроках не более 25-30 % учебного времени. Это могут быть пояснения к слож­ному материалу или тематические обобщения.

Все практические задания осуществляются на основе технологических средств, с предметами и продуктами технологической деятельности, доступными исходя из воз­растных особенностей учащихся и материально-технических и экономических возмож­ностей общеобразовательной организации. Тематика проектных заданий при необхо­димости сопровождается рекомендациями по методике выполнения проектных работ. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала.

Проектная деятельность учащихся рассматривается с нескольких сторон: продукт, как материализованный результат, процесс как работа по выполнению проекта, защита проекта как иллюстрация образовательного достижения и ориентирована на формирование и развитие метапредметных и личностных результатов

Эта часть носит закрепляющий, иллюстративный характер. В экспериментах, опы­тах, исследованиях учащиеся подтверждают те положения, которые они изучили в тео­ретической части. Практические и проектные работы демонстрируют учащимся, как воплощаются те или иные технологии в изделии на примере исследования или изготов­ления конкретных объектов.

Особенностью учебно-исследовательской деятельности является «приращение» в компетенциях учащихся. Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

При наличии достаточного числа комплектов необходимого оборудования все ра­боты могут проводиться фронтально. В этом случае практические и лабораторно­ - практические работы выполняются сразу после прохождения или в течение изучения теоретического материала. Работы, требующие применения сложного и дорогого обо­рудования, представленного в кабинете в единственном экземпляре, могут проводиться в форме практикума.

Для выполнения практических работ по растениеводству и животноводству воз­можно использование материальной базы семей учащихся.

**Особенности организации образовательной деятельности:**

Формы и виды учебной деятельности для организации занятий в рамках предмета «Технология» основываются на оптимальном сочетании различных методов обучения:

***Проблемного обучения***(проблемное изложение, частично-поисковые или эвристические,исследовательские).

***Организации учебно-познавательной деятель****ности* (словесные, наглядные, практические;аналитические, синтетические, аналитико-синтетические, индуктивные, дедуктивные; репродуктивные, проблемно-поисковые).

***Стимулирования и мотивации***(стимулирования к учению: учебные дискуссии, созданиеэмоционально-нравственных ситуаций; стимулирования долга и ответственности: убеждения, предъявление требований, поощрения).

***Контроля и самоконтроля***(индивидуальный опрос, фронтальный опрос, устная проверказнаний, письменный самоконтроль).

***Самостоятельной познавательной деятельности***(подготовка учащихся к восприятиюнового материала, усвоение учащимися новых знаний, закрепление и совершенствование усвоенных знаний и умений, выработка и совершенствование навыков; работа с книгой; работа по заданному образцу, конструктивные, требующие творческого подхода, практика деловых игр).

***Приоритетными методами обучения*** являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

***Формы обучения***: индивидуальная, групповая, фронтальная.

***Технологии обучения:*** личностно-ориентированное обучение, игровые, информационно­ коммуникативные, этического диалога, успешного оценивания учебных умений, продуктивного чтения.

***Учебно-исследовательская работа учащихся может быть организована по двум направлениям:***

* урочная учебно-исследовательская деятельность учащихся: проблемные уроки; практические и лабораторные занятия, др.;
* внеурочная учебно-исследовательская деятельность учащихся, которая является логическим продолжением урочной деятельности: научно-исследовательская и реферативная работа, интеллектуальные марафоны, конференции и др.

***Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках технологи:***

* урок - исследование, урок - творческий отчет, урок - защита проектов, урок-экспертиза;
* домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

***Среди форм представления результатов проектной деятельности можно выделить следующие:***

* схемы;
* презентации;
* рассказы, стихи, рисунки;
* выставки.

***Виды учебной деятельности, обеспечивающих формирование ИКТ-компетенции:***

* выполняемые на уроках, дома и в рамках внеурочной деятельности задания, предполагающие использование электронных образовательных ресурсов;
* создание и редактирование текстов;
* создание и редактирование электронных таблиц;
* использование электронных средств для построения диаграмм, графиков, блок-схем, других графических объектов;
* создание и редактирование презентаций;
* поиск и анализ информации в Интернете;

- сетевая коммуникация между учениками и учителем

**ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ**

**Инструментарий для оценивания результатов:**

• тесты;

• практические работы;

• творческие проектные работы;

• лабораторные работы.

***Промежуточным контролем по предмету является*** – Тестирование

**-**

**КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНОК**

**Критерии оценки качества знаний**

**При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

• полностью усвоил учебный материал;

• умеет изложить учебный материал своими словами;

• самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

• правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

• в основном усвоил учебный материал;

• допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

• подтверждает ответ конкретными примерами;

• правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

• не усвоил существенную часть учебного материала;

• допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

• затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

• слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

• почти не усвоил учебный материал;

• не может изложить учебный материал своими словами;

• не может подтвердить ответ конкретными примерами;

• не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

• полностью не усвоил учебный материал;

• не может изложить учебный материал своими словами;

• не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

• творчески планирует выполнение работы;

• самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

• правильно и аккуратно выполняет задания;

• умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

• правильно планирует выполнение работы;

• самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

• в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

• умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

• допускает ошибки при планировании выполнения работы;

• не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

• допускает ошибки и неаккуратно выполняет задания;

• затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

• не может правильно спланировать выполнение работы;

• не может использовать знания программного материала;

• допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задания;

• не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

• не может спланировать выполнение работы;

• не может использовать знания программного материала;

• отказывается выполнять задания.

**Критерии и нормы оценки**

**При тестировании**все верные ответы берутся за 100%. *Ответ оценивается,* если ученик выполнил:

1. *Оценка «5» ставится, если учащийся* выполнил 90–100 % работы.
2. *Оценка «4» ставится, если учащийся* выполнил 70–89 % работы.
3. *Оценка «3» ставится, если учащийся* выполнил 30–69 % работы.
4. *Оценка «2» ставится, если учащийся* выполнил до 30 % работы

**Критерии оценки проектов**

1. Критерии для оценки сформированности компетентности разрешения проблем:

- постановка проблемы;

- целеполагание и планирование;

- оценка результата;

2. Критерии оценки информационной компетентности:

- поиск информации;

- обработка информации;

3. Критерии для оценки коммуникативной компетентности:

- письменная коммуникация;

- устная коммуникация;

**выполнении творческих и проектных работ.**

| Технико-экономические требования | *Оценка «5»* | *Оценка «4»* | *Оценка «3»* | *Оценка «2»* |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Защита проекта* | ***Ставится,  если учащийся:***  Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы.  Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы.  Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами | ***Ставится,  если учащийся:***  Обнаруживает в основном полное соответствие доклада и проделанной работы.  Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы.  Умеет в основном самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами | ***Ставится,  если учащийся:***  Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы.  Затрудняется самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами | ***Ставится,  если учащийся:***  Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы.  Не может правильно и четко ответить на многие вопросы.  Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами |
| *Оформление проекта* | Печатный  вариант.  Соответствие  требованиям последовательности выполнения проекта.  Грамотное, полное изложение всех разделов.  Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т. д.).  Соответствие  технологических разработок современным требованиям.  Эстетичность  выполнения | Печатный  вариант.  Соответствие требованиям  выполнения проекта.  Грамотное, в основном полное изложение всех разделов.  Качественное, неполное количество наглядных материалов.  Соответствие технологических разработок современным требованиям | Печатный  вариант.  Неполное  соответствие требованиям проекта.  Не совсем грамотное изложение разделов.  Некачественные наглядные материалы.  Неполное соответствие технологических разработок современным требованиям | Рукописный  вариант.  Несоответствие требованиям выполнения проекта.  Неграмотное изложение всех разделов.  Отсутствие наглядных материалов.  Устаревшие технологии обработки |
| *Практическая направленность* | Выполненное изделие соответствует требованиям и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта | Выполненное изделие соответствует требованиям и может использоваться по назначению, допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении | Выполненное изделие не соответствует требованиям и не может использоваться по назначению |
| *Соответствие  технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии с техноло- гией.  Правильность подбора технологических операций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонения от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись непредусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество  проектного изделия* | Изделие выполнено в соответствии с требованиями к эскизу,  чертежу.  Размеры выдер-жаны.  Отделка выполнена в соответствии с требованиями, предусмотренными в проекте.  Эстетический внешний вид  изделия | Изделие выполнено в соответствии с требованиями к эскизу, чертежу; размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу  с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но оно может быть использовано по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует  эскизу.  Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**ТАБЛИЦА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Содержание** | **Количество часов** | Неурочная форма | **Планируемые результаты** | |
| **Предметные** | **Метапредметные** |
| **Введение.** | Технологии вокруг нас. Содержание, цели, задачи учебного курса «Технология» в 5 классе. | **1** |  | **Знаком** с современными технологиями. **Понимает** значимость творчества в жизни и деятельности человека | **Личностные УУД:**  *умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умения выделять нравственный аспект поведения на основе определения учащимся своего места в обществе и в жизни в целом.*   1. ценить и принимать следующие базовые ценности: «добро», «терпение», «любовь к России к своей малой родине», «природа», «семья», «мир», «справедливость», «желание понимать друг друга», «доверие к людям», «милосердие», «честь» и «достоинство»; 2. уважение к своему народу, развитие толерантности; 3. освоения личностного смысла учения, выбор дальнейшего образовательного маршрута; 4. выполнение норм и требований школьной жизни и обязанностей ученика; знание прав учащихся и умение ими пользоваться.   **Регулятивные УУД:**  *умение организовывать свою учебную деятельность*   1. постановка частных задач на усвоение готовых знаний и действий (стоит задача понять, запомнить, воспроизвести) 2. использовать справочную литературу, ИКТ, инструменты и приборы;   умение самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учета выделенных учителем ориентиров действий в новом учебном материале |
| **Входной контроль.** | ТЕСТИРОВАНИЕ. | **1** |  |  |
| **1. Основы производства** | Что такое техно­сфера. Что такое потребительские блага. Производ­ство потреби­тельских благ. Общая характе­ристика произ­водства | **2** |  | **Освоил** новые понятия: техносфера и по­требительские блага. **Знаком** с произ­водствами потребительских благ и их характе­ристикой.  **Различает** объекты природы и техносферы. **Собирает** и **анализирует** дополнительную информацию о материальных благах. **Наблю­дает** и **составлять** перечень необходимых по­требительских благ для современного челове­ка. **Разделяет** потребительские блага на мате­риальные и нематериальные. **Различает** виды производств материальных и нематериальных благ. **Анализирует** собственные наблюдения и **создает** реферат о техносфере и производ­ствах потребительских благ |
| **2. Методы и средства твор­ческой и про­ектной дея­тельности** | Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. | **4** |  | **Понимает** значимость проекта как формы представления результатов творчества. **Опре­деляет** особенности рекламы новых товаров. |
| **3.Общая технология** | Что такое техно­логия. Класси­фикация произ­водств и техно­логий | **2** |  | **Осознает** роль технологии в производстве потребительских благ. **Знаком** с видами технологий в разных сферах производства. **Определяет,** что является технологией в той или иной созидательной деятельности. |
| **4. Техника** | Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства | **4** |  | **Осознает** и **понимает** роль техники. **Знаком** с разновидностями техники и её классификацией. **Пользуется** простыми ручными инструментами. **Управляет** про­стыми механизмами и машинами. **Составляет** иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства |
| **5.Технологии получения, об­работки, пре­образования и использования материалов** | Виды материа­лов. Натураль­ные, 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 | **26** |  | **Знаком** с разновидностями производ­ственного сырья и материалов. **Имеет представление** о получении различных видов сырья и материалов.  **Знаком** с понятием «конструкционные материалы». **Имеет представление** о технологии получения конструкционных ма­териалов, их механических свойствах. **Анали­зирует** свойства и предназначение кон­струкционных и текстильных материалов. **Выполняет** некоторые операции по обработке конструкционных материалов.  **Овладел** средствами и формами графиче­ского отображения объектов. **Знаком** с особенностями технологий обработки тек­стильных материалов.  Проводит лабораторные исследования свойств различных материалов. **Состав­ляет** коллекции сырья и материалов **Освоил** умение читать и выполнять техни­ческие рисунки и эскизы деталей.  **Изготавливает** простые изделия из конструк­ционных материалов.  **Выполняет** некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных во­локон растительного происхождения с помо­щью ручных инструментов, приспособлений, машин.  **Создает** проектные изделий из текстильных материалов. |
| **6. Технологии обработки пи­щевых про­дуктов.** | 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. | **8** | 5 | **Освоил** новые понятия: рациональное пи­тание, пищевой рацион, режим питания. **Знаком** с особенностями механической кулинарной обработки овощей и с видами их нарезки.  **Имеет представление** об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). **Составляет** меню, отвечающего здоровому образу жизни. **Пользуется** пирамидой пи­тания при составлении рациона питания. **Проводит опыты** и **анализирует** способы определения качества мытья столовой посуды экспресс — методом химического анализа. **Освоил** способы определения доброкаче­ственности пищевых продуктов органолепти­ческим методом и экспресс-методом химиче­ского анализа.  **Готовит** и **украшает** блюда из ово­щей.  **Заготавливает** зелень, овощи и фрукты с по­мощью сушки и замораживания. **Соблюдает** правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов | **Познавательные УУД**  *включают общеучебные, логические, действия постановки и решения проблем.*   1. самостоятельно выделять и формулировать цель; 2. ориентироваться в учебных источниках; 3. отбирать и сопоставлять необходимую информацию из разных источников; 4. анализировать, сравнивать, структурировать различные объекты, явления и факты; 5. самостоятельно делать выводы, перерабатывать информацию, преобразовывать ее, представлять информацию на основе схем, моделей, сообщений; 6. уметь передавать содержание в сжатом, выборочном и развернутом виде; 7. строить речевое высказывание в устной и письменной форме;   8.проводить наблюдение и эксперимент под руководством учителя |
| **7. Технологии получения, преобразова­ния и исполь­зования энер­гии** | Что такое энер­гия.  Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Накопление механической энергии Аккумуляторы механической энергии. | **4** | 1 | **Освоил** новые понятия: работа, энергия, виды энергии. **Имеет представление** о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потен­циальной и кинетической энергии, аккумуля­торах механической энергии.  **Знаком** с применение кинетической и потенциальной энергии на практике. **Прово­дит** опыты по преобразованию механической энергии.  **Собирает** дополнительную информацию об областях получения и применения механиче­ской энергии. **Знаком** с устройствами, использующими кинетическую и потенциаль­ную энергию. **Изготовить** игрушку «Йо-йо» |
| **8. Технологии получения, об­работки и ис­пользования информации** | Информация. Информация и ее виды.  Каналы восприя­тия информации человеком. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки Спо­собы материаль­ного представле­ния и записи ви­зуальной информации. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. | **4** |  | **Осознает** и **понимает** значение информа­ции и её видов. **Усвоил** понятия объектив­ной и субъективной информации. **Имеет представление** о зависимости видов инфор­мации от органов чувств. **Сравнивает** скорости и качества восприятия информации различ­ными органами чувств. **Оценивает** эффектив­ность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения |
| **9. Технология растениеводства.** | Растения как объект техноло­гии. Значение культурных рас­тений в жизнеде­ятельности чело­века. Общая ха­рактеристика и классификация культурных рас­тений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Исследо­вания культур­ных растений или опыты с ни­ми | **4** | 1 | **Освоил** новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. **По­лучил представление** об основных агротехнологических приёмах выращивания культур­ных растений. **Осознает** значение культур­ных растений в жизнедеятельности человека. **Знаком** с классификацией культурных растений и с видами исследований культур­ных растений.  **Делает описания** основных агротехнологических приёмов выращивания культурных рас­тений. **Выполняет** классифицирование куль­турных растений по группам. **Проводить ис­следования** с культурными растениями. **Выполнять** основные агротехнологические приёмы вырашцвания культурных растений с помощью ручных орудий труда. **Определять** полезные свойства культурных растений. | **Коммуникативные УУД:**  *умение общаться, взаимодействовать с людьми.*   1. участвовать в диалоге: слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения на события, поступки; 2. оформлять свои мысли в устной и письменной речи; 3. сотрудничать в совместном решении проблемы; 4. отстаивать и аргументировать свою точку зрения, соблюдая правила речевого этикета; 5. критично относиться к своему мнению, договариваться с людьми иных позиций, понимать точку зрения другого; 6. предвидеть последствия коллективных решений.выполнять различные роли в группе, |
| **10. Техноло­гии животно­водства** | Животные и тех­нологии 21 века. Животные и ма­териальные по­требности чело­века. Сельскохо­зяйственные животные и жи­вотноводство.  Животные — по­мощники челове­ка. Животные на службе безопас­ности жизни че­ловека. Живот­ные для спорта, охоты, цирка и науки | **4** | 1 | **Имеет представление** о животных орга­низмах как об объектах технологий и о клас­сификации животных организмов. **Опреде­ляет,** в чём заключаются потребности челове­ка, которые удовлетворяют животные. **Собирает** дополнительную информацию о животных организмах. **Описывает** примеры использования животных на службе безопас­ности жизни человека. **Собирает** информацию и **делает описание** основных видов сельско­хозяйственных животных своего села и соот­ветствующих направлений животноводства |
| **Промежуточный контроль.** | Тестирование по всем разделам. | **1** |  |  |  |
| **11. Социаль­ные техноло­гии** |  | **3** | 1 | **Имеет представления** о сущности соци­альных технологий, о человеке, как об объекте социальных технологиях, об основных свой­ствах личности человека. **Выполнил** тест по оценке свойств личности. **Разбирается** в том, как свойства личности влияют на его поступки |  |
|  | Итого: | **68** | **17** |  |  |

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

В соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта основного

общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

• осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

• овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения

творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий,

обеспечения сохранности продуктов труда;

• овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов,

правилами выполнения графической документации;

• формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

• развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования

информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

• формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**5 класс**

**По завершении учебного года обучающийся научится:**

* + разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
  + составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  + осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  + конструировать модель по заданному прототипу;
  + осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  + получит и проанализирует опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  + получит и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* + характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
  + характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  + называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  + объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  + приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  + получить и проанализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
  + получить и проанализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
  + получить и проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  + проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускник научится** | **Выпускник получит возможность научиться** |
| МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности | |
| * • Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, немате­риальных услуг, технологий: обосновывать потребность в конкрет­ном материальном благе, услуге или тех­нологии; * чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); * разрабатывать программу выполнения проекта; * составлять необходимую учебно­   технологическую документацию;   * выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; * осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной програм­мой проекта; * подбирать оборудование и материалы; * организовывать рабочее место; * осуществлять технологический процесс; * контролировать ход и результаты рабо­ты; * оформлять проектные материалы;   осуществлять презентацию проекта, с использование компьютера | • Применять методы творческого поиска технических или технологических реше­ний; корректировать технологию и про­грамму выполнения проекта с учётом из- меняюшцхся условий для проектной дея­тельности;   * применять технологический подход для осуществления любой деятельности;   овладеть элементами предпринима­тельской деятельности |
| **МОДУЛЬ 2.** Производство | |
| * Соотносить изучаемый объект или яв­ления с природной средой и техносферой; * различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; * устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; * ориентироваться в сущностном прояв­лении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; * сравнивать и характеризовать различ­ные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; * оценивать уровень совершенства мест­ного производства | * Соотносить изучаемый объект или яв­ления с природной средой и техносферой; * различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; * устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; * ориентироваться в сущностном прояв­лении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; * сравнивать и характеризовать различ­ные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; * оценивать уровень совершенства мест­ного производства |
| **МОДУЛЬ 3.** Технология | |
| * Чётко характеризовать сущность техно­логи как категории производства; * разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, инфор­мации, объектов живой природы и соци­альной среды; * оценивать влияния современных техно­логий на общественное развитие; * ориентироваться в современных и пер­спективных технологиях сферы производ­ства и сферы услуг, а также в информаци­онных технологиях; * оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; * оценивать возможность и целесообраз­ность применимости той или иной техно­логии, в том числе с позиций экологично­сти производства;   прогнозировать для конкретной техно­логии возможные потребительские и про­изводственные характеристики продукта труда | * Оценивать возможность и целесооб­разность применения современных тех­нологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально­   производственном окружении;  оценивать возможность и целесооб­разность применения современных тех­нологий для бытовой деятельности своей семьи |
| **МОДУЛЬ 4.** Техника | |
| * Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологи­ческая машина, механизм; * классифицировать виды техники по различным признакам; находить информа­цию о современных видах техники; * изучать конструкцию и принципы рабо­ты современной техники; * оценивать область применения и воз­можности того или иного вида техники; * разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; * ориентироваться в видах устройств ав­томатики в технологических машинах и бытовой технике; * различать автоматизированные и робо­тизированные устройства; собирать из деталей конструктора робо­тизированные устройства; * проводить и анализировать конструиро­вание механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых меха­низмов, материального или виртуального конструктора);   управлять моделями роботизированных устройств | * Оценивать технический уровень со­вершенства действующих машин и меха­низмов; * моделировать машины и механизмы; * разрабатывать оригинальные кон­струкции машин и механизмов для сфор­мулированной идеи;   проводить модификацию действую­щих машин и механизмов применительно к ситуации или выданному заданию |
| **МОДУЛЬ 5.** Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов | |
| * Читать и создавать технические рисун­ки, чертежи, технологические карты; * анализировать возможные технологиче­ские решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуа­ции; * подбирать и пользоваться ручными ин­струментами, отдельными машинами и станками; * осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; * изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологи­ческой документацией; * выполнять отделку изделий; использо­вать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; * осуществлять текущий и итоговый кон­троль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки | * Выполнять чертежи и эскизы с исполь­зованием средств компьютерной под­держки; * разрабатывать оригинальные кон­струкции в заданной ситуации; * находить варианты изготовления и ис­пытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; * проектировать весь процесс получения материального продукта; * разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; * совершенствовать технологию получе­ния материального продукта на основе дополнительной информации |
| **МОДУЛЬ 6.** Технологии обработки пищевых продуктов | |
| * Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей и жизнен­ных ситуаций; * выбирать пищевые продукты для удо­влетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; * разбираться в способах обработки пи­щевых продуктов, применять их в быто­вой практике; * выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; * соблюдать санитарно-гигиенические   требования при обработке пищевых про­дуктов;   * пользоваться различными видами обо­рудования современной кухни; * понимать опасность генетически мо­дифицированных продуктов для здоровья человека; * определять доброкачественность пи­щевых продуктов по внешним призна­кам, органолептическими и лаборатор­ными методами; * соблюдать правила хранения пище­вых продуктов, полуфабрикатов и гото­вых блюд; * разбираться и применять технологии заготовки продуктов питания | * Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их пита­тельной ценности и принципов здорового питания; * составлять индивидуальный режим пи­тания; * разбираться в особенностях нацио­нальной кухни и готовить некоторые блюда; * сервировать стол, эстетически оформ­лять блюда; * владеть технологией карвинга для оформления торжеств |
| **МОДУЛЬ** 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии | |
| Характеризовать сущность работы и энергии;  разбираться в видах энергии, использу­емых людьми;  ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккуму­лирования механической энергии;  сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;  ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;  ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккуму­лирования электрической энергии;  ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химиче­ской энергии;  осуществлять использование химиче­ской энергии при обработке материалов и получении новых веществ;   * ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии | Оценивать эффективность использова­ния различных видов энергии в быту и на производстве;  разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;  проектировать электроустановки и со­ставлять их электрические схемы, соби­рать установки, содержание электриче­ские цепи;  давать сравнительную оценку элек­тромагнитной «загрязнённости» ближай­шего окружения;  делать оценку экологичности произ­водств, используюшцх химическую энер­гию;   * выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики |
| * **МОДУЛЬ 8.** Технологии получения, обработки и использования информации | |
| Разбираться в информации и формах её материального воплощения;  осуществлять технологии получения, представления, преобразования и исполь­зования различных видов информации;  применять технологии записи различ­ных видов информации;  разбираться в видах информационных каналов у человека и представлять их эф­фективность;  владеть методами и средствами получе­ния, преобразования, применения и сохра­нения информации;  пользоваться компьютером для получе­ния, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;  характеризовать сущность коммуника­ции как форм связи информационных си­стем и людей;  ориентироваться в сущности менедж­мента и иметь представление об основных методах управления персоналом;  представлять информацию вербальны­ми и невербальными средствами при ком­муникации с использованием технических средств | Пользоваться различными современ­ными техническими средствами для по­лучения, преобразования, предъявления и сохранения информации;  осуществлять поиск и извлечение ин­формации из различных источников с применением современных технических средств;  применять технологии запоминания информации;  изготовлять информационный продукт по заданному алгоритму,  владеть приёмами эффективной ком­муникации в процессе делового общения;  управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях |
| * **МОДУЛЬ 9.** Технологии растениеводства | |
| Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;  определять полезные свойства культур­ных растений;  классифицировать культурные растения по группам;  проводить исследования с культурными растениями;  классифицировать дикорастущие расте­ния по группам;  проводить заготовку сырья дикорасту­щих растений;  выполнять способы подготовки и за­кладки сырья дикорастушцх растений на хранение;  владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;  определять культивируемые грибы по внешнему виду,  создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;  владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;  определять микроорганизмы по внеш­нему виду  создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;  владеть биотехнологиями использова­ния одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов пита­ния | * Проводить фенологические наблюде­ния за комнатными растениями; * применять способы и методы вегета­тивного размножения культурных расте­ний (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; * определять виды удобрений и способы их применения; * приводить аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; * владеть биотехнологиями использова­ния кисломолочных бактерий для полу­чения кисломолочной продукции (творо­га, кефира и др.); * создавать условия для клонального микроразмножения растений;   • приводить аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на приме­ре генномодифицированных растений |
| * **МОДУЛЬ 10.** Технологии животноводства | |
| * Описывать роль различных видов жи­вотных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; * анализировать технологии, связанные с использованием животных; * выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; * собирать информацию и описывать тех­нологии содержания домашних животных; * оценивать условия содержания живот­ных в квартире, школьном зооуголке, лич­ном подсобном хозяйстве и их соответ­ствие требованиям; * составлять по образцам рационы корм­ления домашних животных в семье (го­родская школа) и в личном подсобном хо­зяйстве (сельская школа); * подбирать корма, оценивать их пригод­ность к скармливанию по внешним при­знакам, подготавливать корма к скармли­ванию и кормить животных; * описывать технологии и основное обо­рудование для кормления животных и за­готовки кормов;   описывать технологии и технические устройства для получения различных ви­дов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фер-мах;   * описывать экстерьер и породные при­знаки животных по внешнему виду и спра­вочным материалам; * описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах в клубах собаководов); * 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); * описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями ис­пользования животных | * Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; * проводить исследования способов раз­ведения и содержания домашних живот­ных в своей семье, семьях друзей; * оценивать по внешним признакам и простейшим исследованиям качество продукции животноводства; * проектировать и изготовлять простей­шие технические устройства, обеспечи- ваюшце условия содержания животных и облегчаюшце уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устрой­ства для аэрации аквариумов, автомати­зированные кормушки для кошек и др.; * описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информацион­ным источникам; * исследовать проблему бездомных жи­вотных как проблему своего микрорайона |
| * **МОДУЛЬ 11.** Социальные технологии | |
| * Разбираться в сущности социальных технологий; * ориентироваться в видах социальных технологий; * характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; * создавать средства получения инфор­мации для социальных технологий; * ориентироваться в профессиях, отно­сящихся к социальным технологиям, * осознавать сущность категорий «ры­ночная экономика», «потребность»   «спрос», «маркетинг», «менеджмент» | * Обосновывать рациональную совокуп­ность личных потребностей и её построе­ние по приоритетным потребностям; * готовить некоторые виды инструмен­тария для исследования рынка; * выявлять и характеризовать потреби­тельский спрос на некоторые виды това­ров и услуг; * применять методы управления персо­налом при коллективном выполнении практических работ и созидательной дея­тельности; * разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; * разрабатывать бизнес-план, бизнес- проект |