**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного 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.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

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

Обучающийся научится:

* называть и характеризовать информационные технологии, технологии производства и обработки материалов;
* называть и характеризовать перспективные информационные технологии, технологии производства и обработки материалов;
* объясняеть на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

**Обучающийся получит возможность научиться:**

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

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

Обучающийся научится:

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
	+ оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
	+ прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
	+ в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
	+ проводить оценку и испытание полученного продукта;
	+ проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
	+ описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
	+ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
	+ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
	+ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
	+ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
	+ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
	+ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
	+ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
	+ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
	+ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
	+ разработку плана продвижения продукта;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
	+ *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
	+ *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
	+ *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

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

Обучающийся научится:

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
	+ характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
	+ характеризовать группы предприятий региона проживания,
	+ получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.

• заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.

и перспективного круга чтения, в том числе досугового, подготовки к трудовой и социальной деятельности. У выпускников будет сформирована потребность в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, создании образа «потребного будущего».

При изучении технологии обучающиеся усовершенствуют приобретённые на первом уровне **навыки работы с информацией** и пополнят их. Они смогут работать с текстами, преобразовывать и интерпретировать содержащуюся в них информацию, в том числе:

• систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;

• выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свёртывание выделенных фактов, мыслей; представлять информацию в сжатой словесной форме (в виде плана или тезисов) и в наглядно-символической форме (в виде таблиц, графических схем и диаграмм, карт понятий — концептуальных диаграмм, опорных конспектов);

В ходе изучения технологии обучающиеся **приобретут опыт проектной деятельности** как особой формы учебной работы, способствующей воспитанию самостоятельности, инициативности, ответственности, повышению мотивации и эффективности учебной деятельности; в ходе реализации исходного замысла на практическом уровне овладеют умением выбирать адекватные стоящей задаче средства, принимать решения, в том числе и в ситуациях неопределённости. Они получат возможность развить способность к разработке нескольких вариантов решений, к поиску нестандартных решений, поиску и осуществлению наиболее приемлемого решения.

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

**Регулятивные УУД**

1. Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. Обучающийся сможет:
* анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
* идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
* выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
* ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
* формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
* обосновывать целевые ориентиры и приоритеты ссылками на ценности, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов.
1. Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
* определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
* обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
* определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
* выстраивать жизненные планы на краткосрочное будущее (заявлять целевые ориентиры, ставить адекватные им задачи и предлагать действия, указывая и обосновывая логическую последовательность шагов);
* выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
* составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
* определять потенциальные затруднения при решении учебной и познавательной задачи и находить средства для их устранения;
* описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
* планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
1. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. Обучающийся сможет:
* определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
* систематизировать (в том числе выбирать приоритетные) критерии планируемых результатов и оценки своей деятельности;
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
* работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
* устанавливать связь между полученными характеристиками продукта и характеристиками процесса деятельности и по завершении деятельности предлагать изменение характеристик процесса для получения улучшенных характеристик продукта;
* сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
1. Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. Обучающийся сможет:
* определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
* анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
* свободно пользоваться выработанными критериями оценки и самооценки, исходя из цели и имеющихся средств, различая результат и способы действий;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
* обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
* фиксировать и анализировать динамику собственных образовательных результатов.
1. Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. Обучающийся сможет:
* наблюдать и анализировать собственную учебную и познавательную деятельность и деятельность других обучающихся в процессе взаимопроверки;
* соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
* принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
* самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
* ретроспективно определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
* демонстрировать приемы регуляции психофизиологических/ эмоциональных состояний для достижения эффекта успокоения (устранения эмоциональной напряженности), эффекта восстановления (ослабления проявлений утомления), эффекта активизации (повышения психофизиологической реактивности).

**Познавательные УУД**

1. Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. Обучающийся сможет:
* подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства;
* выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов;
* выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* выделять явление из общего ряда других явлений;
* определять обстоятельства, которые предшествовали возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
* строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
* излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
* самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное на него источником;
* объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
* выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
* делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
1. Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. Обучающийся сможет:
* обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
* определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
* создавать абстрактный или реальный образ предмета и/или явления;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
* создавать вербальные, вещественные и информационные модели с выделением существенных характеристик объекта для определения способа решения задачи в соответствии с ситуацией;
* преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
* переводить сложную по составу (многоаспектную) информацию из графического или формализованного (символьного) представления в текстовое, и наоборот;
* строить схему, алгоритм действия, исправлять или восстанавливать неизвестный ранее алгоритм на основе имеющегося знания об объекте, к которому применяется алгоритм;
* строить доказательство: прямое, косвенное, от противного;
* анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.
1. Смысловое чтение. Обучающийся сможет:
* находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
* ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
* устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
* резюмировать главную идею текста;
* преобразовывать текст, «переводя» его в другую модальность, интерпретировать текст (художественный и нехудожественный – учебный, научно-популярный, информационный, текст non-fiction);
* критически оценивать содержание и форму текста.
1. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. Обучающийся сможет:
* определять свое отношение к природной среде;
* анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
* проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
* прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
* распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
* выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.

10. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. Обучающийся сможет:

* определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
* осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
* формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
* соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.

**Коммуникативные УУД**

1. Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. Обучающийся сможет:
* определять возможные роли в совместной деятельности;
* играть определенную роль в совместной деятельности;
* принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
* определять свои действия и действия партнера, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации;
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
* корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
* критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
* предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
* выделять общую точку зрения в дискуссии;
* договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
* организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
* устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации, обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.
1. Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. Обучающийся сможет:
* определять задачу коммуникации и в соответствии с ней отбирать речевые средства;
* отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
* представлять в устной или письменной форме развернутый план собственной деятельности;
* соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
* высказывать и обосновывать мнение (суждение) и запрашивать мнение партнера в рамках диалога;
* принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
* создавать письменные «клишированные» и оригинальные тексты с использованием необходимых речевых средств;
* использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
* использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
* делать оценочный вывод о достижении цели коммуникации непосредственно после завершения коммуникативного контакта и обосновывать его.
1. Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). Обучающийся сможет:
* целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
* выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
* выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
* использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
* использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
* создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.

**Предметные результаты**

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

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

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
* описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
* оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
* проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
* проводит анализ технологической системы - надсистемы - подсистемы в процессе проектирования продукта;
* читает элементарные чертежи и эскизы;
* выполняет эскизы механизмов, интерьера;
* освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
* применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;
* строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
* получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
* получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами

ЖКХ;

* получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
* получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
* получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.
1. класс

По завершении учебного года обучающийся:

* называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
* называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
* характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;
* перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
* объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
* объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
* осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
* осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
* выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
* конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
* следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
* получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
* получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

 получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа)

**2. Содержание учебного предмета**

**5 класс**

**Раздел. Технологии сельского хозяйства (8 часов- осенний период)**

Современные технологии сельского хозяйства.Осенние работы на участке овощных и цветочно-декоративных растений. Условия, необходимые для выращивания культурных растений. Осенняя обработка почвы. Уборка и учёт урожая. Осенний практикум.

 **(весенний период)** Агротехника выращивания культурных растений. Полевой опыт.Знакомство с профессиями в сельском хозяйстве. Приёмы выращивания культурных растений. Весенняя обработка почвы. Подготовка семян и посадочного материала к посеву. Весенние посевы и посадки. Особенности ухода за растениями моркови, свёклы, огурца и цветочно-декоративными растениями. (8ч)

**Раздел. Культура и эстетика труда (21 час и 29 часов проект)**

Тема. Технология в жизни человека и общества (2 часа)

Предмет и задачи технологии как процесса создания изделий и услуг. Культура труда.

Безопасность работы.

Чертеж, эскиз, технический рисунок. Определения, отличия. Масштаб.

**Раздел «Введение в исследовательскую, опытническую и проектную деятельность» (2 ч)**

Тема. Понятие проекта. Структура творческого проекта. Типология и классификация проектов. Классификация: практико-ориентированный, исследовательский, социальный, информационный, ролевой проекты. Основные компоненты проекта.Этапы работы над проектом.

***Раздел «Творческая, проектная деятельность» (29 часов, из них 7 часов проект «технологии в сфере быта», 22 часа проект «создание изделий из текстильных материалов»)***

Часы распределены по направлениям модуля «Технологии ведения дома» для выполнения творческих проектов.

**Модуль «Технологии ведения дома» (19 часов и 29 часов проект)**

**Направление «Технологии в сфере быта» (13 часов и 7 часов проект)**

 Тема. Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. Экология жилья.

Основные действия с компьютером. Правила безопасного поведения в компьютерном классе. Правила работы за компьютером. Основные устройства компьютера. Использование меню для выбора элементов (2 ч)

Тема. Подготовка к проекту. Творческий проект «Кухня моей мечты».Порядок представления и защиты творческого проекта. (2ч)

Тема. Защита проекта «Кухня моей мечты» Выбор формы представления и защиты проекта. Реклама. Виды рекламы. (2ч)

Тема. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Виды, принцип действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.Электробезопасность в быту и экология жилища. (2ч)

Тема. Физиология питания. Культура потребления: выбор продукта.

Знакомство с текстовым редактором. Создание , редактирование и сохранение текстового документа. (1ч)

Тема. Бутерброды и горячие напитки. Инструкционная карта.

Практическая работа. Составление технологической карты.

Практическая работа. Приготовление бутербродов. (2ч)

Понятия «Инструкционная карта» или «Технологическая карта» как последовательность (алгоритм) выполнения задания, технические условия (ТУ) выполнения задания.

Составление инструкционных карт, работа по конкретным инструкционным картам.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (1ч)

Тема. Роль овощей в питании. Первичная обработка овощей. Форматирование и графическое оформление текстовых документов. Приёмы и последовательность работы по созданию и оформлению документов в электронном виде.(1ч)

Тема. Способы обработки овощей. Виды салатов. Инструменты и приспособления. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Оборудование, инструменты и приспособления. Технические условия выполнения задания в зависимости от набора инструментов (1ч)

Тема. Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей по технологической карте.» Технологическая карта. Алгоритм. Инструкция. (2ч)

Тема. Способы определения свежести яйца. Способы обработки яйца.Требования к оформлению пояснительной записки. Структурные элементы пояснительной записки, требования к их оформлению Экономический расчёт творческого проекта. (1ч)

Тема. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» Практическая работа «Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи».

Экономический расчёт творческого проекта. Выстраивание моделей взаимодействия. Модели взаимодействия, способы и приёмы коммуникации, распределение ролей. Создание творческих групп. Разработка и введение технологии , организации действий и взаимодействия в быту. (3ч)

**Направление «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов» (6ч+22 ч проект)**

Тема. Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления дол-вой нити в ткани». Текстильные, поделочные и конструкционные материалы. Свойства материалов. (2ч)

Тема. Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне». Оборудование, инструменты и приспособления.Технические условия (ТУ) выполнения задания в зависимости от набора инструментов.Выбор инструментов и приспособлений в зависимости от свойств материалов. Технические условия (ТУ) выполнения операций. Постановка проблемы. Осознание нужд и возможностей. Выбор темы проекта. (2ч)

Тема. Конструирование швейных изделий. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». Техники проектирования, констрирования, моделирования. Способы выявления потребностей.Методы принятия решений. Анализ альтернативных ресурсов.Поиск и оценка путей решения. Критерии для оценки путей решения. (2ч)

Тема. Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия». Исследовательская деятельность. Логика проектирования. Модернизация изделия и создание нового изделия.Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции. (2ч)

Тема. Разработка технического решения.Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» Организация рабочего места.Порядок действий по созданию продукта. Выполнение работ по созданию продукта. (2ч)

Тема.Швейные ручные работы. Способы обработки материалов.

Способы обработки материалов в зависимости от их свойств.

Обработка различных материалов Технические условия (ТУ) выполнения операций в зависимости от способов обработки. Способы соединения деталей. (2ч)

Тема. Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани. Реализация проекта. Изготовление швейного изделия по инструкционной карте. (6ч)

Тема. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» Технология изготовления швейного изделия. Организация рабочего места. Выполнение работ по созданию продукта. Порядок действий по изготовлению швейного изделия. Способы соединения и обработки деталей. Практическая работа «Обработка накладного кармана» Эколого-экономическое обоснование. Правила представления проекта на защиту. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука». Демонстрация продукта проектной деятельности Представление проекта.

Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Оценка проекта. Защита проекта «Фартук для работы на кухне». Критерии оценивания продукта труда, оценка, самооценка, внешняя оценка .Ответы на вопросы. (10ч)

**6 класс**

 **Раздел. Технологии сельского хозяйства. Технологии растениеводства. (8 часов- осенний период)**

Содержание курса «Технология. 6 класс». Правила безопасного поведения при выполнении работ на участке и в учебной мастерской. Основные направления растениеводства: овощеводство, полеводство, декоративное садоводство и цветоводство. Правила безопасного труда в растениеводстве. Технологии выращивания овощных культур.Характеристика овощных культур.Двулетние овощные культуры. Значение полеводства.Характеристика полевых культур. Уборка урожая.

Сбор семян. Осенний практикум. Профессии, связанные с выращиванием растений.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

 **( 8 часов - весенний период)** Правила безопасности работы на приусадебном участке. Устройство «русского парника». Особенности выращивания рассады овощных культур. Понятия «почвосмесь», «пикировка». Технология пикировки сеянцев. Выращивание огурца и томата в парнике. Выращивание рассады капусты. Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями растениеводства**.**

**Раздел. Культура и эстетика труда (21 час и 29 часов проект)**

Тема. Технология в жизни человека и общества (2 часа)

Предмет и задачи технологии как процесса создания изделий и услуг. Культура труда.

Безопасность работы.

**Раздел «Введение в исследовательскую, опытническую и проектную деятельность» (2 ч)**

Тема. Планирование технологических проектов. Понятие проекта. Структура творческого проекта. Типология и классификация проектов. Классификация: практико-ориентированный, исследовательский, социальный, информационный, ролевой проекты. Основные компоненты проекта.Этапы работы над проектом.

***Раздел «Творческая, проектная деятельность» (29 часов, из них 7 часов проект «технологии в сфере быта», 22 часа проект «создание изделий из текстильных материалов»)***

Часы распределены по направлениям модуля «Технологии ведения дома» для выполнения творческих проектов.

**Модуль «Технологии ведения дома» (19 часов и 29 часов проект)**

**Направление «Технологии в сфере быта» (13 часов и 7 часов проект)**

 Тема. Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.Комнатные растения в интерьере квартиры.

Основные действия с компьютером. Правила безопасного поведения в компьютерном классе. Правила работы за компьютером. Основные устройства компьютера. Использование меню для выбора элементов (2 ч)

Тема. Подготовка к проекту. Творческий проект « Растения в интерьере жилого дома» Разновидности комнатных растений.Порядок представления и защиты творческого проекта. (2ч)

Тема. Технологии выращивания комнатных растений. Защита проекта .(2ч)

Тема. Электроприборы. Кухонный комбайн. Виды, принцип действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: кухонной комбайн..Электробезопасность в быту и экология жилища. (2ч)

Тема. Физиология питания. Профилактика пищевых отравлений. Приготовление обеда в походных условиях.

Создание , редактирование и сохранение текстового документа. (1ч)

Тема. Технология первичной обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбы. (3ч)

Технология приготовления блюд из рыбы.

Практическая работа. «Рыба, жаренная в сухарях» Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Понятия «Инструкционная карта» или «Технологическая карта» как последовательность (алгоритм) выполнения задания, технические условия (ТУ) выполнения задания.

Составление инструкционных карт, работа по конкретным инструкционным картам.

Тема. Нерыбные продукты моря. Практическая работа «приготовление салата «морской» .(2ч)

Тема. Технология первичной обработки мяса и птицы. Практическая работа «приготовление блюда из мяса и птицы» (на выбор)(2ч)

Тема. Технология приготовления первых блюд. Практическая работа «Приготовление супа с вермишелью»

Требования к оформлению пояснительной записки. Структурные элементы пояснительной записки, требования к их оформлению Экономический расчёт творческого проекта. (2ч)

Тема. Практическая работа «Групповой проект «Воскресный семейный обед»Сервировка стола к обеду.Этикет .Тестовый контроль по теме «Кулинария»

Экономический расчёт творческого проекта. Выстраивание моделей взаимодействия. Модели взаимодействия, способы и приёмы коммуникации, распределение ролей. Создание творческих групп. Разработка и введение технологии , организации действий и взаимодействия в быту. (2ч)

**Направление «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов» (4ч и18 ч проект)**

Тема. Производство текстильных материалов из химических волокон. Практическая работа «Распознавание в тканях химических волокон и изучение их свойств». Текстильные, поделочные и конструкционные материалы. Свойства материалов. (2ч)

Тема. Запуск проекта «Наряд для семейного обеда».Оборудование, инструменты и приспособления. Постановка проблемы.Технические условия (ТУ) выполнения задания в зависимости от набора инструментов.Выбор инструментов и приспособлений в зависимости от свойств материалов. (2ч)

Тема. Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа ». Техники проектирования, констрирования, моделирования. Способы выявления потребностей.Методы принятия решений. Анализ альтернативных ресурсов.Поиск и оценка путей решения. Критерии для оценки путей решения. (2ч)

Тема. Практическая работа» Построение чертежа основы плечевого изделия. Практическая работа «Моделирование и подготовка выкроек к раскрою.». Исследовательская деятельность. Логика проектирования. Модернизация изделия и создание нового изделия.Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции. (2ч)

Тема. Практическая работ .»Раскрой швейного изделия». Технология дублирования деталей. Организация рабочего места. Порядок действий по созданию продукта. Выполнение работ по созданию продукта. (2ч)

Тема.Швейные ручные работы. Способы обработки материалов. Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов»

Способы обработки материалов в зависимости от их свойств.

Обработка различных материалов Технические условия (ТУ) выполнения операций в зависимости от способов обработки. Способы соединения деталей. (2ч)

Тема. Регуляторы швейной машины. Машинная игла. Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки». Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине». Основные машинные операции. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»(4ч)

Тема. Технология обработки мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей и примерка изделия» Технология обработки швов, нижних срезов, рукавов, обработка срезов подкройной обтачкой. Технология обработки боковых и нижнего среза.Защита проекта «Наряд для семейного обеда» Самооценка. Организация рабочего места. Выполнение работ по созданию продукта. Демонстрация продукта проектной деятельности Представление проекта. (6ч)

**Направление «Художественные ремесла» (2 ч и 4 ч проект)**

Тема. Вязание крючком. Проект «Вяжем аксессуары крючком». Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. (2 ч)

Тема. Основные виды петель при вязании крючком. Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами». Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу». Выполнение и защита творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком» (4ч)

**7 класс**

 **Раздел. Технологии сельского хозяйства. Технологии растениеводства. (8 часов- осенний период)**

Содержание курса «Технология. 7 класс». Правила безопасного поведения при выполнении работ на участке и в учебной мастерской. Технологии выращивания плодовых и ягодных культур.Правила безопасного труда в плодоводстве.

Организация технологического цикла производства продукции плодоводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая. Профессии, связанные с плодоводством.

 **( 8 часов - весенний период) Технологии животноводства.**

Технологии животноводства. Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы. Основы молочного скотоводства. Кролиководство. Развитие животноводства в регионе. Правила безопасного труда в животноводстве. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.

 Разработка учебных проектов по организации домашней животноводческой фермы. Профессиональное образование и профессиональная карьера.

**Раздел. Культура и эстетика труда ( 48 часов и 12часов проект)**

***Раздел «Творческая, проектная деятельность» ( 12 часов, из них 2 часа проект «технологии в сфере быта», 4 часа «кулинария», 6 часов проект «художественные ремесла»)***

Часы распределены по направлениям модуля «Технологии ведения дома» для выполнения творческих проектов. **Тема . Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

Творческий проект по разделу «Художественные ремесла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

**Модуль «Технологии ведения дома»**

**Направление «Технологии в сфере быта» (12 часов )**

**Интерьер жилого дома. Тема . Освещение жилого помещения (4ч)**

*Теоретические сведения.*Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

                Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

*Темы лабораторно-практических работ:*Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

**Тема . Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)**

*Теоретические сведения.* Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление схемы размещения коллекции фото.

**Тема . Гигиена жилища (2ч)**

*Теоретические сведения.*Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

*Темы лабораторно-практических работ:* Генеральная уборка кабинета технологии.

**Электротехника (2ч)**

**Тема . Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении**

*Теоретические сведения.*Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

**Групповой проект «Умный дом» (2ч**)

**Кулинария ( 22 час).**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. (2ч)

**Тема . Блюда из молока и молочных продуктов (2ч)**

*Теоретические сведения.* Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Приготовление блюд из творога.

**Тема . Мучные изделия (6ч)**

*Теоретические сведения.*Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

**Тема . Сладкие блюда (4ч)**

*Теоретические сведения.*Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

*Темы лабораторно-практических работ:* Запеченные яблоки.

**Тема . Сервировка сладкого стола ( 2ч)**

*Теоретические сведения.* Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд.

*Темы лабораторно-практических работ:* Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

**Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов. (1ч)**

Практическая работа «Групповой проект» (4ч). Тестовый контроль по теме «Кулинария» (1ч)

**Направление «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов» ( 10 ч )**

**Тема . Свойства текстильных материалов (4ч)**

*Теоретические сведения.*Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

*Темы лабораторно-практических работ:* Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

**Тема . Технология изготовления ручных и машинных швов (6 ч)**

*Теоретические сведения.*Основные операции при ручных работах: подшивание  прямыми, косыми и крестообразными стежками.

                Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

*Темы лабораторно-практических работ:* Изготовление образцов ручных швов.

**Направление «Художественные ремесла» (2 ч и 6 ч проект)**

Ручная роспись тканей. Вязание на спицах.. Проект «Вяжем изделие спицами ». Материалы и инструменты для вязания. Виды спиц.Организация рабочего места. Расчёт количества петель для изделия. (2 ч)

Тема. Основные виды петель при вязании на спицах . Практическая работа «Вывязывание полотна плотной вязкой ». Практическая работа « Вязание ажурного полотна ». Выполнение и защита творческого проекта «Вяжем изделие спицами » (6ч)

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов на освоение каждой темы**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы уроков** | **Количество часов** |
| 1 | **Технологии сельского хозяйства** | **16 часов** |
| 1.1 | Современные технологии сельского хозяйства. | 1ч |
| 1.2 | Осенние работы на участке овощных и цветочно-декоративных растений. | 1ч |
| 1.3 | Условия, необходимые для выращивания культурных растений.  | 1ч |
| 1.4-1.5 | Осенняя обработка почвы. | 2ч |
| 1.6 | Уборка и учёт урожая. | 1ч |
| 1.7-1.8 | Осенний практикум. | 2ч |
| 1.9 | Агротехника выращивания культурных растений. | 1ч |
| 1.10 | Полевой опыт. | 1ч |
| 1.11 | Приёмы выращивания культурных растений.  | 1ч |
| 1.12 | Весенняя обработка почвы | 1ч |
| 1.13 | Подготовка семян и посадочного материала к посеву.  | 1ч |
| 1.14 | Весенние посевы и посадки. | 1ч |
| 1.15-1.16 | Особенности ухода за растениями моркови, свёклы, огурца и цветочно-декоративными растениями. | 2ч |
| 2 | **Культура и эстетика труда**Модуль «Технологии ведения дома»**Направление «Технологии в сфере быта»** | 29ч |
| 2.1 | Технология в жизни человека и общества.Безопасность работы в кабинете технологии. | 1ч |
| 2.2 | Чертёж, эскиз, технический рисунок. | 1ч |
| 2.3-2.4 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.» Экология жилья.Основные действия с компьютером. | 2ч |
| 2.5-2.6 | Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. | 2ч |
| 2.7 | Физиология питания. Культура потребления: выбор продукта.Знакомство с текстовым редактором. | 1ч |
| 2.8-2.9 | Бутерброды игорячие напитки. Инструкционная карта.  | 2ч |
| 2.10 | Роль овощей в питании. Первичная обработка овощей. | 1ч |
| 2.11 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1ч |
| 2.12-2.13 | Способы обработки овощей. Виды салатов. Инструменты и приспособленияПрактическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей по технологической карте.» | 2ч |
| 2.14 | Способы определения свежести яйца. Способы обработки яйца. Требования к оформлению пояснительной записки**.** | 1ч |
| 2.15 | Производство текстильных материалов.  | 1ч |
| 2.16 | Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | 1ч |
| 2.17 | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».  | 1ч |
| 2.18 | Конструирование швейных изделий. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». Поиск и оценка путей решения. | 1ч |
| 2.19 | Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». Поиск и оценка путей решения | 1ч |
| 2.20-2.21 | Швейные ручные работы. Способы обработки материалов. | 2ч |
| 2.22-2.23 | Подготовка швейной машины к работе. | 2ч |
| 2.24-2.25 | Приемы работы на швейной машине. Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов» | 2ч |
| 2.26 | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка. | 1ч |
| 2.27 | Практическая работа «Обработка накладного кармана» | 1ч |
| 2.28 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практическая работа «Обработка нижнего и боковых срезов фартука». | 1ч |
| 2.29 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса» | 1ч |
| 3 | **Творческая и проектная деятельность** | **23ч** |
| 3.1 | Понятие проекта. Структура творческого проекта. | 1ч |
| 3.2 | Типология и классификация проектов | 1ч |
| 3.3-3.4 | Подготовка к проекту. «Творческий проект «Кухня моей мечты». | 2ч |
| 3.5-3.6 | «Защита проекта «Кухня моей мечты» Реклама.Виды рекламы | 2ч |
| 3.7 | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» | 1ч |
| 3.8-3.9 | Практическая работа «Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи».Экономический расчёт творческого проекта. | 2ч |
| 3.10 | Проект «Фартук для работы на кухне». Оборудование, инструменты и приспособления.Постановка проблемы. | 1ч |
| 3.11-3.12 | Построение чертежа швейного изделия. Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия». Исследовательская деятельность. | 2ч |
| 3.13-3.14 | Разработка технического решения. Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | 2ч |
| 3.15 | Реализация проекта. Изготовление швейного изделия по инструкционной карте. | 2ч |
| 3.16-3.17 | Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» Технология изготовления швейного изделия. | 2ч |
| 3.18 | Эколого-экономическое обоснование. | 1ч |
| 3.19 | Правила представления проекта на защиту. | 1ч |
| 3.20 | Оценка проекта. | 1ч |
| 3.21-3.22 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне». Самооценка. | 2ч |
|  | **Итого** | **68 часов** |

6 **класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Количество часов** |
| 1 | **Технологии сельского хозяйства** | **16 часов** |
| 1.1-1.2 | Характеристика овощных культур.Двулетние овощные культуры | 2ч |
| 1.3-1.4 | Значение полеводства. Характеристика полевых культур. | 2ч |
| 1.5-1.6 | Уборка урожая. | 2ч |
| 1.7-1.8 | Сбор семян. Осенний практикум. | 2ч |
| 1.9-1.10 | Правила безопасности работы на приусадебном участке. Устройство «русского парника» | 2ч |
| 1.11 | Особенности выращивания рассады овощных культур.  | 1ч |
| 1.12 | Понятия «почвосмесь», «пикировка». Технология пикировки сеянцев. | 1ч |
| 1.13 | Выращивание огурца и томата в парнике.  | 1ч |
| 1.14 | Выращивание рассады капусты. | 1ч |
| 1.15-1.16 | Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур. Профессии, связанные с технологиями растениеводства. | 2ч |
| 2 | **Культура и эстетика труда**Технологии в жизни общества. Безопасность работы Модуль «Технологии ведения дома»**Направление «Технологии в сфере быта»** | 18часов |
| 2.1-2.2 | Технология в жизни человека и общества.Безопасность работы в кабинете технологии. | 2ч |
| 2.3 | Планировка жилого дома. Интерьер жилого дома.  | 1ч |
| 2.4 | Комнатные растения в интерьере квартиры. | 1ч |
| 2.5 | Технологии выращивания комнатных растений. | 1ч |
| 2.6-2.7 | Электроприборы. Кухонный комбайн. | 2ч |
| 2.8 | Физиология питания. Профилактика пищевых отравлений.Приготовление обеда в походных условиях. | 1ч |
| 2.9 | Технология первичной обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбы | 1ч |
| 2.10-2.11 | Технология приготовления блюд из рыбы.Практическая работа «Рыба, жаренная в сухарях» Определение качества термической обработки рыбных блюд. | 2ч |
| 2.12-2.13 | Нерыбные продукты моря.Практическая работа «Приготовление салата «морской»» | 2ч |
| 2.14-2.15 | Технология первичной обработки мяса и птицы. Практическая работа «Приготовление блюда из мяса и птицы» (на выбор) | 2ч |
| 2.16 | Технология приготовления первых блюд. | 1ч |
| 2.17 | Практическая работа «приготовление супа с вермишелью» | 1ч |
| 2.18 | Сервировка стола к обеду.Этикет.Тестовый контроль по теме «Кулинария» | 1ч |
|  | **Направление «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов»** |  19 часов |
| 2.19 | Производство текстильных материалов из химических волокон. | 1ч |
| 2.20 | Практическая работа» Распознавание в тканях химических волокон и изучение их свойств» | 1ч |
| 2.21 | Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом.  | 1ч |
| 2.22 | Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа ». Поиск и оценка путей решения. | 1ч |
| 2.23 | Практическая работа «Построение чертежа основы плечевого изделия». | 1ч |
| 2.24 | Практическая работа « Моделирование и подготовка выкроек к раскрою». | 1ч |
| 2.25-2.26 | Практическая работа «Раскрой швейного изделия»Технология дублирования деталей. | 2ч |
| 2.27 | Швейные ручные работы. Способы обработки материалов. | 1ч |
| 2.28 | Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов» | 1ч |
| 2.29 | Регуляторы швейной машины.Машинная игла.  | 1ч |
| 2.30 | Практическая работа «Устранение дефектов машинной строчки»Практическая работа «Применение приспособлений к швейной машине» | 1ч |
| 2.31-2.32 | Основные машинные операции.Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ» | 2ч |
| 2.33-2.34 | Технология обработки мелких деталей. Практическая работа «Обработка мелких деталей и примерка изделия» | 2ч |
| 2.35-2.36 | Технология обработки швов, нижних срезов рукавов, обработка срезов подкройной обтачкой. | 2ч |
| 2.37 | Технология обработки боковых и нижнего среза. | 1ч |
|  | **Направление «Художественные ремесла.Вязание крючком».** |  3 часа |
| 2.38 | Материалы и инструменты для вязания.Виды крючков. Организация рабочего места.Расчет количества петель для изделия. | 1ч |
| 2.39 | Основные виды петель при вязании крючком. Практическая работа «Вывязывание полотна из столбиков без накида несколькими способами».Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу» | 1ч |
| 2.40 | Практическая работа «Выполнение плотного вязания по кругу» | 1ч |
| 3 | **Творческая и проектная деятельность** |  12 часов |
| 3.1-3.2 | Планирование технологических проектов. | 2ч |
| 3.3 | Подготовка к проекту. «Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Подготовка к проекту. | 1ч |
| 3.4 | «Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». | 1ч |
| 3.5 | Защита проекта. | 1ч |
| 3.6 | Практическая работа «Групповой проект «Воскрес-ный семейный обед».  | 1ч |
| 3.7-3.8 | Запуск проекта Наряд для семейного обеда». Оборудование, инструменты и приспособления.Постановка проблемы. | 2ч |
| 3.9 | Защита проекта «Наряд для семейного обеда». Самооценка. | 1ч |
| 3.10 | Проект «Вяжем аксессуары крючком».  | 1ч |
| 3.11-3.12 | Выполнение и защита творческого проекта «Вяжем аксессуары крючком» | 2ч |
|  | **Итого** | **68 часов** |

7 **класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы, темы** | **Количество часов** |
| 1 | **Технологии сельского хозяйства** | **16 часов** |
| 1.1-1.2 | Правила безопасного поведения при выполнении работ на участке и в учебной мастерской.Технологии выращивания плодовых и ягодных культур. | 2ч |
| 1.3-1.4 | Правила безопасного труда в плодоводстве.Выбор и подготовка посадочного материала. Подготовка почвы и внесение удобрений. | 2ч |
| 1.5 | Посев и посадка, уход за посадками. | 1ч |
| 1.6 | Защита растений от болезней и вредителей. | 1ч |
| 1.7-1.8 | Сбор урожая.Профессии, связанные с плодоводством. Контроль знаний по теме "Технологии сельского хозяйства" | 2ч |
| 1.9 | Технологии животноводства. Основы птицеводства. Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы. | 1ч |
| 1.10 | Основы молочного скотоводства. | 1ч |
| 1.11 | Кролиководство. | 1ч |
| 1.12 | Развитие животноводства в регионе. | 1ч |
| 1.13 | Правила безопасного труда Оценка влияний агротехнологий  | 1ч |
| 1.14-1.15 | Разработка проекта по организации домашней животноводческой фермы. | 2ч |
| 1.16 | Профессиональное образование. Контроль знаний по теме "Технологии сельского хозяйства" | 1ч |
| 2 | **Культура и эстетика труда**Модуль «Технологии ведения дома»**Направление «Технологии в сфере быта»** | **41 час** |
| 2.1-2.2 | Освещение жилого помещения.Типы освещения. Типы светильников. | 2ч |
| 2.3 | Практическая работа 1. Освещение жилого дома. | 1ч |
| 2.4 | Практическая работа 2.Выполнение электронной презентации. (тема на выбор) | 1ч |
| 2.5 | Предметы искусства и коллекции в интерьере.Практическая работа 3. Изготовление схемы размещения фото. | 1ч |
| 2.6 | Практическая работа 3. Изготовление схемы размещения фото. | 1ч |
| 2.7-2.8 | Гигиена жилища.Практическая работа 4. Генеральная уборка кабинета. | 2ч |
| 2.9 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. | 1ч |
| 2.10 | Современные технологии и технические средства создания микроклимата. | 1ч |
| 2.11 | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. | 1ч |
| 2.12 | Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. | 1ч |
| 2.13 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока. | 1ч |
| 2.14 | Практическая работа 5. Приготовление блюда из творога. | 1ч |
| 2.15-2.16 | Изделия из жидкого теста. Технология приготовления блинчиков.Практическая работа 6. Приготовление блинчиков с начинкой. | 2ч |
| 2.17-2.18 | Виды теста и выпечки.Оборудование, инструменты и приспособления.Практическая работа 7. Приготовление бисквита. | 2ч |
| 2.19 | Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста, песочного теста. | 1ч |
| 2.20 | Практическая работа 8. Приготовление печенья из слоеного (песочного) теста (на выбор) | 1ч |
| 2.21-2.22 | Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.Практическая работа 9.Запеченные яблоки. | 2ч |
| 2.23-2.24 | Виды сладких блюд и напитков.Практическая работа 10. Приготовление сладких блюд и напитков. (на выбор) | 2ч |
| 2.25-2.26 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.Практическая работа 11. Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола. | 2ч |
|  | **Направление «Создание изделий из текстильных материалов и поделочных материалов** |  |
| 2.27 | Текстильные материалы из волокон животного происхождения.Виды и свойства шерстяных волокон.  | 1ч |
| 2.28 | Практическая работа 12. Определение сырьевого состава тканей | 1ч |
| 2.29 | Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. | 1ч |
| 2.30 | Практическая работа 13. Изучение свойств тканей на образцах. | 1ч |
| 2.31-2.32 | Технология ручных работ.Практическая работа 14. Изготовление образцов ручных швов. | 2ч |
| 2.33 | Изготовление образцов ручных швов. | 1ч |
| 2.34 | Технология машинных работ. | 1ч |
| 2.35 | Основные машинные операций. | 1ч |
| 2.36 | Классификация машинных швов. Тестовый контроль по теме "создание изделий из текстильных материалов. | 1ч |
|  | **Направление «Художественные ремесла.Вязание на спицах».** |  |
| 2.37-2.38 | Ручная роспись тканей. Вязание на спицахматериалы и инструменты для вязания. Виды спиц. Организация рабочего места. | 2ч |
| 2.39 | Расчет количества петель для изделия. Основные виды петель при вязании на спицах. | 1ч |
| 2.40 | Практическая работа 15. «Вывязывание полотна плотной вязкой." | 1ч |
| 2.41 | Практическая работа 16.«Вязание ажурного полотна» | 1ч |
| 3 | **Творческая и проектная деятельность** | 11 часов |
| 3.1 | Разработка проекта "Умный дом" | 1ч |
| 3.2 | Защита проекта. Тестовый контроль по теме: "Интерьер жилого дома" | 1ч |
| 3.3-3.4 | Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.Творческий проект. "Праздничный сладкий стол". Цели и задачи проекта. Исследование. | 2ч |
| 3.5-3.6 | Расчет расхода продуктов.Приготовление блюд для сладкого стола. | 2ч |
| 3.7-3.8 | Сервировка сладкого стола.Защита проекта.Тестовый контроль по теме "Кулинария" | 2ч |
| 3.9 | Проект «Вяжем изделие спицами».  | 1ч |
| 3.10-3.11 | Выполнение и защита творческого проекта «Вяжем изделие спицами».Тестовый контроль по теме: "Вязание спицами" | 2ч |
|  | **Итого** | **68 часов** |

.