


**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Козульская средняя общеобразовательная школа №1»**

Рассмотрена на заседании методсовета.  
Председатель методсовета  
 Г.В. Лобзенко  
Протокол № 4 от 26.08.2016

Утверждаю:  
Директор МБОУ «Козульская СОШ №1»  
 Алексеева С.В.  
Приказ № 77 от 29.08.2016г.



**Рабочая программа  
по технологии  
для 5 класса**

Разработчик программы:  
Быховская Ольга Юрьевна,  
учитель технологии

п. Козулька  
2016г.

## **Пояснительная записка к рабочей программе по технологии (5 класс).**

Рабочая программа разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта, основного общего образования от 17 декабря 2010, с изменениями от 31.12.2015;
2. Примерной основной образовательной программы основного общего образования, (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15);
3. С использованием Примерных программ по учебным предметам. Технология.5-8 (9) классы:– М.: Просвещение, 2010. – (Стандарты второго поколения);
4. Авторская программа Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., Технология. 5-8 (9) классы: -М: Вентана-Граф, 2015 г.

Рабочая программа ориентирована на **УМК**: учебник Технология. 5-7 кл: учебник для общеобразовательных учреждений в 3 книгах под редакцией В.М. Казакевич, Г.А. Молева. – М.: Баласс, 2016

Программа рассчитана на 68 часов (2 учебных часа в неделю).

Программа составлена исходя из следующих **целей обучения технологии** в рамках федерального компонента государственного образовательного стандарта (основного) общего образования в основной школе:

-Обеспечение понимания обучающимися сущности современных, материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;

-Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.

-Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности

### ***Задачи обучения:***

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов;
- механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

### **Общая характеристика учебного предмета.**

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

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

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у обучающихся технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

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

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В процессе обучения технологии обучающиеся:

***познакомятся:***

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой;
- дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с социальными технологиями;
  
- с социально-культурными технологиями;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг;
- перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда;
- технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;

- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека.

Основная форма обучения: познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено введение творческой проектной деятельности, в течение учебного года обучающиеся выполняют проекты в рамках содержания разделов программы: «Функциональное проектирование зоны пространства», «Создание продуктов питания», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественно-творческие технологии». По каждому разделу обучающиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты. При организации творческой проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительской стоимости).

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей.

Новизной данной программы является использование в обучении информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может реализоваться, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью. В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности обучающихся. При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда. При изучении тем, обучающиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Планируемые предметные результаты** освоения курса на уровне основного общего образования предполагают, что обучающийся по завершении учебного года:

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которым удовлетворяют эти технологии;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулировки) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации или введение технологии на примере организации действий: и взаимодействия в быту.

Реализация программы осуществляется с использованием **технологии** проектного обучения и ИКТ.

**Формы организации учебной деятельности:** практикумы, ролевые игры, беседы, урок-проект, познавательные уроки; викторины; урок-экскурсия в прошлое; комбинированные уроки.

**Осуществление контроля за реализацией образовательной программы**

В курсе изучения технологии в 5 классе предусмотрены:

**1. Стартовая диагностика**-проверка знаний, умений обучающихся за курс начальной школы;

**2. Текущий контроль знаний** – проверка знаний обучающихся по основным разделам программы через опросы, самостоятельные, тестирование и т.п. в рамках урока, терминологический диктант, тестовая работа, работа с карточками; изучение разделов завершается защитой проекта.

**3. Промежуточный контроль знаний** – контроль результативности обучения школьника, осуществляемый по окончании учебного года, проводится в форме защиты творческого проекта.

### **Содержание учебного материала**

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

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

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

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

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

## **Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:**

- теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;
- практические работы– в рамках урочной деятельности;
- проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

**Третий блок содержания** обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона,

Обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

### **I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития -18 час**

#### **Потребности и технологии -2 час**

Тема 1.Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели технологий . Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. Общая характеристика производства. Труд как основа производства.

*Практические работы.*

1. Составление программы изучения потребностей своей семьи.
2. Изучение потребности семьи
3. Создание рекламного продукта

#### **Общая технология**

#### **Технологический процесс- 2 час**

Тема.2. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства

*Практические работы.*

1. Составление схемы технологического процесса
2. Изготовление кольца для салфетки.
3. Анализ побочных эффектов технологического процесса

#### **. Производственные технологии- 2 час**

Тема 3.Классификация технологий (промышленные, социальные).

Виды промышленных технологий.

Архаичные, современные и перспективные технологии. Современные предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, примеры функций работников этих предприятий.

*Практические работы*

1. Составление перечня предприятий района, работающих на основе современных производственных технологий.
2. Примеры функций работников предприятий.
3. Экскурсия на хлебопекарню. Знакомство с производством.

## **Социальные технологии( образовательные, здоровьесберегающие , социальной помощи -2 час**

Тема. 4. Понятие о социальных технологиях. Цель социальных технологий  
Образовательные технологии, здоровьесберегающие технологии, технологии социальной работы. Профессия социального работника.

Социальные сети. Опасность социальных сетей. Перспективы развития социальных технологий . Профессии в сфере социальных технологий.

*Практические работы*

*1. Составление технологической схемы здоровьесберегающей технологии в домашних условиях.*

## **Информационные технологии. -2 час**

Тема 5. Источники информации, виды информации, информационные ресурсы. Эволюция информационных технологий. Современные информационные технологии

Цель информационных технологий

Применение информационных технологий.

Актуальные и перспективные информационные технологии. Профессии в сфере информационных технологий

*Практические работы*

*1. Составление схемы информационного процесса распространения рекламы*

*2. Создание информационного продукта*

## **Технологии в сфере быта -2 час**

Тема 6. Классификация услуг сферы обслуживания. ЖКХ, общественное питание, бытовые услуги, телекоммуникации и Интернет. Современные материалы и оборудование по уходу за домом Хранение продовольственных и непродовольственных товаров.

*Практические работы*

*1. Изучение инструкции по хранению и использованию товаров*

*2. Хранение продовольственных товаров.*

*3. Хранение и уход за одеждой*

## **Техника-4ч**

Тема 7. Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов.

Тема 8. Рабочие органы техники. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники

*Практическая деятельность*

*1. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.*

*2. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.*

Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств.

Моделирование транспортных средств.

*Практическая деятельность*

*3. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники*

## **Технологии получения, преобразования и использования энергии-2ч**



Тема 9. 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 областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла. Изготовление игрушки «йо-йо».*

## **II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся -48 часов**

### **1.Способы представления технической информации 2 час**

Тема10. Способы представления технической документации. Техническое задание.

Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Инструкция. Составление технологической карты известного технологического процесса.

*Практическая деятельность1. Составлять технологические карты.*

### **2.Техники проектирования, конструирования, моделирования 4 час**

*Работа с образовательным конструктором-2ч*

Тема11. Виды соединений. Характеристика конструкций-2ч

Образовательный конструктор как учебный инструмент. Детали, их названия, назначение. Основные правила работы с образовательным конструктором. Порядок действий по сборке конструкции/механизма. Способы соединения деталей. Технологический узел. Понятие модели. Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций

*Практическая деятельность*

*1.Соединение детали в технологические узлы*

*2. Исследование характеристики конструкций*

Тема 12.Проектирование и конструирование моделей -2ч

Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации.

*Практическая деятельность*

*1.Сборка модели (кресла)*

*2.Испытания, анализ, варианты модернизации*

### **Виды и особенности получения текстильных материалов.(пряжение, ткачество) -4час**

Тема 13.Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей.

*Практические работы1.Исследование строения ткани*

Тема 14. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон

*Практические работы*

*2.Исследование свойства тканей*

### **3. Разработка и изготовление материального продукта часов-38ч**

*Технологии приготовления пищи-(10ч)*

***Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления) –( на выбор обучающихся)***

Тема 15. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

*Практическая деятельность:*

*1. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.*

*2. Составление меню из малокалорийных блюд.*

Тема 16. Бутерброды и горячие напитки-2ч

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао.

Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Практическая деятельность*

*1 Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку*

Блюда из овощей и фруктов-2ч

Тема 17. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей

*Практическая деятельность*

*1. Определять доброкачественность овощей.*

*2. Выполнять первичную обработку овощей*

*3 Приготовление фруктового салата.*

*4 Приготовление винегрета.*

Тема 18. Блюда из яиц-2ч

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

*Практическая деятельность*

*Приготовление блюда из яиц.*

Тема 19. Сервировка стола к завтраку-2ч

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

*Практическая деятельность*  
*Оформление стола к завтраку*

**Разработка (планирование) проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта.-(2ч)** (тематика: дом, и его содержание, школьное здание и его содержание)

(моделирование и разработка документации )  
*поисковый и аналитический этапы проектной деятельности.*

Тема 20. Проектирование кухни -2 часа

Понятие «проект» и его сущность. Этапы проектной деятельности. Поисковый, конструкторско-технологический этап, экономическая оценка, презентация и реклама. Способы представления технической и технологической информации. Технология изготовления продукта (изделия). Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни

*Практическая деятельность*

- 1. Разработка документации*
- 2. Первоначальные идеи оформления кухни.*
- 3. Выполнение планировки кухни*

**Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов.-(10ч)**

***Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его изготовления –( на выбор обучающихся)***

Тема21 Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств.

Тема.22.Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.

Тема23. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения.

Тема 24 Технологический процесс и точность изготовления изделий.

Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами.

Тема.25. Изготовление изделия из древесных материалов с применением различных способов соединения деталей.

Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей.

*Практическая деятельность*

*Организация рабочего места для столярных работ.*

*Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.*

*Определение видов лесоматериалов и пороков древесины.*

*Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.*

*Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.*

*Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера. Изготовление изделия.*

***Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи»): реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципа действия / модификации продукта (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности). Изготовление материального продукта с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования (практический этап проектной деятельности)-(16ч)***

**Разработка проектного замысла- 4 часа**

Тема26 Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).

*Практическая деятельность1. Реализация поисково-аналитического этапа*

Тема 27 Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

*Практическая деятельность*

*1 Реализация заключительного этапа*

*2Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.*

*3Расчёт себестоимости проекта.*

*4Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.*

**Технологии ручной обработки текстильных материалов.-12ч**

Тема28. Кожа и её свойства.-2ч.

Области применения кожи как конструкционного материала

*Практическая деятельность.*

*Изучение свойств кожи. Выполнение изделия из кожи.*

Тема.29 Из истории вышивки крестом. Материалы и инструменты. Схемы. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Тема30. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Тема. 31. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами.

Закрепление ленты в игле.

Тема. 32 Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы.

Тема 33. . Использование компьютера в проектировании вышивке крестом и лентами.

*Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.*

*Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.*

## Технологии растениеводства-2ч

Тема 34. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна.

### Практическая деятельность

1. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений).
2. Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории

## III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения-2ч

Предприятия региона проживания обучающихся, работающие на основе современных производственных технологий. Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.

3 блок реализуется в блоках 1 и 2 при изучении соответствующих тем и во внеурочной деятельности ( экскурсии на производство, посещение мастер-классов )

### Учебно-тематический план

№	Содержание разделов, тем	Кол-во часов	Конт- роль	Практи- ческие работы	Нетрадицио- нные уроки
<b>I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития -18 час</b>					
2	Потребности и технологии	2		1	
3	Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат.	2	1	1	
4	Производственные технологии	2	1	1	1
5	Социальные технологии ( образовательные, здоровьесберегающие , социальной помощи	2		1	
6	Информационные технологии	2		1	
7	Технологии в сфере быта	2	1	1	
8	<b>Техника-4ч</b>	4ч		1	
9	Технологии получения, преобразования использования энергии	2ч		1	
<b>II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся- 48 часов</b>					
10	Способы представления технической документации.	2ч	1	1	
11	Техники проектирования, конструирования, моделирования .	4ч		3	1

12	Виды и особенности получения текстильных материалов.(пряжение, ткачество) .	4ч	1	3	1
	<b>Разработка и изготовление материального продукта часов.</b>	<b>38ч</b>			
13	Технологии приготовления пищи-12	10ч	1	7	3
	<b>Разработка (планирование) проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. (тематика: дом, и его содержание, школьное здание и его содержание)</b> (моделирование и разработка документации)	2ч		1	1
14	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.	10ч	1	8	2
15	Разработка проектного замысла	4ч		2	2
	<b>Разработка проектного замысла по алгоритму («бытовые мелочи») реализация этапов анализа ситуации, целеполагания, выбора системы и принципы действия/ модификации продукта. Изготовление материального продукта с применением элементарных(не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования, настройки)рабочих инструментов-16ч</b>				
	Технологии ручной обработки текстильных материалов.	12ч	2	8	2
16	Технологии растениеводства-2	2ч	1	2	
		<b>68</b>	<b>12</b>	<b>44</b>	<b>12</b>
	<b>III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения-2ч</b> (Блок 3 изучается путём интеграции в блоках 1 и 2).				

### КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

дата	№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Планируемые результаты на раздел (тему)
	I	<b>I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития -18 час</b>			
		Потребности и			

	1-2	технологии. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Понятие технологии. <i>Практические работы</i> <i>1. Составление программ изучения потребностей своей семьи. 2. Изучение потребности семьи 3. Создание рекламного продукта</i>	2	1	Характеризовать иерархию потребностей, объяснять связь потребностей и целей технологии.  Объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей Составлять программу изучения потребностей своей семьи. Изучать потребности семьи. Создавать рекламный продукт.
	3-4	Тема. Технологический процесс Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. <i>практические работы</i> <i>1. Составление схемы технологического процесса</i>	2	1	Характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса. Разъяснять содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность». Осуществлять производственный технологический процесс «Кольцо для салфетки». Анализировать побочные эффекты технологического процесса.
	5-6	<b>экскурсия на хлебопекарню « Знакомство с производством».</b> Производственные технологии Классификация технологий (промышленные, социальные). Виды промышленных технологий <i>Практические работы</i> <i>1. Составление перечня предприятий района, работающие на основе современных производственных технологий.</i> <i>2. Экскурсия на хлебопекарню.</i> <i>Знакомство с производством</i>	2	1	Находить и представлять информацию о предприятиях поселка, работающие на основе современных производственных технологий. Характеризовать промышленные и социальные технологии. Различать архаичные, современные (актуальные) и перспективные технологии. Называть предприятия района и края, работающие на основе современных производственных технологий. Приводить примеры функций работников предприятий.
	7-8	Социальные технологии ( образовательные, здоровьесберегающие , социальной помощи	2	1	Объяснять сущность социальных технологий, приводить примеры социальных технологий. Составлять технологическую схему

		<i>Практические работы</i> <i>Составление технологической схемы здоровьесберегающей технологии в домашних условиях.</i>			здоровьесберегающей технологии в домашних условиях, находить резервы здоровьесбережения. Писать, используя алфавит Брайля. Характеризовать профессию социального работника. Приводить собственные примеры перспективного развития социальных технологий в образовании, в социальной работе с инвалидами.
	<b>9-10</b>	Информационные технологии. Источники информации, виды информации, информационные ресурсы. Эволюция информационных технологий. Современные информационные технологии. <i>Практические работы</i> <i>1. Составление схемы информационного процесса распространения рекламы</i> <i>2. Создание информационного продукта.</i>	2	1	Приводить примеры жизненных ситуаций, связанных с передачей и обработкой информации, определяют виды информации. Составлять схему информационного процесса распространения рекламы. Приводить примеры технических устройств для передачи, обработки, тиражирования информации. Приводить примеры актуальных и перспективных информационных технологий в учебном процессе, в медицине, библиотечном деле и др. Создавать информационный продукт.
	<b>11-12</b>	Технологии в сфере быта. Классификация услуг сферы обслуживания. ЖКХ, общественное питание, бытовые услуги, телекоммуникации и Интернет. Современные материалы и оборудование по уходу за домом. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров. <i>Практические работы</i> <i>1. Изучение инструкции по хранению и использованию товаров</i> <i>2. Хранение продовольственных товаров.</i> <i>3. Хранение и уход за</i>	2	1	Называть основные правила хранения продовольственных товаров. Хранить продовольственные товары. Объяснять способы ухода за одеждой в соответствии с символами (ГОСТ). Хранить и осуществлять уход за одеждой в соответствии с инструкцией.



		<i>одеждой.</i>			
		<b>Техника.</b>	<b>4ч</b>		
	<b>13-14</b>	Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. <i>Практические работы.</i> <i>Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам работы.</i>	2	1	Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям и видам.  Знакомиться с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготавливать модели рабочих органов техники
	<b>15-16</b>	Рабочие органы техники. Понятие технической системы. <i>Практические работы.</i> <i>Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники системы.</i>	2	1	
	<b>17-18</b>	<b><i>Технологии получения и преобразования энергии.</i></b> Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. <i>Практическая деятельность.</i> <i>Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.</i>	2	1	Осуществляют сбор дополнительной информации по теме, об информации в областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Чтение электрической схемы.  Сборка электрической цепи.  Соблюдения правил безопасности труда и электробезопасности
		<b>II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся- 48 часов</b>			
	<b>19-20</b>	<b>1.Способы представления технической документации.</b>  Техническое задание.	<b>2</b>	<b>1</b>	Изучать техническую документацию на изготовление изделий.  Составлять технологические карты известного технологического процесса.

		<p>Технические условия. Эскизы и чертежи. Технологическая карта. Инструкция. Составление технологической карты известного технологического процесса. <i>Практические работы.1. Составлять технологические карты</i></p>			<p>Техническое задание . Эскизы и чертежи, инструкции, памятки, технологические карты</p>
		<b>2. Техники проектирования, конструирования, моделирования -</b>	<b>4ч</b>		
	<b>21-22</b>	<p>Работа с образовательным конструктором</p> <p>Виды соединений. Характеристика конструкций- Образовательный конструктор как учебный инструмент <i>Практические работы1. Соединять детали в технологические узлы</i> <i>2. Исследовать характеристики конструкций</i></p>	2	1	<p>Определять название и назначение деталей конструктора. Изучать способы соединения деталей. Соединять детали в технологический узел.</p> <p>Собирать модель кресла</p> <p>Исследовать характеристики конструкций</p>
	<b>23-24</b>	<p>Проектирование и конструирование моделей. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации.</p> <p><i>Практические работы</i> <i>1. Собирать модель кресла</i> <i>2. Испытывать, анализировать, варианты модернизации.</i></p>	2	1	<p>Определять название и назначение деталей конструктора. Изучать способы соединения деталей. Соединять детали в технологический узел.</p> <p>Собирать модель кресла</p> <p>Исследовать характеристики конструкций</p>
		<b>Технологии получения материалов (прядение,</b>	<b>4ч</b>		

		<i>ткачество)</i>			
25-26	<b>урок-исследование. «Лаборатория тканей»</b> Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. <i>Практические работы 1. Исследовать строение ткани</i>	2	1	Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определяют направление долевой нити в ткани. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Определять сырьевой состав тканей. Находить и представлять информацию о шёлкоткачестве. Оформлять результаты исследований	
27-28	Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон <i>Практические работы 1. Исследовать свойства тканей.</i>	2	1		
		<b>3. Разработка и изготовление материального продукта часов-38 час</b>			
		<i>Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и технология его изготовления – (на выбор)-12 час</i>			
		<i>Технологии приготовления пищи</i>			
29-30	Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. <i>Практические работы 1. Поиск рецептов блюд,</i>	2	1	Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении пищи; организуют рабочее место; определяют набор безопасных моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии; осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием	

		<i>соответствующих принципам рационального питания. 2. Составление меню из малокалорийных блюд.</i>			
	<b>31-32</b>	<b>Урок-игра «Чайная церемония»</b> Бутерброды и горячие напитки. <i>Практические работы</i> <i>Приготовление бутербродов.</i>	2	1	Приготавливают и оформляют бутерброды; определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; приготавливают горячие напитки(чай, кофе, какао); проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе; находят и представляют информацию о растениях из которых можно приготовить горячие напитки; дегустируют бутерброды горячие напитки; знакомятся с профессией пекарь
	<b>33-34</b>	Блюда из сырых и варёных овощей и фруктов <b>Урок-викторина «Овощной КВН</b> <i>Приготовление блюд из овощей и фруктов.</i>	2	1	читают технологическую документацию; соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте; готовят салат из овощей или фруктов; осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей; осуществляют органолептическую оценку готовых блюд; овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады
	<b>35-36</b>	Блюда из яиц. Практическая работа «Приготовление блюда из яиц. <i>Приготовление блюд из яиц.</i>	2	1	Определяют свежесть яиц с помощью подсоленной воды; находят и представляют информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам; готовят блюда из яиц; дегустируют
	<b>37-38</b>	Сервировка стола к завтраку. <b>Ролевая игра «Хозяюшка принимает гостей».</b> <i>Практическая работа. Сервировка стола к завтраку.</i>	2	1	Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку, приборы и посуду; составляют меню завтрака, рассчитывают количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака; выполняют сервировку стола к завтраку; складывают салфетки; участвуют в ролевой
		<b>Разработка проектного замысла в рамках избранного обучающимся вида проекта. - 2ч (поисковый и аналитический этапы проектной деятельности).</b>			
	<b>39-40</b>	Проектирование кухни  Понятие «проект» и его сущность. Этапы проектной деятельности.	2		Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к

		<i>Практические работы</i> <i>1.Письменно</i> <i>формулировать цель и</i> <i>задачи проекта.</i> <i>2.Фиксировать</i> <i>первоначальные идеи</i> <i>оформления</i> <i>кухни. 3.Выполнение</i> <i>планировки кухни.</i>			интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню в М1:20. Моделировать размещение мебели с помощью ПК. Выбирать стиль оформления кухни
		<b>«Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (10 ч)</b> <i>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его изготовления –( на выбор обучающихся)</i>			
	<b>41-42</b>	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины. <i>Практическая работа .</i> <i>Подготовка рабочего места.</i>	2	1	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ и планировать работу по созданию изделий из древесины
	<b>43-44</b>	Планирование создания изделия. <i>Практические работы</i> <i>Составление схемы технологического процесса изготовления детали.</i>	2	1	Составлять схемы технологического процесса изготовления детали». Знать понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие; Уметь составлять технологическую и маршрутную карты
	<b>45-46</b>	Графическое изображение изделия. <i>Пр.р. Выполнение чертежей.</i>	2	1	Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.
	<b>47-48</b>	<b>Урок игра «Своя игра»</b> Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий. <i>Практическая работа.</i> <i>Выпиливание изделия.</i>	2	1	Определять породы древесины.Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении.
	<b>49-50</b>	Операции и приемы сверления отверстий в древесине <i>Практические работы.Сверление отверстий по разметке.</i>	2	1	Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении.
		<b>Планирование (разработка) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку</b>			

		<b>документации)или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов (тематика: дом и его содержание, школьное здание и его содержание) -16 час</b>		
51-52	<p><b>Разработка проектного замысла- 4 часа</b></p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p> <p><i>Практическая деятельность1. Реализация поисково-аналитического этапа</i></p>	2	1	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект
53-54	<p>Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p> <p><i>Практическая деятельность Реализация заключительного этапа.2Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. 3Расчёт себестоимости проекта. 4Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint .</i></p>	2	1	
		<b>Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов (продукт и т Технологии ручной обработки текстильных материалов.-12ч</b>		
		<b>Технологии ручной обработки текстильных материалов и кожи.</b>		
55-56	<p>Кожа и её свойства.- Области применения кожи как конструкционного</p>	2	1	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать материал соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания

	материала <i>Практическая деятельность.</i> 1. <i>Изучение свойств кожи.</i> 2. <i>Изготовление шаблонов.</i> 3. <i>Выполнение изделия из кожи.</i>			изделия. Изготавливать образцы узоров для работы с кожей.\. Обсуждать наиболее удачные работы. Соблюдать безопасные приемы работы с инструментами. Находить и представлять информацию об истории кожи в интернете.
57-58	<b>урок-экскурсия в Дом ремесел «Творчество мастеров поселка».</b> Из истории вышивки крестом. Материалы и инструменты. Схемы. Подготовка ткани и ниток к вышивке Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. <i>Пр. раб.</i> 1. <i>Подготавливать материалы к вышивке</i>	2	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица.  Находить и представлять информацию об истории лицевого шитья, истории вышивки лентами в России и за рубежом.
59-60	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.. <i>Практические работы.</i> 2. <i>Выполнять эскизы вышивки</i>	2	1	
61-62	Отделка швейных изделий вышивкой: вышивание швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали	2	1	
63-64	<b>урок-игра «Знатоки рукоделия».</b> Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица. <i>Практические</i>	2	1	Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять образцы вышивки прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками; швом крест. Выполнять эскизы вышивки ручными стежками. Знакомиться с профессией вышивальщица. Использовать компьютер в проектировании вышивки крестом и лентами. Создавать схемы.

		<i>работы 3. Вышивать ручными стежками по контуру рисунка лентами</i>			Находить и представлять информацию об истории вышивки лентами.
	<b>65-66</b>	Использование компьютера в проектировании вышивке крестом и лентами. <i>Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки. Обработка ктного изделия по видуальному плану.</i>	2ч	1	
		<b><i>Технологии растениеводства</i></b>	<b>2ч</b>		
	<b>67-68</b>	Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. <i>1. Освоение основных технологических приёмов использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений). 2. Освоение основных технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.</i>	2	1	Дают характеристику и классификацию культурных растений; технология выращивания культурных растений; Освоение основных способов посева, посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета.
<b>III. Построение образовательных траекторий и планов в</b>					



<b>области профессионального самоопределения-2ч</b>					
<b>Блок 3 изучается путём интеграции в блоках 1 и 2.</b>					
		<b>III. Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения-2ч</b>	2	1	Осуществлять виртуальное путешествие на прядильное производство, ткацкое производство, отделочное производство, производство хлеба, птицефабрику. Посещать предприятия поселка, мастер-классы в колледжах.
		Обзор ведущих технологий, применяющихся на предприятиях региона, рабочие места и их функции.			
		<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>		