

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
для слепых и слабовидящих имени В.Ш.Дагаева»**

**Приложение 1
к АООП ОО**

Утверждаю

Директор ГБОУ «С(к)ОШИСС имени В.Ш.Дагаева»
_____/ Ч.А.Гайрабеков/
Приказ № 80 от 30 08 2024 г.

**Рабочие программы
по учебным предметам основного общего образования
5-10 классы
(слабовидящие)
2024 - 2025 учебный год**

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
для слепых и слабовидящих имени В.Ш.Дагаева»**

**Рабочая программа
по учебному предмету «Труд
(Технология)» 5-8 классы
для слабовидящих обучающихся
2024 - 2025 учебный год**

Составители:
Абдулхамидова Х.С-Р., Бадаева З.У.
учителя технологии

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии в 5-8-х классах разработана на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г № 1987 и АООП ООО для слабовидящих обучающихся ГБОУ «С(к)ОШИСС имени В.Ш.Дагаева», разработанной в соответствии с ФАОП ООО ОВЗ, утвержденной Приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1025 .

Место учебного предмета «Технология» в учебном плане:

Рабочая программа по «Технологии» предусматривает в 5-8-х классах: - 2 часа в неделю согласно Учебному плану школы-интерната на 2024-2025 учебный год.

Цели:

1. Формирование у обучающихся знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.
2. Формирование позитивного эмоционально-ценностного отношения к труду и людям труда.

Задачи:

1. Формировать у каждого незрячего обучающегося правила ведения семейного хозяйства, практические умения, связанные с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи.
2. Расширять знания нравственного поведения, норм этики в ближайшем семейном окружении в обществе.
3. Обучать х работе с продуктами, посудой и электроприборами.
4. Обучение искусству кулинарии, элементарным кулинарным умениям.
5. Получение представлений о технологии швейных работ, цветоводства, домоводства и т.д.

Коррекционные задачи:

- корректировать отклонения в интеллектуальном развитии;
- помочь самовыражению умственно отсталых школьников через занятия художественной деятельностью;

- способствовать преодолению неадекватных форм поведения, снятие эмоционального напряжения;
- содействовать приобретению навыков искреннего, глубокого и свободного общения с окружающими.
- овладение основами культуры практической работы различными художественными материалами и инструментами для эстетической организации и оформления школьной, бытовой и производственной среды.

Особенности реализации общеобразовательной программы при обучении слабовидящих обучающихся:

Рабочая программа полностью сохраняет поставленные в общеобразовательной программе цели и задачи, а также основное содержание, но для обеспечения особых образовательных потребностей, обучающихся имеет следующие особенности реализации. Эти особенности заключаются в:

1. постановке коррекционных задач:

- обучать правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями.
- обучать навыкам и умениям работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- формировать технологическую культуру, самостоятельность в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма

2. методических приёмах, используемых на уроках:

- сложные рисунки, таблицы и большие тексты предъявляются учащимся на карточках, выполненных шрифтом Брайля;
- при рассматривании рисунков и схем учителем используется специальный алгоритм подетального рассматривания;
- оказывается, индивидуальная помощь при ориентировке учащихся в учебнике;
- для улучшения зрительного восприятия при необходимости применяются оптические приспособления.

3. коррекционной направленности каждого урока;

При организации учебного процесса необходимо учитывать гигиенические требования для частично зрячих учащихся. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- вводить гигиенические паузы (упражнения для глаз);
- следить за позой ребёнка во время занятий;
- вводить динамические паузы с целью отдыха для глаз;
- ограничивать длительность зрительной нагрузки в зависимости от патологии зрения.

4. требования к организации пространства

Важным условием организации пространства, в котором обучаются слабовидящие обучающиеся, является безопасность и постоянство предметно-пространственной среды, что предполагает:

- определенное предметное наполнение школьных помещений (свободные проходы к партам, входным дверям, отсутствие выступающих углов и другое);
- использование оптических, тифлотехнических, технических средств, в том числе и средств комфортного доступа к образованию.

Имея одинаковое содержание и задачи обучения, рабочая программа по «Технологии», тем не менее, отличается от программы массовой школы. Эти отличия заключаются в:

- распределении программного материала по годам обучения. Кроме того, из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по проектированию и созданию изделий на швейной машине. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами декоративно-прикладного творчества. Увеличены часы в разделе «Кулинария», за счет сокращения часов в разделе «Рукоделие».
- Также в целях более цельного восприятия учащимися проектной деятельности по предмету технология и для возможности реализации полученных знаний и умений в своей творческой работе раздел «Проектная деятельность» представлен отдельным блоком в конце учебного года, т.е. в 4 четверти.

Содержание учебного предмета за курс 6-7 класса соответствует адаптированной учебной программе.

Содержание учебного предмета

5 класс:

Производство. (5 ч.)

Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Бытовые электроприборы. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.

Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. (6 ч.)

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питания. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из овощей и фруктов. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Интерьер кухни, столовой Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Графическое изображение деталей. Последовательность изготовления деталей из древесины. Разметка заготовок из древесины. Пиление заготовок из древесины. Стругание заготовок из древесины. Сверление отверстий в деталях из древесины Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей и шурупов. Соединение деталей из древесины клеем. Зачистка поверхностей деталей из древесины. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Декоративная отделка деталей и изделий, пирография.

Конструкционные материалы. (9ч.)

Механические свойства конструкционных материалов. Технология механической обработки материалов. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Рабочее место для ручной обработки металла. Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. Графическое изображение деталей из металла и искусственных материалов. Чертеж развертки, чтение чертежа. Графическое отображение формы предмета. Художественные ремёсла. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной в России. Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов (два-три вида технологий по выбору

учителя). Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств. Составление рабочей документации. Освоение приемов выполнения основных операций ручными инструментами. Технология пирографии-выжигание по дереву. Правила безопасности труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной. Применение вышивки в народном и современном костюме.

Знакомство с видами вышивки.(12 ч.)

Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Флокирование. Виды аппликаций. Материалы и инструменты. Способы нарезки пряжи. Технология выполнения аппликации. Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Конструирование швейных изделий. Расчет конструкции изделия. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити. Технология изготовления швейных изделий. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Терминология машинных швов. Выполнение машинных работ. Влажно-тепловая обработка. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе и натуральную величину. Раскрой изделия. Последовательность изготовления швейных изделий.

Что такое творчество. (6 ч.)

Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Технология вышивания швом крест. Проектная деятельность. Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Подготовка к защите проекта. Защита творческого проекта. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные — помощники человека.(7 ч.)

Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. (8 ч.)

количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. (10 ч.)

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. (5 ч.)

Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов,

приспособлений, машин. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего региона.

6 класс:

Тема 1. Основные этапы творческой и проектной деятельности. (6 ч.)

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов.

Тема 2. Производство. (10 ч.)

Труд как основа производства. Предметы труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Швейная машина. Технология ручной обработки древесины и древесных материалов. Заготовка древесины, её пороки и для изготовления изделий. Производство и применение пиломатериалов для изготовления изделий. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий.

Тема 3. Технология (3 ч.)

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

Тема 4. Техника (5 ч.)

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них. Предметы сервировки для стола. Информация как предмет труда. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Тема 5. Технология ручной обработки материалов (10 ч.)

Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

Тема 6. Технология соединения и отделки деталей изделия (18 ч.)

Конструирование швейных изделий. Моделирование одежды. Технология изготовления швейных изделий. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей швейного изделия. Соединение деталей изделия. Художественные ремёсла. Лоскутное шитье. Техника лоскутного шитья.

Тема 7. Технология нанесения защитных и декоративных покрытий (14 ч.)

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.

Тема 8. Технология производства и обработки пищевых продуктов (14 ч.)

Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них. Предметы сервировки для стола.

7 класс Раздел 1.

Тема 1. Методы и средства творческой деятельности (14 ч.)

Творческий проект. Составление плана работ. Изготовление проектируемого изделия. Разработка товарного знака, рекламы. Работа над проектом. Экономический расчет проектного изделия. Документация проекта. Защита творческого проекта. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Тема 2. Производство (12 ч.)

Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. ТБ. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. ТБ. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Соединения деталей в изделиях из древесины. Металлы и их сплавы, область применения. ТБ. Ознакомление с термической обработкой стали. Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приёмы подготовки к работе. Графическая документация для изготовления изделий на токарном и фрезерном станках. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Художественное ручное тиснение по фольге: материалы заготовок, инструменты для тиснения. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла).

Тема 3. Технология (10 ч.)

Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Составление программы изучения потребностей. Составление технического задания / спецификации задания на изготовление продукта, призванного удовлетворить выявленную потребность, но не удовлетворяемую в настоящем потребности технологического общества. Сборка моделей. Исследование

характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Составление карт простых механизмов, включая сборку технологических предметов.

Тема 4. Техника (9 ч.)

Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов.

Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов. (6 ч.)

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Тема 6. Технология приготовления мучных изделий. (8 ч.)

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Ознакомление с принципиальной конструкцией д

Тема 7 . Технология обработки продуктов (9 ч.)

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Виды блюд из жидкого теста. Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции

в интерьере. Гигиена жилища. Комнатные растения в интерьере. Бытовые электроприборы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.

8 класс:

Глава 1. Методы и средства творческой деятельности (6 ч.)

Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные возможности школьника. Самоопределение школьников. Знакомство с профессиями.

Глава 2. Основы производства (10 ч.)

Метод мозгового штурма при создании инноваций. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления.

Глава 3. Продукт труда (4 ч.)

Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Художественная вышивка. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Вышивка атласными лентами. Выполнение образца. Область применения электрической энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники тока, потребители энергии, аппараты управления и защиты (выключатель, кнопка, предохранитель).

Глава 4. Технология (4 ч.)

Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства.

Глава 5. Техника (3 ч.)

Понятие о технической системе. История швейной машины. 2 19 Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Регуляторы швейной машины. 2 20 Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Уход за машиной. Выполнение машинных швов (стачной, накладной, шов в подгибку, зигзаг).

Глава 6. Технология обработки и использование пищевых продуктов (5 ч.)

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Глава 7. Микроорганизмы (2 ч.)

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Перечень учебно-методического обеспечения

1. В.М. Казакевич «Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.», М.: «Дрофа», 2022г.
2. В.М. Казакевич «Технология. Обслуживающий труд. 6 кл.», М.: «Дрофа», 2022г.
3. В.М. Казакевич «Технология. Обслуживающий труд. 7 кл.», М.: «Дрофа», 2022г.
4. В.М. Казакевич «Технология. Обслуживающий труд. 8 кл.», М.: «Дрофа», 2022г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные:

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные:

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость.

- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования, и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

Коррекционно-развивающие

- Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- Развитие умений ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание;
- обучение правильным и безопасным приемам работы без контроля со стороны зрения, умению пользоваться специальными приспособлениями;
- овладение навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- коррекция внимания (произвольное, произвольное, устойчивое, переключение внимания, увеличение объема внимания) путем выполнения заданий группового и самостоятельного характера, работы по плану; коррекция и развитие связной устной речи
- коррекция и развитие памяти (кратковременной, долговременной)
- коррекция и развитие зрительных восприятий (умение соотносить реальные объекты, предметы труда по силуэтному и контурному изображению)
- развитие слухового восприятия (например, при термической обработке продуктов);
- коррекция и развитие тактильного восприятия при технологической обработке различных материалов и объектов труда;
- осознанное управление другими анализаторами (слух, обоняние, тактильные ощущения) в процессе трудовой деятельности, использовать компенсаторные возможности сохранной сенсорной сферы.

**Тематическое планирование 5 класс
(всего 68 часов, в неделю 2ч.)**

Тематический блок, темы	Содержание раздела	Основные виды учебной деятельности
Глава 1: Производство. (7 ч.)	<p>Что такое техносфера; Что такое потребительские блага; Производство; потребительских благ; Общая характеристика; Кабинет и мастерская.</p>	<p>Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.</p>
Глава 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности (12 ч.)	<p>Проектная деятельность Что такое творчество Кабинет и мастерская Что такое технология Классификация производства и технологии</p>	<p>Изучить образец изделия. Изучить технологическую карту процесса изготовления Выполнить композицию. Изучить технологическую карту процесса изготовления новогодней композиции. Выполнить композицию.</p>
Глава 3. Технология (14 ч.)	<p>Кабинет и мастерская Инструменты механизма и технические устройства Кабинет и мастерская Выводы Виды материалов Натуральные искусственные и синтетические материалы</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени</p>

		освещенности.
Техника (12 ч.)	<p>Конструкционные материалы Текстильные материалы Кабинет и мастерская Выводы Механические свойства конструкционные материалов Механические физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон Кабинет и мастерская</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
Материалы для производства материальных благ (9 ч.)	<p>Кулинария. Основные рационального питания Витамины и их значение в питании Правила санитарии гигиены и безопасности труда на кухне Кабинет и мастерская</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
Ознакомление с образцами различного сырья и	<p>Определение качества мытья столовой посуды экспресс-</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы)</p>

<p>материалов. (8 ч.)</p>	<p>методом химического анализа. Овощи в питании человека Технология механической кулинарной обработки овощей Украшения блюд. Фигурная нарезка овощей Технология тепловой обработки овощей Кабинет и мастерская</p>	<p>Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
<p>Свойства материалов (9 ч.)</p>	<p>Что такое энергия Виды энергии Накопление механической энергии Кабинет и мастерская Выводы Информация Каналы воспитания информации человеком Способы материального представления и записи визуальной информации Кабинет и мастерская Выводы Растения как объект</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>

	<p>технологии</p> <p>Значение культурных растений жизнедеятельности человека</p> <p>Общая характеристика и классификация культурных растений</p> <p>Исследования культурных растений или опыты с ними</p> <p>Кабинет и пришкольный участок</p>	
Социальные технологии (8 ч.)	<p>Передача тепловой энергии</p> <p>Аккумуляирования тепловой энергии</p> <p>Кабинет и мастерская</p> <p>Выводы</p> <p>Дикорастущие растения используемые человеком</p> <p>Заготовка сырья дикорастущих растений</p> <p>Переработка и применение сырья и дикорастущих растений</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы)</p> <p>Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними;</p> <p>Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений;</p>
Технология производства и обработки пищевых продуктов (7 ч.)	<p>Технологии наклеивания покрытий</p> <p>Технологии окрашивания и</p>	<p>формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план; изучают</p>

	<p>лакирования Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов Кабинет и мастерская Выводы Основные рационального здорового питания Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур Технологии приготовления блюд из круп и бобовых Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них Кабинет и мастерская</p>	<p>теоретический материал о способах приготовления различного теста; <input type="checkbox"/> выступают с сообщениями о мучных изделиях и технологиях их приготовления; <input type="checkbox"/> участвуют в дискуссии; <input type="checkbox"/> знакомятся с особенностями мучных кондитерских изделий из теста; <input type="checkbox"/> выполняют практическое задание: готовят кондитерские изделия из слоеного теста; <input type="checkbox"/> выполняют правила техники безопасности; <input type="checkbox"/> составляют книгу рецептов; <input type="checkbox"/> отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.</p>
--	--	---

	<p>Выводы</p> <p>Что такое тепловая энергия</p> <p>Методы и средства получения тепловой энергии</p> <p>Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы</p> <p>Передача тепловой энергии</p> <p>Аккумуляция тепловой энергии</p> <p>Кабинет и мастерская</p> <p>Выводы</p> <p>Дикорастущие растения используемые человеком</p> <p>Заготовка сырья дикорастущих растений</p> <p>Переработка и применение сырья и дикорастущих растений</p>	
--	---	--

**Тематическое планирование 6 класс
(всего 68 часов, в неделю 2ч.)**

Тематический блок, темы	Содержание раздела	Основные виды учебной деятельности
--------------------------------	---------------------------	---

<p>Глава 1: Основные виды творческой деятельности (14 ч.)</p>	<p>Вводный урок. Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете технологии. Дежурство по классу. Обязанности дежурных. Введение в творческих проектов Подготовительный этап Конструкторский этап Технологический этап Этапы изготовления изделия Заключительный этап. Защита проекта Кабинет и мастерская Выводы</p>	<p>Формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> изучают правила техники безопасности при использовании оборудования в кабинете «Мастерская повара»; <input type="checkbox"/> участвуют в дидактической игре «Знай правила техники безопасности»; <input type="checkbox"/> отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
<p>Производство (12 ч.)</p>	<p>Труд как основные производства Предметы труда Сырье как предмет труда Промышленное сырье Сельскохозяйственное и растительное сырье Вторичное сырье и полуфабрикаты</p>	<p>формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план; изучают теоретический материал о способах приготовления различного теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выступают с сообщениями о мучных изделиях и технологиях их приготовления; <input type="checkbox"/> участвуют в дискуссии; <input type="checkbox"/> знакомятся с особенностями мучных кондитерских

	Энергия как предмет труда	изделий из теста; <input type="checkbox"/> выполняют практическое задание: готовят кондитерские изделия из слоеного теста; <input type="checkbox"/> выполняют правила техники безопасности; <input type="checkbox"/> составляют книгу рецептов; <input type="checkbox"/> отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
Технология (10 ч.)	Основные признаки технологии Технологическая трудовая и производственная дисциплина Техническая и технологическая документация Кабинет и мастерская	Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.
Техника (8 ч.)	Понятие о технической системе Рабочие органы технических систем машин Двигатели технических систем машин Механическая трансмиссия в технических систем	Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение

	<p>Электрическая гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах Кабинет и мастерская Выводы Технологии резания</p>	<p>растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
<p>Технология ручной обработки материалов (14 ч.)</p>	<p>Цветоводство. Цветковые растения: многообразие, декоративные качества. Культурные и дикорастущие цветковые растения. Виды и разница между ними. Разновидности комнатных растений. Значение комнатных растений в жизни человека. Общие представления о потребностях комнатного растения . Правила и приёмы полива комнатного растения. Температура полива воды. Бисероплетение. Основные виды бисерного искусства.</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план; изучают теоретический материал о способах приготовления различного теста; <input type="checkbox"/> выступают с сообщениями о мучных изделиях и технологиях их приготовления; <input type="checkbox"/> участвуют в дискуссии; <input type="checkbox"/> знакомятся с особенностями мучных кондитерских</p>

	Организация рабочего места, ТБ при использовании инструментов.	изделий из теста; <input type="checkbox"/> выполняют практическое задание: готовят кондитерские изделия из слоеного теста; <input type="checkbox"/> выполняют правила техники безопасности; <input type="checkbox"/> составляют книгу рецептов; <input type="checkbox"/> отвечают на итоговые вопросы и оценивают свои достижения.
Социальные технологии (16 ч.)	Передача тепловой энергии Аккумулирование тепловой энергии Кабинет и мастерская Дикорастущие растения используемые человеком Заготовка сырья дикорастущих растений Переработка и применение сырья и дикорастущих растений	Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.

**Тематическое планирование 7 класс
(всего 68 часов, в неделю 2ч.)**

Тематический блок, темы	Содержание раздела	Основные виды учебной деятельности
--------------------------------	---------------------------	---

<p>Тема 1. Методы и средства творческой деятельности (14 ч.)</p>	<p>Творческий проект. Составление плана работ. Изготовление проектируемого изделия. Разработка товарного знака, рекламы. Работа над проектом. Экономический расчет проектного изделия. Документация проекта. Защита творческого проекта. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.</p>
<p>Тема 2. Производство (12 ч.)</p>	<p>Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений;</p>

	<p>химические и термические технологии обработки материалов. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Проектирование изделий из древесины с учетом ее свойств. ТБ. Заточка и настройка дереворежущих инструментов. ТБ. Виды и приемы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Соединения деталей в изделиях из древесины. Металлы и их сплавы, область применения. ТБ. Ознакомление с термической обработкой стали. Токарно-винторезный станок: устройство, назначение, приёмы подготовки к работе. Графическая документация</p>	<p>закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.</p>
--	--	--

	<p>для изготовления изделий на токарном и фрезерном станках. Виды и приёмы выполнения декоративной резьбы на изделиях из древесины. Художественное ручное тиснение по фольге: материалы заготовок, инструменты для тиснения. Технология изготовления декоративных изделий из проволоки (ажурная скульптура из металла</p>	
<p>Глава 3. Продукт труда (4 ч.)</p>	<p>Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Художественная вышивка. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Вышивка атласными лентами. Выполнение образца. Область применения электрической энергии.</p>	<p>Изучить образец изделия. Изучить технологическую карту процесса изготовления Выполнить композицию. Изучить технологическую карту процесса изготовления новогодней композиции. Выполнить композицию. Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за</p>

	<p>Правила безопасной работы с электрооборудованием.</p> <p>Источники тока, потребители энергии, аппараты управления и защиты (выключатель, кнопка, предохранитель).</p>	<p>комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике.</p> <p>Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.</p>
<p>Глава 4. Технология (4 ч.)</p>	<p>Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы)</p> <p>Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними;</p> <p>Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений;</p> <p>закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике.</p> <p>Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.</p>

	<p>технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизи. Автоматизация производства.</p>	
<p>Тема 4. Техника (9 ч.)</p>	<p>Сборка моделей. Исследование характеристик конструкций. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения. Конструирование простых</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.</p>

	систем с обратной связью на основе технических конструкторов.	
Тема 5. Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов. (6 ч.)	Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.	Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.
Тема 6. Технология приготовления мучных	Сбор дополнительной информации в Интернете и	Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы)

<p>изделий. (8 ч.)</p>	<p>справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда.</p>	<p>Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания.</p>
<p>Тема 7. Технология обработки продуктов (9 ч.)</p>	<p>Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Виды блюд из жидкого теста. Сладкие блюда. Сервировка сладкого стола. Освещение жилого помещения. Предметы</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике. Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе</p>

	<p>искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Комнатные растения в интерьере. Бытовые электроприборы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.</p>	<p>органов дыхания.</p>
--	---	-------------------------

Тематическое планирование 8 класс
(всего 68 часов, в неделю 2ч.)

Тематический блок, темы	Содержание раздела	Основные виды учебной деятельности
<p>Глава 1. Методы и средства творческой деятельности (6 ч.)</p>	<p>Вводный урок. Вводный инструктаж по ТБ, правила поведения в кабинете технологии. Дежурство по классу. Обязанности дежурных. Дежурство по столовой. Здоровый режим дня. Режим питания. Санитарно-гигиенические требования к уборке помещения. Видео урок «Безопасное поведение в бытовых условиях».</p> <p>Сферы и отрасли современного производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Разделение труда. Приоритетные направления развития техники</p>	<p>Знать правила ТБ, уметь использовать их на практике.</p> <p>Формировать знания детей о простудных заболеваниях: ОРЗ и ОЗВИ. Закрепить полученные знания о системе органов дыхания. Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы)</p> <p>Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними;</p> <p>Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений;</p> <p>закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности. Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы)</p> <p>Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними;</p> <p>Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений;</p> <p>закреплять умение самостоятельно выполнять уход за</p>

	<p>и технологий в легкой и пищевой промышленности. Влияние техники и технологии на виды и содержание труда. Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Профессиональные возможности школьника. Самоопределение школьников. Знакомство с профессиями.</p>	<p>комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
<p>Глава 2. Основы производства (10 ч.)</p>	<p>Метод мозгового штурма при создании инноваций. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов</p>	<p>Изучить образец изделия. Изучить технологическую карту процесса изготовления Выполнить композицию. Изучить технологическую карту процесса изготовления новогодней композиции. Выполнить композицию. Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных</p>

	<p>труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления.</p>	<p>растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
<p>Глава 3. Продукт труда (4 ч.)</p>	<p>Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России. Художественная вышивка. Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Вышивка атласными лентами. Выполнение образца. Область применения</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>

	<p>электрической энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники тока, потребители энергии, аппараты управления и защиты (выключатель, кнопка, предохранитель).</p>	
<p>Глава 4. Технология (4 ч.)</p>	<p>Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>

	<p>технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизики. Автоматизация производства.</p>	
Глава 5. Техника (3 ч.)	<p>Понятие о технической системе. История швейной машины. 2 19 Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Регуляторы швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Уход за машиной. Выполнение машинных швов (стачной, накладной, шов в подгибку, зигзаг).</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
Глава 6. Технология	<p>Определение</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения,</p>

<p>обработки и использование пищевых продуктов (5 ч.)</p>	<p>доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.</p>	<p>(основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение растений в комнате в зависимости от степени освещенности.</p>
<p>Глава 7. Микроорганизмы (2 ч.)</p>	<p>Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в</p>	<p>Знать (основные понятия), теоретические сведения, (основные предметные умения при изучении темы) Ознакомить с видами культурных и дикорастущих цветковых растений, разницей между ними; Познакомить учащихся с разновидностями комнатных растений; - закреплять умение самостоятельно выполнять уход за комнатными растениями; обосновывать размещение</p>

	биотехнологиях. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.	растений в комнате в зависимости от степени освещенности. формулируют тему урока и учебную задачу, выбирают возможные способы ее достижения, планируют деятельность и стремятся осуществить план;
--	--	---

**Календарно – тематическое планирование
Технология 5 класс**

№	Тема урока	Дата проведения		Примечание
		Дата по плану	Дата по факту	
1	Что такое техносфера	05.09		
2	Что такое потребительские блага	07.09		
3	Производство потребительских благ	12.09		
4	Общая характеристика	14.09		
5	Кабинет и мастерская	19.09		
6	Выводы	21.09		

7	Проектная деятельность	26.09		
8	Что такое творчество	28.09		
9	Кабинет и мастерская	03.10		
10	Выводы	05.10		
11	Что такое технология	10.10		
12	Классификация производства и технологии	12.10		
13	Кабинет и мастерская	17.10		
14	Инструменты механизма и технические устройства	24.10		
15	Кабинет и мастерская	31.10		
16	Выводы	03.11		
17	Виды материалов	07.11		
18	Натуральные искусственные и синтетические материалы	10.11		
19	Конструкционные материалы	12.11		
20	Текстильные материалы	14.11		
21	Кабинет и мастерская	17.11		

22	Выводы	21.11		
23	Механические свойства конструкционные материалов	24.11		
24	Механические физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	28.11		
25	Кабинет и мастерская	01.12		
26	Выводы	05.12		
27	Кулинария. Основные рационального питания	08.12		
28	Витамины и их значение в питании	12.12		
29	Правила санитарии гигиены и безопасности труда на кухне	15.12		
30	Кабинет и мастерская	19.12		
31	Выводы	22.12		
32	Овощи в питании человека	12.01		
33	Технология механической кулинарной обработки овощей	16.01		
34	Украшения блюд. Фигурная нарезка овощей	19.01		
35	Технология тепловой обработки овощей	23.01		
36	Кабинет и мастерская	26.01		

37	Выводы	02.02		
38	Что такое энергия	06.02		
39	Виды энергии	09.02		
40	Накопление механической энергии	13.02		
41	Кабинет и мастерская	16.02		
42	Выводы	20.02		
43	Информация	23.02		
44	Каналы воспитания информации человеком	27.02		
45	Способы материального представления и записи визуальной информации	02.03		
46	Кабинет и мастерская	06.03		
47	Выводы	09.03		
48	Растения как объект технологии	13.03		
49	Значение культурных растений жизнедеятельности человека	16.03		
50	Общая характеристика и классификация культурных растений	18.03		

51	Исследования культурных растений или опыты с ними	20.03		
52	Кабинет и пришкольный участок	23.03		
53	Выводы	03.04		
54	Животные и технологии 21 века	06.04		
55	Животноводство и материальные потребности человека	10.04		
56	Кабинет и мастерская	13.04		
57	Выводы	17.04		
58	Сельскохозяйственные животные и животноводство	20.04		
59	Животные помощники человека	24.04		
60	Животные на службе безопасности жизни человека	01.05		
61	Животные для спорта охоты цирка и науки	04.05		
62	Кабинет и мастерская	08.05		
63	Выводы	11.05		
64	Человек как объект технологии	16.05		
65	Потребности людей	17.05		

66	Содержание социальных технологии	18.05		
67	Кабинет и мастерская	19.05		
68	Выводы	20.05		

**Календарно – тематическое планирование
Технология 6 класс**

№	Тема урока	Дата проведения		Примечание
		Дата по плану	Дата по факту	
1	Введение в творческих проектов	05.09		
2	Подготовительный этап	07.09		
3	Конструкторский этап	12.09		
4	Технологический этап	14.09		
5	Этапы изготовления изделия	19.09		
6	Заключительный этап. Защита проекта	21.09		

7	Кабинет и мастерская	26.09		
8	Выводы	28.09		
9	Труд как основные производства	03.10		
10	Предметы труда	05.10		
11	Сырье как предмет труда	10.10		
12	Промышленное сырье	12.10		
13	Сельскохозяйственное и растительное сырье	17.10		
14	Вторичное сырье и полуфабрикаты	24.10		
15	Энергия как предмет труда	31.10		
16	Информация как предмет труда	03.11		
17	Объекты социальных технологии как предмет труда	07.11		
18	Кабинет и мастерская	10.11		
19	Выводы	12.11		
20	Основные признаки технологии	14.11		
21	Технологическая трудовая и производственная дисциплина	17.11		

22	Техническая и технологическая документация	21.11		
23	Кабинет и мастерская	24.11		
24	Выводы	28.11		
25	Понятие о технической системе	01.12		
26	Рабочие органы технических систем машин	05.12		
27	Двигатели технических систем машин	08.12		
28	Механическая трансмиссия в технических систем	12.12		
29	Электрическая гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах	15.12		
30	Кабинет и мастерская	19.12		
31	Выводы	22.12		
32	Технологии резания	12.01		
33	Технологии пластического формования материалов	16.01		
34	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	19.01		
35	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными	23.01		

	инструментами			
36	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	26.01		
37	Кабинет и мастерская	02.02		
38	Выводы	06.02		
39	Технологии механического создания деталей из древесных материалов и металлов	09.02		
40	Технологии соединения деталей с помощью клея	13.02		
41	Технологии соединения деталей и элементов конструкции из строительных материалов	16.02		
42	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	20.02		
43	Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани	23.02		
44	Кабинет и мастерская	27.02		
45	Выводы	02.03		
46	Технологии наклеивания покрытий	06.03		

47	Технологии окрашивания и лакирования	09.03		
48	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	13.03		
49	Кабинет и мастерская	16.03		
50	Выводы	18.03		
51	Основные рационального здорового питания	20.03		
52	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	23.03		
53	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	03.04		
54	Технологии производства кулинарных изделий из круп бобовых культур	06.04		
55	Технологии приготовления блюд из круп и бобовых	10.04		
56	Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них	13.04		
57	Кабинет и мастерская	17.04		
58	Выводы	20.04		

59	Что такое тепловая энергия	24.04		
60	Методы и средства получения тепловой энергии	01.05		
61	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работы	04.05		
62	Передача тепловой энергии	08.05		
63	Аккумуляция тепловой энергии	11.05		
64	Кабинет и мастерская	16.05		
65	Выводы	17.05		
66	Дикорастущие растения используемые человеком	18.05		
67	Заготовка сырья дикорастущих растений	19.05		
68	Переработка и применение сырья и дикорастущих растений	20.05		

**Календарно – тематическое планирование
Технология 7 класс**

№ п/п	Содержание раздела и тем	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту	Примечание
1	Создание новых идей методом фокальных объектов.	1	05.09		
2	Техническая документация в проекте.	1	07.09		
3	Конструкторская документация.	1	12.09		
4	Технологическая документация в проекте.	1	14.09		
5	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	19.09		
6	Современные средства ручного труда.	1	21.09		
7	Средства труда современного производства.	1	26.09		
8	Агрегаты и производственные линии.	1	28.09		
9	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	03.10		
10	Культура производства.	1	05.10		
11	Технологическая культура производства.	1	10.10		
12	Культура труда.	1	12.10		
13	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	17.10		
14	Двигатели.	1	24.10		
15	Воздушные двигатели.	1	31.10		
16	Гидравлические двигатели.	1	03.11		
17	Паровые двигатели.	1	07.11		
18	Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	1	10.11		

19	Реактивные и ракетные двигатели.	1	12.11		
20	Электрические двигатели.	1	14.11		
21	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	17.11		
22	Производство металлов.	1	21.11		
23	Производство древесных металлов.	1	24.11		
24	Производство искусственных и синтетических металлов и пластмасс.	1	28.11		
25	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве.	1	01.12		
26	Свойства искусственных волокон.	1	05.12		
27	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	1	08.12		
28	Производственные технологии пластического формования материалов.	1	12.12		
29	Физико–химические и термические технологии обработки конструкционных материалов.	1	15.12		
30	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	19.12		
31	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	1	22.12		
32	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	1	12.01		
33	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	1	16.01		
34	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	19.01		
35	Переработка рыбного сырья.	1	23.01		
36	Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	1	26.01		
37	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы.	1	02.02		

38	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	06.02		
39	Энергия магнитного поля.	1	09.02		
40	Энергия электрического поля.	1	13.02		
41	Энергия электрического тока.	1	16.02		
42	Энергия электромагнитного поля.	1	20.02		
43	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	23.02		
44	Источники и каналы получения информации.	1	27.02		
45	Метод наблюдения в получении новой информации.	1	02.03		
46	Технические средства проведения наблюдений.	1	06.03		
47	Опыты или эксперименты для получения новой информации.	1	09.03		
48	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	13.03		
49	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1	16.03		
50	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	1	18.03		
51	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	1	20.03		
52	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.	1	23.03		
53	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.	1	03.04		
54	Кабинет и пришкольный участок. Выводы.	1	06.04		
55	Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека.	1	10.04		
56	Корма для животных.	1	13.04		
57	Корма для животных.	1	17.04		
58	Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления.	1	20.04		
59	Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.	1	24.04		

60	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	01.05		
61	Социальные технологии. Назначение социологических исследований.	1	04.05		
62	Социальные технологии. Назначение социологических исследований.	1	08.05		
63	Технологии опроса: анкетирование.	1	11.05		
64	Технологии опроса: анкетирование.	1	16.05		
65	Технологии опроса: интервью.	1	17.05		
66	Технологии опроса: интервью.	1	18.05		
67	Кабинет и мастерская. Выводы.	1	19.05		
68	Итоговый урок.	1	20.05		

**Календарно – тематическое планирование
Технология 8 класс**

№	Тема урока	Дата проведения		Примечание
		Дата по плану	Дата по факту	
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	05.09		
2	Методы дизайнерской деятельности	07.09		
3	Метод мозгового штурма при создании инноваций	12.09		
4	Кабинет и мастерская	14.09		
5	Выводы	19.09		
6	Продукт труда	21.09		
7	Стандарты производства продуктов труда	26.09		
8	Эталоны контроля качества продуктов труда	28.09		
9	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	03.10		
10	Кабинет и мастерская	05.10		

11	Выводы	10.10		
12	Классификация технологий	12.10		
13	Технологии материального производства	17.10		
14	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия	24.10		
15	Классификация информационных технологий	31.10		
16	Кабинет и мастерская	03.11		
17	Выводы	07.11		
18	Органы управления технологическими машинами	10.11		
19	Системы управления	12.11		
20	Автоматическое управление устройствами и машинами	14.11		
21	Основные элементы автоматики	17.11		
22	Атоматизация производства	21.11		
23	Кабинет и мастерская	24.11		
24	Выводы	28.11		
25	Плавление материалов и отливка изделий	01.12		

26	Пайка металлов	05.12		
27	Сварка материалов	08.12		
28	Закалка материалов	12.12		
29	Электроискровая обработка материалов	15.12		
30	Электрохимическая обработка металлов	19.12		
31	Ультразвуковая обработка материалов	22.12		
32	Лучевые методы обработки материалов	12.01		
33	Особенности технологий обработки жидкости и газов	16.01		
34	Кабинет и мастерская	19.01		