

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Беловка
муниципального района Богатовский Самарской области



АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТЕХНОЛОГИЯ
5-9 классы

Составитель :
Учитель Попова Е.М.

«ПРОВЕРЕНО»

Заместитель директора по УВР:

И.Г. Лунина Лунина И.Г.
Дата: 28.08.2019

«СОГЛАСОВАНО НА ЗАСЕДАНИИ
ПЕДСОВЕТА»

Рекомендуется к утверждению

Протокол № 1 от 30.08.2019 г.
Председатель ПЕДСОВЕТА Соколова Г.Г.

Аннотация к рабочей программе

технология 5-8 классы
(полное наименование программы)

Нормативная база программы:	Учебная комплексная программа по технологии составители В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова Москва «Просвещение» 2019 г
Общее количество часов:	136 часов
Уровень реализации:	Основное общее образование
Срок реализации:	4 года
Автор(ы) рабочей программы:	Учитель Челноков Н.А.

Учебно-методический комплект __ 5 __ класса

Составляющие УМК	Название	Автор	Год издания	Издательство
Учебник				

Учебно-методический комплект __ 6 __ класса

Составляющие УМК	Название	Автор	Год издания	Издательство
Учебник				

Учебно-методический комплект __ 7 __ класса

Составляющие УМК	Название	Автор	Год издания	Издательство
Учебник				

Учебно-методический комплект __ 8 __ класса

Составляющие УМК	Название	Автор	Год издания	Издательство
Учебник				

Место дисциплины в учебном плане

Предметная область	Предмет	Количество часов в неделю				
	Класс	5	6	7	8	9
технология		Обязательная часть (федеральный компонент)				
		1	1	1	1	
		Часть, формируемая участниками образовательных отношений (региональный компонент и компонент образовательного учреждения)				
		0	0	0	0	
Итого:		34	34	34	34	-
Контрольных испытаний		3	3	3	3	-
теория		22	22	22	22	
практика		14	14	14	14	

6 класс

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1.	Основы производства	Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж. Чертеж плоскостной детали. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов, фасок. Основные сведения о линиях чертежа. Правила чтения чертежей плоскостных деталей.	1	
2.	Общая технология	Организация рабочего места для выполнения электромонтажных работ. <i>Виды проводов.</i> Инструменты для электромонтажных работ. Установочные изделия. Приемы монтажа установочных изделий. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ. Профессии, связанные с выполнением	1	

		электромонтажных работ.		
3.	Техника	механизмы и их назначение. Ременные и фрикционные передачи. Детали механизмов. Условные обозначения деталей и узлов механизмов и машин на кинематических схемах. Чтение и построение простых кинематических схем.	2	1
4.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	организация рабочего места : подготовка рабочего места и инструментов; закрепление заготовок в зажимах верстака. Ознакомление с рациональными приемами работы ручными инструментами, приспособлениями и сверления отверстий с помощью сверлильного станка. Изготовление изделий из деталей призматической формы по чертежу и технологической карте: выбор заготовок, определение базовой поверхности, разметка с использованием рейсмуса; определение припуска на обработку; строгание заготовки, пиление с использованием стусла. Разметка и изготовление уступов, долбление древесины; соединение деталей «в полдерева», на круглый шип, с использованием накладных деталей; предварительная сборка и подгонка деталей изделия. Сборка деталей изделия на клею, с использованием гвоздей и шурупов. Защитная и декоративная отделка изделия. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда при работе.	16	1
5.	Технологии обработки пищевых продуктов	Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	4	1
6.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.	1	
7.	Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)	Методы сравнения вариантов решений. <i>Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий.</i> Технологическая и трудовая дисциплина на производстве	1	
8.	Технологии растениеводства	Почвообрабатывающие орудия. Орудия для поверхностной обработки почвы. Основные машины для внесения удобрений. Понятие о пахоте, требованию к качеству, виды плугов, рабочие органы плуга. Культиватор – предназначениеосновные рабочие органы, луцильники, бороны, катки – назначение и их рабочие органы. Машины для внесения удобрений.	1	
9.	Технологии животноводства	Профессии связанные с животноводством и обслуживанием животных	1	
10.	Социально-экономические технологии	Физиология питания. Значение минеральных солей в жизни человека. Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, их влияние на качество продуктов. Значение минеральных солей в жизни человека.	1	

		Технология приготовления блюд из яиц. Горячие напитки. Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Иметь представление о пищевых инфекциях, первая помощь при отравлениях продуктами питания.		
11.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	Творческие методы поиска новых решений: морфологический анализ, метод фокальных объектов. Методы сравнения вариантов решений. <i>Применение ЭВМ при проектировании изделий. Классификация производственных технологий.</i> Технологическая и трудовая дисциплина на производстве. Соблюдение стандартов на массовые изделия. Производительность труда. Цена изделия как товара. Содержание проектной документации. Формы проведения презентации проекта.	5	
	Итого:		34	3

7 класс

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Основы производства	Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, "вперед иголку", "назад иголку", петельного, "козлик". Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.	1	
2	Общая технология	Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.	1	
3	Техника	Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.	2	1
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом	16	1
5	Технологии обработки пищевых продуктов	влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарногигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;	4	1
6	Технологии получения, преобразования и использования энергии	назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; правила оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током	1	
7	Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными	1	

		отделочными заплатами ручным и машинным способом. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.		
8	Технологии растениеводства	Почвообрабатывающие орудия. Орудия для поверхностной обработки почвы. Основные машины для внесения удобрений. Понятие о пахоте, требованию к качеству, виды плугов, рабочие органы плуга. Культиватор – предназначениеосновные рабочие органы, луцильники, бороны, катки – назначение и их рабочие органы. Машины для внесения удобрений.	1	
9	Технологии животноводства	Профессии связанные с животноводством и обслуживанием животных	1	
10	Социально-экономические технологии	Физиология питания. Значение минеральных солей в жизни человека. Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, их влияние на качество продуктов. Значение минеральных солей в жизни человека. Технология приготовления блюд из яиц. Горячие напитки. Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Иметь представление о пищевых инфекциях, первая помощь при отравлениях продуктами питания.	1	
11	Методы и средства творческой и проектной деятельности	общие понятия процесса проектной деятельности; основные этапы проектной деятельности; требования к оформлению творческого проекта.	5	
	Итого:		34	3

8 класс

№	Название раздела (темы)	Содержание учебного предмета, курса	Количество часов	Количество контрольных работ
1	Основы производства	Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, "вперед иголку", "назад иголку", петельного, "козлик". Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.	1	
2	Общая технология	Классификация текстильных волокон. Натуральные текстильные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях.	1	
3	Техника	Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.	2	1
4	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за	16	1

		СТОЛОМ		
5	Технологии обработки пищевых продуктов	влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарногигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов;	4	1
6	Технологии получения, преобразования и использования энергии	назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту; правила оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током	1	
7	Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)	Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным и машинным способом. Выбор технологий и средств для длительного хранения обуви, шерстяных и меховых изделий.	1	
8	Технологии растениеводства	Почвообрабатывающие орудия. Орудия для поверхностной обработки почвы. Основные машины для внесения удобрений. Понятие о пахоте, требованию к качеству, виды плугов, рабочие органы плуга. Культиватор – предназначениеосновные рабочие органы, лушпильники, бороны, катки – назначение и их рабочие органы. Машины для внесения удобрений.	1	
9	Технологии животноводства	Профессии связанные с животноводством и обслуживанием животных	1	
10	Социально-экономические технологии	Физиология питания. Значение минеральных солей в жизни человека. Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, их влияние на качество продуктов. Значение минеральных солей в жизни человека. Технология приготовления блюд из яиц. Горячие напитки. Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Иметь представление о пищевых инфекциях, первая помощь при отравлениях продуктами питания.	1	
11	Методы и средства творческой и проектной деятельности	общие понятия процесса проектной деятельности; основные этапы проектной деятельности; требования к оформлению творческого проекта.	5	
	Итого:		34	3

емык результаты 6 класс

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные
1.	РАЗДЕЛ 1. Основы производства	<ul style="list-style-type: none"> • проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; 	<p><u>Ученик научится:</u> Знакомится с образцами предметов труда различных производств.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u></p> <p>Проведить наблюдения. Составлять рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомиться с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.</p>	<p>познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; • осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; • осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд; • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; • соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.
2.	РАЗДЕЛ 2. Общая технология	<ul style="list-style-type: none"> • выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; 	<p><u>Ученик научится:</u> Проведить наблюдения.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека.</p>	<p>коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; • умение объяснять ошибки при выполнении практической работы; • согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; • объективное оценивание вклада своей
3.	РАЗДЕЛ 3. Техника	<ul style="list-style-type: none"> • развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности; 	<p><u>Ученик научится:</u> Изготавливать модели рабочих органов техники</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Ознакомиться с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Ознакомиться с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомиться с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.</p>	
4.	РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	<ul style="list-style-type: none"> • бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. 	<p><u>Ученик научится:</u> Вытачивать деревянные детали по чертежу и технологической карте.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Определять виды лесоматериалов и пороков древесины. Выполнять упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.</p>	
5.	РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов		<p><u>Ученик научится:</u> Ознакомиться с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс. Распознавание видов металлов и сплавов.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Исследовать твёрдости, упругости и пластичности сталей.</p>	

6.	РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии		<p><u>Ученик научится:</u> Сбирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> работать в Интернете</p>	<p>познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям; <p>регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; умение организовывать своё рабочее место; умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определение наиболее эффективных способов достижения результата;
7.	РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)		<p><u>Ученик научится:</u> отображать информацию, определять знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Технологии записи и представления информации разными средствами.</p>	
8.	РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства		<p><u>Ученик научится:</u> Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p>	
9.	РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства		<p><u>Ученик научится:</u> оборудованию помещений для животных, технических устройства, обеспечивающих необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</p>	
10.	РАЗДЕЛ 10. Социально- экономические технологии		<p><u>Ученик научится:</u> Технологии сферы услуг.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> определять влияние транспорта на окружающую среду</p>	
11.	Итого: 34			

				<ul style="list-style-type: none">• овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса технология
7 класс

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные
1	РАЗДЕЛ 1. Основы производства	<ul style="list-style-type: none"> • проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; 	<p><u>Ученик научится:</u> Знакомится с образцами предметов труда различных производств.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Проведить наблюдения. Составлять рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомиться с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.</p>	<p>познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; • осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; • осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд; • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; • соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ. <p>коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; • умение объяснять ошибки при выполнении практической работы; • согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
2	РАЗДЕЛ 2. Общая технология	<ul style="list-style-type: none"> • выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; 	<p><u>Ученик научится:</u> Проведить наблюдения.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека.</p>	
3	РАЗДЕЛ 3. Техника	<ul style="list-style-type: none"> • развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности; 	<p><u>Ученик научится:</u> Изготавливать модели рабочих органов техники</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Ознакомиться с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Ознакомиться с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомиться с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.</p>	
4	РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	<ul style="list-style-type: none"> • бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. 	<p><u>Ученик научится:</u> Вытачивать деревянные детали по чертежу и технологической карте.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Определять виды лесоматериалов и пороков древесины. Выполнять упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.</p>	
5	РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов		<p><u>Ученик научится:</u> Ознакомиться с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс. Распознавание видов металлов и сплавов.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Исследовать твёрдости, упругости и пластичности сталей.</p>	

6	РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии		<p><u>Ученик научится:</u> Сбирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> работать в Интернете</p>	<ul style="list-style-type: none"> • объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; • оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям; <p>регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; • умение организовывать своё рабочее место; • умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; • обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; • умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; • определение наиболее
7	РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)		<p><u>Ученик научится:</u> отображать информацию, определять знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Технологии записи и представления информации разными средствами.</p>	
8	РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства		<p><u>Ученик научится:</u> Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p>	
9	РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства		<p><u>Ученик научится:</u> оборудованию помещений для животных, технических устройства, обеспечивающих необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</p>	
10	РАЗДЕЛ 10. Социально- экономические технологии		<p><u>Ученик научится:</u> Технологии сферы услуг.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> определять влияние транспорта на окружающую среду</p>	
11	Итого: 34			

				<div>эффективных способов достижения результата;</div> <ul style="list-style-type: none">• овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса технология
8 класс**

№	Название раздела (темы)	Планируемые результаты		
		личностные	предметные	метапредметные
1	РАЗДЕЛ 1. Основы производства	<ul style="list-style-type: none"> • проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; 	<p><u>Ученик научится:</u> Знакомится с образцами предметов труда различных производств.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Проведить наблюдения. Составлять рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомиться с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.</p>	<p>познавательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью; • осознание важности освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; • осмысливание технологии изготовления изделий, приготовления блюд; • соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; • соблюдение норм и правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ. <p>коммуникативные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • овладение способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; • умение объяснять ошибки при выполнении практической работы; • согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее
2	РАЗДЕЛ 2. Общая технология	<ul style="list-style-type: none"> • выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; 	<p><u>Ученик научится:</u> Проведить наблюдения.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека.</p>	
3	РАЗДЕЛ 3. Техника	<ul style="list-style-type: none"> • развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности; 	<p><u>Ученик научится:</u> Изготавливать модели рабочих органов техники</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Ознакомиться с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Ознакомиться с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомиться с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий.</p>	
4	РАЗДЕЛ 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	<ul style="list-style-type: none"> • бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. 	<p><u>Ученик научится:</u> Вытачивать деревянные детали по чертежу и технологической карте.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Определять виды лесоматериалов и пороков древесины. Выполнять упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании.</p>	
5	РАЗДЕЛ 5. Технологии обработки пищевых продуктов		<p><u>Ученик научится:</u> Ознакомиться с видами и свойствами металлического проката и конструкционных пластмасс. Распознавание видов металлов и сплавов.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Исследовать твёрдости, упругости и</p>	

			пластичности сталей.	<p>участниками;</p> <ul style="list-style-type: none"> • объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива; • оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям; <p>регулятивные:</p> <ul style="list-style-type: none"> • диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; • умение организовывать своё рабочее место; • умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; • обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; • умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации;
6	РАЗДЕЛ 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии		<p><u>Ученик научится:</u> Сбирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии в Интернете и справочной литературе.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> работать в Интернете</p>	
7	РАЗДЕЛ 7. Технологии получения, обработки и использования информации (ОИиВТ)		<p><u>Ученик научится:</u> отображать информацию, определять знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Технологии записи и представления информации разными средствами.</p>	
8	РАЗДЕЛ 8. Технологии растениеводства		<p><u>Ученик научится:</u> Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.</p>	
9	РАЗДЕЛ 9. Технологии животноводства		<p><u>Ученик научится:</u> оборудованию помещений для животных, технических устройства, обеспечивающих необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.</p>	
10	РАЗДЕЛ 10. Социально-экономические технологии		<p><u>Ученик научится:</u> Технологии сферы услуг.</p> <p><u>Ученик получит возможность научиться:</u> определять влияние транспорта на окружающую среду</p>	
	Итого: 34			

				<ul style="list-style-type: none">• определение наиболее эффективных способов достижения результата;• овладение логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

