**Пояснительная записка**

Нормативно-правовая база при реализации рабочей программы:

• Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

• Приказ Минпросвещения России от 20 мая 2020 г. № 245 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность»;

• Приказ Минпросвещения России от 23 декабря 2020 г. № 766 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями осуществляющими образовательную деятельность, утвержденный приказом Министерства просвещений Российской Федерации от 20 мая 2020 г. № 254»;

• Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утв. приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897;

• Приказ от 31.12.2015 №1577 «О внесении изменений в федеральный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897;

• Основная образовательная программа основного общего образования для 5-9 классов Новошахтинской школы-интерната на 2021-2022 учебный год.

* Программа воспитания ГБОУ РО Новошахтинской школы-интерната, утвержденная приказом от 31.08.2021 №226

Рабочая программа по технологии составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта примерной программы по предметам «Технология» для учащихся 5-8 классов, М.: Просвещение, 2010 год, методического пособия к учебнику по предмету «Технология» для учащихся 5 класса А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. — М.: Вентана-Граф, 2021г. и включаете модуль курса «Основы безопасности жизнедеятельности», представленный учебником «Основы безопасности жизнедеятельности» 5 класс, под редакцией Ю.Л.Воробьёва ( М:АСТ-Астрель) 2014г., который представлен следующими темами:

* Опасные ситуации в жилище.
* Средства тушения пожаров.
* Опасные вещества в быту.
* Продукты под контролем.
* Что следует знать об оказании первой помощи.
* Помощь при термических ожогах.
* Правила здорового образа жизни.

Для практических работ на уроках технологии используется кабинет технологии.

Программа рассчитана на 2 часа – федеральный компонент.

Цели изучения предмета технологии:

* формирование у обучающихся универсальных учебных действий (общеучебных умений и навыков), включающее формирование

их компетенций в области использования информационно-коммуникационных технологий, учебно-исследовательской и проектной деятельности;

* формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
* развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* воспитание трудолюбия, бережливости, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам труда;
* получения опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
* развитие знаний об основах безопасности жизнедеятельности и формирование навыков поведения при чрезвычайных ситуациях.

Основные задачи учебного курса:

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-смысловой, проектно - исследовательской).

Планируемые результаты изучения учебного курса технологии в 5 классе

**Личностные:**

Учащиеся научатся:

* проявлению познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивации учебной деятельности;
* смыслообразованию (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* реализации творческого потенциала в духовной и предметно-практической деятельности;
* готовности к самостоятельным действиям;

Учащийся получит возможность научиться:

* владению установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самоопределению в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* самооценке умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* гражданской идентичности (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально-положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявлению технико-технического и экономического мышления;
* экологическому сознанию (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).
* нравственно-эстетической ориентации;
* правилам поведения при чрезвычайных ситуациях в быту.

**Метапредметные:**

**Регулятивные:**

Учащиеся научатся:

-самоорганизации учебной деятельности (планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

Учащийся получит возможность научиться:

- целеполаганию и построению жизненных планов во временной перспективе;

-саморегуляции.

**Познавательные:**

Учащиеся научатся:

-определению адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной, трудовой и ситуативной задачи на основе заданных и спрогназируемых алгоритмов;

-самостоятельной организации и выполнению различных творческих работ по созданию технических изделий;

-моделированию технических объектов и технологических процессов;

-общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

-осуществлению поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

Учащийся получит возможность научиться:

- выявлению потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- исследовательским и проектным действиям;

-выбору наиболее эффективных способов решения учебных задач;

-формулированию понятий;

-алгоритмизированию планирования процесса познавательно-трудовой деятельности;

-диагностике результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

-соблюдению норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

-соблюдению норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

- анализировать и подбирать приёмы оказания первой помощи при чрезвычайных ситуациях в быту.

**Коммуникативные:**

Учащиеся научатся:

- самостоятельно организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т.д.)

Учащийся получит возможность научиться:

- продуктивно разрешать конфликты на основе учёта интересов и позиций всех участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов;

- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

- брать на себя инициативу в организации индивидуального и совместного действия (деловое лидерство);

-владеть монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

-следовать морально-этическим и психологическим принципам общения и сотрудничества на основе уважительного отношения к партнёрам;

- проявлять внимание к личности другого, адекватного межличностного восприятия, готовности адекватно реагировать на нужды других, в частности оказывать помощь и эмоциональную поддержку партнёрам в процессе достижения общей цели совместной деятельности;

**Предметными результатами освоения технологии в 5 классе являются:**

Учащиеся научатся:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

-изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

-планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;

-представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовить простые блюда.

-выполнять пояснительную записку к проекту;

- оформлять проектные материалы;

- представлять проект к защите;

- личной безопасности в быту;

- правилам здорового образа жизни.

Учащийся получит возможность научиться:

-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

-экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;

-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;

-выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.

-выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

-определять и исправлять не сложные дефекты швейных изделий;

-выполнять не сложную художественную отделку швейных изделий;

-изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

-определять основные стили одежды и современные на­правления моды.

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

-осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда;

-выполнять приёмы оказания первой помощи в быту;

**Содержание курса технологии 5 класса**

**1.Современные технологии и перспективы их развития (6 ч)**

***Основные теоретические сведения***

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружаю­щую среду. Технологии и мировое хозяйство. Законо­мерности технологического развития. Понятие о про­изводственных и промышленных технологиях, техно­логиях сельского хозяйства.

***Практические работы***

1. Изучение потребностей человека.

2.Ознакомление с технологиями.

3.Подготовка к образовательному путешествию.

4.Разработка технологических карт простых технологических процессов.

**2.Творческий проект (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Знакомство с рекламой и этапами выполнения творческого проекта. Творческий проект и этапы его выполнения. Про­цедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потреб­ности.

**3.Конструирование и моделирование (6 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Понятие о машине и механизме. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали. Конструирование машин и механизмов. Технические требования. Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструк­ции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкции швейного изделия. Инструменты и при­способления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножни­цами.

***Практические работы***

4. Обсуждение результатов образовательного путешествия.

5. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

6. Ознакомление с механизмами (передачами).

7. Конструирование моделей механизмов.

8. Изготовление выкроек для образцов швов.

**Материальные технологии**

**4. Технология обработки текстильных материалов (26 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производ­ства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красиль­но-отделочное производство. Долевые (основа) и по­перечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие пе­реплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и ат­ласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашеная и набивная ткань. Лицевая и изнаночная стороны тка­ни. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии оператор пря­дильного производства, ткач Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготов­ка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного пользования иглами и булавками. Про­фессия закройщик Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выпол­нению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: пе­ренос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное сое­динение деталей — стачивание Основные операции при ручных работах: предохра­нение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с от­крытым и закрытым срезами) Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно тепловых работ. Основные операции влажно-тепло- вой обработки: приутюживание, разутюживание, за­утюживание. Правила безопасной работы утюгом Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шабло­на из плотного картона; выкраивание деталей ло­скутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение ло­скутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками Виды обработки срезов лоскутного изделия. Техноло­гия обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. *Правила и техника безопасности при работе со швейными иголками, булавками, ножницами*. *Что нужно знать об оказании первой помощи.*

***Практические работы***

9. Определение долевой нити в ткани.

10. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

11. Выкраивание деталей для образца швов

12. Изготовление образца ручных швов.

13. Проведение влажно-тепловых работ.

14. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону.

**5. Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (12 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пище­вая пирамида. Роль витаминов, минеральных ве­ществ и воды в обмене веществ, их содержание в пи­щевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при от­равлениях. Режим питания. Продукты, применяемые для приготовления бутер­бродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бу­тербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требова­ния к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, по­лезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао- порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и пра­вилах эксплуатации бытовых электроприборов для кухни: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при рабо­те с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Спосо­бы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкру­тую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовле­ние яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфе­ток. Правила поведения за столом и пользования сто­ловыми приборами. Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические тре­бования к лицам, приготовляющим пищу, к приготов­лению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие сред­ства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола*. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безо­пасного пользования газовыми плитами, электрона­гревательными приборами, горячей посудой и жидко­стью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.*

***Практические работы***

15. Определение качества питьевой воды.

16. Приготовление бутербродов.

17. Приготовление блюда из крупы и макаронных изделий.

18. Приготовление блюд из яиц.

19. Сервировка стола к завтраку.

**6. Технология растениеводства и животноводства (8 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Общая характеристика и классификация культур­ных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка элементов питания растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Совре­менная биотехнология размножения растений куль­турой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Ме­тодика (технология) проведения полевого опыта. Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращи­вания растений: гидропоника, аэропоника. Техноло­гический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия са­довник. Животные организмы как объект технологии. Поня­тия «животноводство», «зоотехния», «животноводче­ская ферма». Потребности человека, которые удов­летворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Техно­логии выращивания животных и получения животно­водческой продукции. Профессия животновод (зоо­техник).

***Практические работы***

20. Проведение подкормки растения.

21. Размножение комнатных растений черенками.

22. Перевалка(пересадка) комнатных растений.

23. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции.

**7. Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта.

**График выполнения практической части программы.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Название раздела (блока) | Кол-во часов на изучение раздела (блока) | Из них кол-во часов, отведенных на практическую часть и контроль | |
| Практические работы | Защита проектов |
| 1. | Современные технологии и перспективы их развития | 6 | 7.10 |  |
| 2. | Творческий проект | 2 | 28.10 |  |
| 3. | Конструирование и моделирование | 6 | 9.12  23.12 |  |
| 4. | Материальные технологии | 26 | 20.01 |  |
| 5. | Технология кулинарной обработки пищевых продуктов | 12 | 3.02 |  |
| 6. | Технологии растениеводства и животноводства | 8 | 24.02  10.03 |  |
| 7. | Исследовательская и созидательная деятельность | 8 | 7.04 | 12.05  19.05 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема урока | Кол-во часов | Дата | |
| По плану | По факт |
| 1. **Современные технологии и перспективы их развития** | | **6** |  | |
| 1-2 | Потребности человека. | 2 | 2.09 |  |
| 3-4. | Понятие технологии. | 2 | 9.09 |  |
| 5-6. | Технологический процесс. | 2 | 16.09 |  |
| 1. **Творческий проект** | | **2** |  | |
| 7. | Этапы выполнения творческого проекта. | 1 | 23.09 |  |
| 8. | Реклама. | 1 | 23.09 |  |
| **3. Конструирование и моделирование** | | **6** |  |  |
| 9-10. | Понятие о машине и механизме. | 2 | 30.09 |  |
| 11-12. | Конструирование машин и механизмов. | 2 | 7.10 |  |
| 13-14. | Конструирование швейных изделий. | 2 | 14.10 |  |
| 1. **Материальные технологии** | | **26** |  | |
| **Технологии обработки текстильных материалов** | |  |  | |
| 15-16. | Технология производства текстильных материалов. | 2 | 21.10 |  |
| 17-18. | Раскрой швейно­го изделия. | 2 | 28.10 |  |

**Календарно-тематическое планирование 2020-2021 уч.год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 19-20. | Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание. | 2 | 11.11 |  |
| 21-22. | Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание. | 2 | 18.11 |  |
| 23-24. | Влажно-тепловая обработка. | 2 | 25.11 |  |
| 25-28. | Технологии лоскутного шитья. | 4 | 2.12  9.12 |  |
| 29-32. | Технологии аппликации. | 4 | 16.12  23.12 |  |
| 33-36. | Технологии стёжки. | 4 | 13.01  20.01 |  |
| 37-40. | Технологии обработки срезов лоскутного изделия. | 4 | 27.01  3.02 |  |
| **5. Технология кулинарной обработки пищевых продуктов** | | **12** |  | |
| 41-42. | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. Основы рационального питания. | 2 | 10.02 |  |
| 43-44. | Бытовые электроприборы на кухне. | 2 | 17.02 |  |
| 45-46. | Технология приготовления бутербродов. | 2 | 24.02 |  |
| 47-48. | Технология приготовления горячих напитков. | 2 | 3.03 |  |
| 49-50. | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 10.03 |  |
| 51-52. | Технология приготовления блюд из яиц .Меню завтрака .Сервировка стола к завтраку. | 2 | 17.03 |  |
| 6. Технологии растениеводства и животноводства | | **8** |  |  |
| 5-543. | Многообразие культурных растений. | 2 | 31.03 |  |
| 55. | Условия внешней среды для выращивания культурных растений. | 1 | 7.04 |  |
| 56. | Технология вегетативного размножения растений. | 1 | 7.04 |  |
| 57-58. | Технология выращивания комнатных растений | 2 | 14.04 |  |
| 59. | Животноводство. | 1 | 21.04 |  |
| 60. | Презентация портфолио. | 1 | 21.04 |  |
| 7. Исследовательская и созидательная деятельность | | **8** |  |  |
| 61-68. | Выполнение творческого проекта и его защита. | 8 | 28.04  5.05  12.05  19.05 |  |

**Модуль «Школьный урок»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема (раздел) | Кол-во часов | Формы построения уроков | Материально-техническое (оборудование) | Воспитательный потенциал раздела |
| 1. | Современные технологии и перспективы их развития | 6 | Урок изучения нового материала.  Урок совершенствования знаний, умений и навыков.  Урок обобщения и систематизации.  Урок контроля и учета знаний. | Мультимедийный проектор. Тематические плакаты. | - формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;  - формирование технологической культуры;  - формирование основ экологической культуры. |
| 2. | Творческий проект | 2 | Урок изучения нового материала.  Урок совершенствования знаний, умений и навыков.  Урок комбинированный. | Мультимедийный проектор. Тематические плакаты.  Специализированное оборудование и приспособления. | - формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;  - формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;   - формирование осознанного, уважительного и  доброжелательного отношения к другому  человеку через   технологию групповой работы. |
| 3. | Конструирование и моделирование | 6 | Урок изучения нового материала.  Урок совершенствования знаний, умений и навыков.  Урок обобщения и систематизации.  Урок контроля и учета знаний.  Урок комбинированный. | Мультимедийный проектор. Тематические плакаты.  Специализированное оборудование и приспособления. | - формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни;   - формирование владения безопасными приемами работы с ручным и электрифицированным бытовым инструментом;  - развитие  эстетического  сознания  через  освоение творческой деятельности. |
| 4. | Материальные технологии | 26 | Урок изучения нового материала.  Урок совершенствования знаний, умений и навыков.  Урок обобщения и систематизации.  Урок контроля и учета знаний.  Урок комбинированный. | Мультимедийный проектор. Тематические плакаты.  Специализированные приспособления. | - формирование понимания причин, перспектив и последствий развития техники и технологий на данном этапе технологического развития общества;  - формирование технологической культуры;  - формирование основ экологической культуры. |
| 5. | Технология кулинарной обработки пищевых продуктов | 12 | Урок изучения нового материала.  Урок совершенствования знаний, умений и навыков.  Урок обобщения и систематизации.  Урок контроля и учета знаний.  Урок комбинированный | Мультимедийный проектор. Тематические плакаты.  Специализированные приспособления. | - формирование безопасных приемов первичной и тепловой обработки продуктов питания;  - формирование умений применять принципы бережливого отношения к продуктам и материалам, включая принципы организации рабочего места;   - формирование осознанного, уважительного и  доброжелательного отношения к другому  человеку через   технологию групповой работы. |
| 6. | Технологии растениеводства и животноводства | 8 | Урок изучения нового материала.  Урок совершенствования знаний, умений и навыков.  Урок обобщения и систематизации.  Урок контроля и учета знаний. | Мультимедийный проектор. Тематические плакаты.  Специализированные приспособления. | - формирование сквозных технологических компетенции, необходимых для организации собственной жизни;   - формирование владения безопасными приемами работы с ручным и бытовым инструментом;  - развитие  эстетического  сознания  через  освоение творческой деятельности. |
| 7. | Исследовательская и созидательная деятельность | 8 | Урок изучения нового материала.  Урок совершенствования знаний, умений и навыков.  Урок обобщения и систематизации.  Урок контроля и учета знаний.  Урок комбинированный | Мультимедийный проектор. Тематические плакаты. | - формирование навыков обработки информации, извлечение информации из первичных источников;  - развитие опыта рефлексивно-оценочной деятельности;  - развитие готовности к самостоятельным действиям и ответственности за качество своей деятельности. |