Комитет Администрации Змеиногорского района Алтайского края

по образованию и делам молодёжи

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

"Барановская средняя общеобразовательная школа"

 Змеиногорского района Алтайского края

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «РАССМОТРЕНО»методическим объединением учителей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Руководитель МО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( )Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. | «СОГЛАСОВАНО»Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Сухотерина И.Б.)Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. | «УТВЕРЖДАЮ»Директор МБОУ «Барановская СОШ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Риффель А.В.)Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

предметная область: «Технология»

ступень: основное общее образование

класс: 5-8 класс

срок реализации: 4 года

Разработчик:

Акимова Дарья Павловна,

учитель технологии и ИЗО

#  Змеиногорский район, 2020 год

# Пояснительная записка

**Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана на основе авторской программы** «Технология.Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. 5-9классы.

**Рабочая программа реализуется через УМК:**

## Учебники:Технология.5 класс [Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.](https://shop.prosv.ru/katalog?FilterByArrtibuteId=3!29546)

## Технология.6 класс[Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.](https://shop.prosv.ru/katalog?FilterByArrtibuteId=3!29546)

## Технология.7 класс [Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.](https://shop.prosv.ru/katalog?FilterByArrtibuteId=3!29546)

## Технология.8-9 класс[Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.](https://shop.prosv.ru/katalog?FilterByArrtibuteId=3!29546)

**Рабочие тетради:**

**Методические пособия:**Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. / Под ред. Казакевича В.М.

**Место учебного предмета «» в учебном плане ОО**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс  | Примерный УПФГОС ООО | УП ООО МБОУ«Барановская СОШ» | Авторская программа  | Рабочая программа |
| год | неделя | год | неделя | год | неделя | год | неделя |
| 5 | 68 | 2 | 35 | 2 | 68 | 2 | 68 | 2 |
| 6 | 68 | 2 | 35 | 2 | 68 | 2 | 68 | 2 |
| 7 | 68 | 2 | 35 | 2 | 68 | 2 | 68 | 2 |
| 8 | 35 | 1 | 35 | 1 | 35 | 1 | 35 | 1 |

**Информация о внесенных изменениях в авторскую программу и их обоснование:**изменений нет

**2.Планируемые образовательные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

*Личностные, метапредметные и предметные результатыосвоения учебного предмета, курса*

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.***Личностные результаты.***

У учащихся будут сформированы:

* познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологическойдеятельности;
* желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* трудолюбие и ответственность за качество своейдеятельности;

умение пользоваться правилами научной организацииумственного ифизическоготруда;

самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

умение планировать образовательную и профессиональнуюкарьеры;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективнойсоциализации;

бережноеотношениекприроднымихозяйственнымресурсам;

технико-технологическое и экономическое мышление и их исполь- зование при организации своейдеятельности.

***Метапредметные результаты***

У учащихся будут сформированы:

умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

 -умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовойзадачинаосновезаданныхалгоритмов;

 -творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологическогопроцесса;

-самостоятельность в учебной и познавательно-трудовойдеятельности;

-способностьмоделироватьпланируемыепроцессыиобъекты;

-умениеаргументироватьсвоирешенияиформулироватьвыводы;

-способность отображать в адекватной задачам форме результаты своейдеятельности;

-умение выбирать и использовать источники информации для под- крепленияпознавательнойисозидательнойдеятельности;

-умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими еёучастниками;

умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задачколлектива;

способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям ипринципам;

умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или раз- решения противоречий в выполняемойдеятельности;

пониманиенеобходимостисоблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиямидеятельности.

***Предметные результаты***

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

владение алгоритмами и методами решения технических и техноло- гическихзадач;

ориентирование в видах и назначении методов получения и пре- образования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферыуслуг;

ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования,применяемыхвтехнологическихпроцессах;

использование общенаучных знаний в процессе осуществления ра- циональной технологическойдеятельности;

навык рационального подбора учебной и дополнительной техниче- ской и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектовтруда;

владение кодами, методами чтения и способами графического пред- ставлениятехнической,технологическойиинструктивнойинформации;

владениеметодамитворческойдеятельности;

применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий ипроектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформи- рованы:

способности планировать технологический процесс и процесструда;

-умение организовывать рабочее место с учётом требований эргоно- мики и научной организациитруда;

умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объектатруда;

умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

умение подбирать инструменты и оборудование с учётомтребований технологии и имеющихся материально-энергетическихресурсов;

умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать приклад- ные техническиепроекты;

умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать техноло- гическиепроекты,предполагающиеоптимизациютехнологии;

умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональномрынке;

навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств,простейшихроботовспомощьюконструкторов;

навыки построения технологии и разработки технологической карты дляисполнителя;

навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительныхинструментовикартпооперационногоконтроля;

способностьнестиответственностьзаохранусобственногоздоровья;

знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии игигиены;

ответственное отношение к трудовой и технологическойдисциплине;

умение выбирать и использовать коды и средства представления тех- нической и технологической информации и знаковых систем (текст, та- блица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии скоммуникативнойзадачей,сферойиситуациейобщения;

умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономическойоценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальнойсфере;

навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметнойдеятельности;

навыки доказательного обоснования выбора профиля технологи- ческой подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специальногообразования;

навыкисогласованиясвоихвозможностейипотребностей;

ответственное отношение к качеству процесса и результатовтруда;

проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполненииработ;

экономность и бережливость в расходовании материалов и денеж- ныхсредств.

***В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:***

умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рацио- нальную эстетическую организациюработ;

владениеметодамимоделированияиконструирования;

навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказанииуслуг;

умение сочетать образное и логическое мышление в процессе твор- ческойдеятельности;

композиционноемышление.

***В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:***

умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуни- кации, адекватные сложившейсяситуации;

способностьбесконфликтногообщения;

навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;

способностькколлективномурешениютворческихзадач;

желаниеиготовностьприйтинапомощьтоварищу;

умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии идр.

***В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы*:**

развитие моторики и координации движений рук при работе с руч- ными инструментами и приспособлениями;

достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологическихопераций;

соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к ин- струментусучётомтехнологическихтребований;

развитиеглазомера;

развитиеосязания, вкуса,обоняния.

Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета

**«Технология» в 5–9 классах**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» отражают:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение со- циальных и экологических последствий развития технологий про- мышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятель- ности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности про- дуктовтруда;

овладение средствами и формами графического отображения объек- тов или процессов, правилами выполнения графической докумен- тации;

формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебнымпредметамдлярешенияприкладныхучебныхзадач;

развитие умений применять технологии представления, преобра- зования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ всовременном производстве или сфереобслуживания;

формирование представлений о мире профессий, связанных с изуча- емымитехнологиями,ихвостребованностинарынкетруда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения пред- мета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным, метапредметным и предметным результатам и требования индивидуализацииобучения.

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включаетв себя 11 общих для всех классовмодулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологииполучения, обработки, преобразования и ис- пользования материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологииполучения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования инфор- мации.

Модуль 9. Технологии растениеводства. Модуль 10. Технологии животноводства. Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информа- ции по следующим сквозным тематическим линиям:

получение, обработка, хранение и использование технической и технологическойинформации;

элементы черчения, графики идизайна;

элементыприкладнойэкономики,предпринимательства;

влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровьечеловека;

технологическаякультурапроизводства;

культура и эстетикатруда;

история, перспективы и социальные последствия развития техники итехнологии;

виды профессионального труда ипрофессии.

|  |  |
| --- | --- |
| **Выпускникнаучится** | **Выпускникполучитвозможностьнаучиться** |
| МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности |
| * Обосновыватьиосуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг,технологий;
* обосновывать потребность в кон- кретном материальном благе, услуге илитехнологии;
* чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги,технологии);
* разрабатывать программу выпол- ненияпроекта;
* составлять необходимую учебно- технологическуюдокументацию;
* выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
* осуществлять технологическийпроцесс в соответствии сразработанной программойпроекта;
* подбирать оборудование и материалы;
* организовыватьрабочееместо;
* осуществлять технологическийпроцесс;
* контролировать ход и результаты работы;
* оформлятьпроектныематериалы;
* осуществлять презентацию проекта с использованиемкомпьютера
 | * Применять методы творческого поиска технических илитехнологических решений;
* корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;
* применять технологический подход для осуществления любой деятельности;
* овладеть элементами предпринимательскойдеятельности
 |

|  |
| --- |
| МОДУЛЬ 2. Производство |
| * Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
* различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для ихудовлетворения;
* устанавливать рациональный пере- чень потребительских благ для современногочеловека;
* ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, техноло- гический процесспроизводства;
* сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ иуслуг;
* оценивать уровень совершенства местногопроизводства
 | * Изучатьхарактеристикипроизводства;
* оценивать уровень автоматизации и роботизации местногопроизводства;
* оценивать уровень экологичностиместногопроизводства;
* определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферыуслуг;
* находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынкатруда
 |
| МОДУЛЬ 3. Технология |
| * Чётко характеризовать сущность технологии как категории производ- ства;
* разбираться в видах и эффектив- ности технологий получения, пре- образования и применения материа- лов, энергии, информации, объектов живой природы и социальнойсреды;
* оценивать влияние современных технологий на общественноеразвитие;
* ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационныхтехнологиях;
* оптимально подбирать технологиис учётом предназначения продуктатруда и масштабовпроизводства;
* оценивать возможность и целесо- образность применимости той или иной технологии, в том числе с позицийэкологичностипроизводства;

— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда | * Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственномокружении;
* оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своейсемьи
 |
| МОДУЛЬ 4. Техника |
| * Разбираться в сущности того,что такое техника, техническая система, технологическая машина,механизм;
* классифицировать видытехники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;
* изучать конструкцию и принципы работы современнойтехники;
* оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
* разбираться в принципах работы устройств систем управления техни- кой;
* ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
* различать автоматизированные и роботизированныеустройства;
* собирать из деталей конструктора роботизированныеустройства;
* проводить и анализироватьконструированиемеханизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуальногоконструктора);
* управлять моделями роботизиро- ванныхустройств
 | * Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;
* моделировать машины и механизмы;
* разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированнойидеи;
* проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию
 |
| МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использованияматериалов |
| * Читать и создавать технические ри- сунки, чертежи, технологическиекарты;
* анализировать возможные техно- логические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданнойситуации; подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоватьсяими;
* осуществлять изготовлениедеталей, сборку и отделкуизделий;
* изготавливать изделия в соответ- ствии с разработанной технической и технологическойдокументацией;
* выполнять отделку изделий; ис- пользовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработкиматериалов;
* осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализироватьошибки
 | * Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
* разрабатывать оригинальные конструкции в заданнойситуации;
* находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
* проектировать весь процесс получения материальногопродукта;
* разрабатывать и создавать изделия с помощью3D-принтера;
* совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительнойинформации
 |
|  МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов |
| * Ориентироваться в рационах пита- ния для различных категорий людей в различных жизненныхситуациях;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей орга- низма в белках, углеводах, жирах, ви- таминах;
* разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовойпрактике;
* выполнять механическую и тепло- вую обработку пищевыхпродуктов;
* соблюдать санитарно-гигиениче- ские требования при обработке пи- щевыхпродуктов;
* пользоваться различными видами оборудования современнойкухни;
* понимать опасностьгенетически модифицированных продуктов для здоровьячеловека;
* определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним при- знакам, органолептическими и лабораторнымиметодами;
* соблюдать правила хранения пи- щевых продуктов, полуфабрикатов и готовыхблюд;
* разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применятьих
 | * Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здоровогопитания;
* Составлятьиндивидуальныйрежимпитания;
* разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
* сервировать стол, эстетически оформлятьблюда;
* владеть технологией карвинга для оформления праздничныхблюд
 |
| МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии |
| * Характеризовать сущность работы иэнергии;
* разбираться в видах энергии, ис- пользуемыхлюдьми;
* ориентироваться в способах полу- чения, преобразования, использова- ния и аккумулирования механической энергии;
* сравнивать эффективность различ- ных источников тепловойэнергии;
* ориентироваться в способах полу- чения и использования энергии маг- нитногополя;
* ориентироваться в способах полу- чения, преобразования, использова- ния и аккумулирования электрической энергии;
* ориентироваться в способах полу- чения, преобразования и использования химическойэнергии;
* осуществлять использование химической энергии при обработке мате- риалов и получении новыхвеществ;
* ориентироваться в способах полу- чения, преобразования и использования ядерной и термоядернойэнергии
 | * Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и напроизводстве;
* разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;
* проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрическиецепи;
* давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшегоокружения;
* давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
* выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики
 |

|  |
| --- |
| МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации |
| * Разбираться в сущности информа- ции и формах её материального во- площения;
* осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
* применять технологии записи различных видовинформации;
* разбираться в видах информационных каналов человека и представлять ихэффективность;
* владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохраненияинформации;
* пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохраненияинформации;
* характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем илюдей;
* ориентироваться в сущности ме- неджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;
* представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием техническихсредств
 | * Пользоваться различными совре- менными техническими средства- ми для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
* осуществлять поиск и извлечение информации из различных источни- ков с применением современных техническихсредств;
* применятьтехнологиизапоминанияинформации;
* изготовлять информационный продукт по заданномуалгоритму;
* владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;

— управлять конфликтами в бытовых и производственныхситуациях |
| МОДУЛЬ 9. Технологиирастениеводства |
| * Применять основные агротехнологические приёмы выращиваниякультурныхрастений;
* определять полезные свойствакультурныхрастений;
* классифицировать культурные растения погруппам;
* проводить исследования с культурнымирастениями;
* классифицировать дикорастущие растения погруппам;
* проводить заготовку сырья дикорастущихрастений;
* выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений нахранение;
* владеть методами переработки сырья дикорастущихрастений;
* определять культивируемые грибы по внешнемувиду;
* создавать условия для искусственного выращивания культивируемыхгрибов;
* владеть безопасными способами сбора и заготовкигрибов;
* определять микроорганизмы по внешнемувиду;
* создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;

— владеть биотехнологиямииспользования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продук- товпитания | * Проводить фенологические наблюдения за комнатнымирастениями;
* применять способы и методы ве- гетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративныхкультур;
* определять виды удобрений и способы ихприменения;
* давать аргументированные оценки и прогнозы развитияагротехнологий;
* владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира идр.);
* создавать условия для клональногомикроразмножениярастений;
* давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений
 |
| МОДУЛЬ 10. Технологииживотноводства |
| * Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностейчеловека;
* анализировать технологии, связанные с использованиемживотных;
* выделять и характеризовать основные элементы технологийживотноводства;
* собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
* оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствиетребованиям;
* составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельскойшколе);
* подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормитьживотных;
* описывать технологии иосновное оборудование для кормления животных и заготовкикормов;
* описывать технологии итехнические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческихфермах;
* описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочнымматериалам;
* описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубахсобаководов);
* оценивать по внешнимпризнакам состояние здоровья домашних животных,проводитьсанитарнуюобработку,

простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);— описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных | * Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;
* проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;
* оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукцииживотноводства;
* проектировать и изготовлять про- стейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аква- риумов, автоматизированные кормушки для кошек идр.;
* описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационнымисточникам;
* исследовать проблему бездомных животных как проблему своего ми- крорайона
 |
| МОДУЛЬ 11. Социальныетехнологии |
| * Разбираться в сущности социаль- ныхтехнологий;
* ориентироваться в видах социаль- ныхтехнологий;
* характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
* создавать средства получения ин- формации для социальных технологий;
* ориентироваться в профессиях, от- носящихся к социальным технологиям;
* осознавать сущность категорий«рыночная экономика»,«потребность»,

«спрос», «маркетинг», «менеджмент» | * Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;
* готовить некоторые виды инструментария для исследованиярынка;
* выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров иуслуг;
* применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательнойдеятельности;
* разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;
* разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект
 |

# Содержание курса

# 5 класс

# Теоретические сведения. Что такое техносфера. Что такое потребитель-

# ские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика

# производства.

# Проектная деятельность. Что такоетворчество.

# Что такое технология. Классификация производств и технологий.

# Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

# Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические мате-

# риалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

# Механические свойства конструкционных материалов. Механические,

# физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

# Технология механической обработки материалов. Графическое отобра-

# жение формы предмета.

# Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение

# в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

# Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной об-

# работки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии

# тепловой обработки овощей.

# Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

# Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы

# материального представления и записи визуальной информации.

# Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жиз-

# недеятельности человека. Общая характеристика и классификация куль-

# турных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

# Животные и технологии XXI века. Животные и материальные по-

# требности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

# Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности

# жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

# Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание со-

# циальных технологий.

# Практические работы1. Сбор дополнительной информации в Интер-

# нете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Со-

# ставление рациональных перечней потребительских благ для современно-

# го человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

# Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

# Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

# туре о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с тех-

# нологиями конкретного производства.

# Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по от-

# дельным отраслям и видам.

# Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабора-

# торные исследования свойств различных материалов. Составление коллек-ций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов,

# составление отчётов об этапах производства.

# Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение

# количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность че-

# ловека 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 литера-

# туре об областях получения и применения механической энергии. Озна-

# комление с устройствами, использующими кинетическую и потенциаль-

# ную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

# Оценка восприятия содержания информации в зависимости от уста-

# новки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различ-

# ными органами чувств.

# Описание основных агротехнологических приёмов выращивания куль-

# турных растений.

# Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирова-

# ние культурных растений по группам. Проведение исследований с куль-

# турными растениями в условиях школьного кабинета.

# Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения

# животных для удовлетворения различных потребностей человека, класси-

# фицирование этих потребностей.

# Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование пере-

# чня личных потребностей и их иерархическое построение.

# Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифициро-

# ванных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

# Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Раз-

# метка 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 ка-

# чества. 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. Классифи-

# цирование культурных растений по группам. Проведение опытов с куль-

# турными растениями на пришкольном участке.

# Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных

# своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

# 6 класс

# Теоретические сведения. Введение в творческий проект. Подготови-

# тельный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изго-

# товления изделия. Заключительный этап.

# Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как пред-

# мет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное

# 13

# сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда.

# Информация как предмет труда.

# Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты

# социальных технологий как предмет труда.

# Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и произ-

# водственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

# Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем

# (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая транс-

# миссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пнев-

# матическая трансмиссия в технических системах.

# Технологии резания. Технологии пластического формования матери-

# алов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными

# инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс

# ручными инструментами. Основные технологии механической обработки

# строительных материалов ручными инструментами.

# Технологии механического соединения деталей из древесных матери-

# алов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Тех-

# нологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных

# материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных

# материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготов-

# лении изделий из ткани и кожи.

# Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лаки-

# рования. 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 производ-

# ства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология

# производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология

# приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства мака-

# ронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

# Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой

# энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и ра-

# боту. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

# Восприятие информации. Кодирование информации при передаче све-

# дений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как

# средство кодирования информации.

# Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья

# дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих

# растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорасту-

# щих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

# Технологии получения животноводческой продукции и её основные

# элементы. Содержание животных — элемент технологии производства

# животноводческой продукции.

# Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура

# процесса коммуникации.

# Практические работы. Составление перечня и краткой характеристи-

# ки этапов проектирования конкретного продукта труда.

# Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда.

# Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка

**рефератов.**

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических

рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов

различных видов техники.

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому фор-

мованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для

простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных

материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Ор-

ганизация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО

соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих су-

точную потребность человека в минеральных веществах. Определение

доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и

экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомле-

ние с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии

и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами отображения

информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение техно-

логий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.

Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних

животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справоч-

ной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разра-

ботка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифициро-

ванных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги.

Изготовление изделий из папье-маше.

Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пласт-

масс. Практические работы по обработке текстильных материалов из

натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных ин-

струментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий

из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их ка-

чества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение техно-

логий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на при-

мере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подго-

товки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение

методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохо-

зяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

15

**7 класс**

Теоретические сведения. Создание новых идей методом фокальных

объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская доку-

ментация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного

производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Куль-

тура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые

двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракет-

ные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Про-

изводство синтетических материалов и пластмасс. Особенности произ-

водства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства

искусственных волокон. Производственные технологии обработки кон-

струкционных материалов резанием. Производственные технологии пла-

стического формования материалов. Физико-химические и термические

технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе

приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промыш-

ленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая

и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты

моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия элек-

тромагнитного поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в

получении новой информации. Технические средства проведения наблю-

дений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристи-

ка искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде

и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за

грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок. Безопасные

технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составле-

ние рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача

животным.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анке-

тирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы. Чтение различных видов проектной докумен-

тации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной до-

кументации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка

инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о

современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре о технологической культуре и культуре труда. Составление инструк-\_\_ций по технологической культуре работника. Самооценка личной куль-

туры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознаком-

ление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки

конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных ин-

струментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий

и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствую-

щего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолеп-

тическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре об областях получения и применения магнитной, электрической и

электромагнитной энергии.

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных

процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточ-

ных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Со-

здание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.

Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних живот-

ных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление про-

стейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания

животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопо-

илки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные

кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для

своего микрорайона, села, посёлка.

Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Про-

ведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управ-

лению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептиче-

ская оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточ-

ных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Со-

здание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.

Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по

осуществлению технологических процессов промышленного производства

культивируемых грибов (в условиях своего региона).

**8 класс**

Теоретические сведения. Дизайн в процессе проектирования продук-

та труда. Методы дизайнерской деятельности. 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.

17

Классификация технологий. Технологии материального производства.

Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классифи-

кация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управле-

ния. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные

элементы автоматики. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка

материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов.

Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка мате-

риалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий

обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка

материалов и получение новых веществ.

Материальные формы представления информации для хранения. Сред-

ства записи информации. Современные технологии записи и хранения

информации.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и

вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водо-

рослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их по-

роды и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Марке-

тинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта.

Методы исследования рынка.

Практические работы. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка

изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на ос-

нове метода морфологической матрицы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблю-

дений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение изме-

рений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной лите-

ратуре о конкретных видах отраслевых технологий. Составление техно-

логических карт для изготовления возможных проектных изделий или

организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управ-

ления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка про-

стых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредст-

вом технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или

воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка

пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учрежде-

ниями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых про-

дуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического ана-

лиза.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литера-

туре об областях получения и применения химической энергии

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для

искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладе-

ние биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере

дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бак-

терий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их корм-

ления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здо-

ровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в кон-

кретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой инфор-

мации.

# 4.Тематическое планирование учебного предмета «Технология»

# 5 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/пурока | Наименование разделов и тем уроков | Кол-во часов |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4)** |
| 1-2 | Проектная деятельность | 2 |
|  3-4 | Что такое творчество |  2 |
| Производство(4) |
| 5 | Что такое техносфера.  | 1 |
| 6 | Что такое потребительские блага | 1 |
| 7 | Производство потребительских благ. | 1 |
| 8 | Общая характеристика производства. | 1 |
| Технология(6) |
| 9-10 | Что такое технология | 2 |
|  11-12 | Классификация производств и технологий | 2 |
|  13-14 | Классификация производств и технологий | 2 |
| Техника (6) |
| 15-16 | Что такое техника | 2 |
| 17-20 | Инструменты, механизмы и технические устройства. | 4 |
| Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов (8) |
|  21 | Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. | 1 |
|  22 | Конструктивные и текстильные материалы. | 1 |
|  23-25 | Механические св-ва конструктивных материалов. Механические, физические и технологические св-ва тканей из натуральный волокон. | 3 |
|  26-27 | Технология механической обработки материалов. | 2 |
|  28 | Графическое изображение формы предмета | 1 |
| *Технология обработки пищевых продуктов (8)* |
|  29 | Кулинария. Основы рационального питания. | 1 |
|  30 | Витамины и их значение в питании. | 1 |
|  31- 32 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухни. | 2 |
|  33-34 | Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей. | 2 |
|  35-36 | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей. | 2 |
| *Технология получения, преобразования и использования энергии.(6)* |
| 37-38 | Что такое энергия. | 2 |
|  39-40 | Виды энергии. | 2 |
|  41-42 | Накопление механической энергии. | 2 |
| *Технология получения, обработки и использования информации.* |
|  43-44 | Информация | 2 |
|  45-46 | Каналы восприятия информации человеком. | 2 |
|  47-48 | Способы материального представления и записи виртуальной информации. | 2 |
| *Технология растениеводства(8)* |
|  49 | Растение как объект технологии | 1 |
|  50-51 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. | 2 |
|  52-53 | Общая хар-ка и классификация культурных растений | 2 |
|  54-56 | Исследование культурных растений или опыты с ними. | 3 |
| *Технология животноводства (6)* |
|  57 | Животные и технологии 21 века. | 1 |
|  58-59 | Животные и материальные потребности человека | 2 |
| 60 | Сельскохозяйственные животные и животноводство. | 1 |
| 61 | Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. | 1 |
| 62 | Животные для спорта, охоты, цирка и науки. | 1 |
| *Социальные технологии. (6)* |
| 63-64 | Человек как объект технологии. | 2 |
| 65-66 | Потребности людей | 2 |
| 67-68 | Содержание социальных технологий | 2 |
|  | ИТОГО: 68часов |  |

**6класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/пурока | Наименование разделов и тем уроков | Кол-во часов |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4)** |
| 1 | Введение в творческий проект. | 1 |
| 2 | Подготовительный этап. Конструкторский этап. | 1 |
| 3 | Технологический этап. Этап изготовления изделия. | 1 |
| 4 | Заключительный этап. | 1 |
|  Основы производства (4) |
| 5 | Труд, как основа производства. Предметы труда. | 1 |
| 6 | Сырьё, как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. | 1 |
| 7 | Вторичное сырьё и полуфабрикаты. | 1 |
| 8 | Энергия, как предмет труда. Информация как предмет труда. | 1 |
|  Современные и перспективные технологии (10) |
| 9-10 | Основные признаки технологии. | 2 |
| 11-14 | Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. | 2 |
| 15-18 | Техническая и технологическая документация. | 2 |
|  Элементы техники и машин (6) |
|  19-20 | Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). | 2 |
|  21-22 | Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. | 2 |
| 23-24 | Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. | 2 |
| Технология получения, обработки, переработки и использования материалов(12) |
|  25 | Технология резания. Технология пластического формирования материалов. | 2 |
|  26 | Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. | 2 |
| 27 | Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. | 2 |
| 28-29 | Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. | 2 |
| 30 | Технология механического соединения деталей из древесины с помощью клея. |  |
| 31-32 | Технология соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. |  |
| 33-34 | Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Влажно- тепловые операции. |  |
| 35-36 | Технология окрашивания и лакирования конструкций и деталей из строительных материалов. |  |
| Технология получения, преобразования и использования энергии.(3) |
| 37 | Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. | 2 |
| 38 | Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. | 2 |
| 39 | Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. | 2 |
|  Технология получения, обработки и использования информации.(6) |
|  40-41 | Восприятие информации. Кодирование информации при передачи сведений. | 2 |
| 42-43 | Сигналы и знаки при кодировании информации | 2 |
| 44-45 | Символы как средство кодирования информации | 2 |
| *Социальные технологии. (6)* |
| 46-47 | Виды социальных технологий. | 2 |
| 48-49 | Технологии коммуникаций. | 2 |
| 50-51 | Структура процесса коммуникаций. | 2 |
|  *Технология обработки пищевых продуктов (8)* |
|  52-53 | Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовление продуктов и блюд из него.  | 2 |
| 54-55 | Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур и приготовление блюд из них. | 2 |
| 56-57 | Технология производства кисломолочных продуктов и блюд из них. | 2 |
|  58-59 | Технология производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд из них. | 2 |
| **Технология растениеводства(6)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  60-61 | Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. | 2 |
|  62-63 | Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на дикорастущие растения | 2 |
| 64-65 | Условия и методы сохранения природной среды. | 2 |

 *Технология животноводства (3)* |
|  66-67 | Технология получения животноводческой продукции и их основные элементы. | 2 |
|  68 | Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции. | 1 |
|  | ИТОГО: 68часов |  |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/пурока | Наименование разделов и тем уроков | Кол-во часов |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (4)** |
| 1-2 | Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.  | 2 |
| 3-4 | Техническая, конструкторская и технологическая документация в проекте. | 2 |
| Производство(4) |
| 5-6 | Современные средства ручного и производственного труда. | 2 |
| 7-8 | Агрегаты и производственные линии. | 2 |
| Технология(6) |
| 9-10 | Культура производства. | 2 |
| 11-12 | Технологическая культура производства. | 2 |
| 13-14 | Культура труда  | 2 |
| Техника (6) |
| 15-16 | Двигатели. Воздушные, гидравлические и паровые двигатели. | 2 |
| 17-18 | Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и реактивные двигатели. | 2 |
| 19-20 | Электрические двигатели. | 2 |
| Технология получения, обработки, переработки и использования материалов(8) |
| 21-22 | Производство металлов, пластмасс, древесных и синтетических материалов. | 2 |
| 23-24 | Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. | 2 |
| 25-26 | Производственные технологии конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формирования материалов. | 2 |
| 27-28 | Физико-химические и термические технологии обработки материалов. | 2 |
| *Технология обработки пищевых продуктов (8)* |
| 29-30 | Основные характеристики пищевых продуктов используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. | 2 |
| 31 | Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. | 1 |
| 32-33 | Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. | 2 |
| 34 | Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. | 1 |
| 35-36 | Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. | 2 |
| Технология получения, преобразования и использования энергии.(6) |
| 37-38 | Энергия магнитного поля. | 2 |
| 39-40 | Энергия электрического поля. | 2 |
| 41-42 | Энергия электомагнитногополя. | 2 |
| Технология получения, обработки и использования информации.(6) |
| 43-44 | Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. | 2 |
| 45-46 | Технические средства проведения наблюдений. | 2 |
| 47-48 | Эксперименты для получения новой информации. | 2 |
| Технология растениеводства(8) |
| 49-50 | Грибы. Их значение в природе и жизни человека. | 2 |
|  51-52 | Характеристика искусственно выращиваемых грибов. Требования к среде и условиям выращивания. | 2 |
|  53-54 | Технология ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок.  | 2 |
|  55-56 | Безопасные технологии сбора и заготовок грибов. | 2 |
| *Технология животноводства (6)* |
|  57-59 | Корма для животных. Состав кормов и их питательность. | 3 |
|  60-62 | Составления рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их живоным. | 3 |
| *Социальные технологии. (6)* |
| 63-64 | Назначение социологических исследований. | 2 |
| 65-66 | Технология опроса: анкетирование. | 2 |
| 67 | Технология опроса: интервью | 1 |
| 68 | Обобщающая беседа по изученному курсу. | 1 |
|  | ИТОГО: 68часов |  |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/пурока | Наименование разделов и тем уроков | Кол-во часов |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (2)** |
| 1 | Дизайн в процессе проектирования продукта. | 1 |
| 2 | Методы дизайнерской деятельности (мозговой штурм) | 1 |
| Производство(2) |
| 3 | Продукт труда и его стандарты. | 1 |
| 4 | Эталоны контроля качества продуктов труда.  | 1 |
| Технология(3) |
| 5 | Классификация технологий. Технологии материального производства | 1 |
| 6 | Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. | 1 |
| 7 | Классификация информационных технологий. | 1 |
| Техника (3) |
| 8 | Органы управления технологическими машинами. Системы управления. | 1 |
| 9 | Автоматическое управление устройствами и машинами. | 1 |
| 10 | Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. | 1 |
| Технология получения, обработки, переработки и использования материалов(4) |
|  11-12 | Плавление металлов. Плавка, сварка, закалка материалов. | 2 |
|  13-14 | Особенности технологий обработки жидкостей и газов. | 2 |
| *Технология обработки пищевых продуктов (4)* |
| 15-16 | Мясо птицы. | 2 |
| 17-18 | Мясо животных. | 2 |
| Технология получения, преобразования и использования энергии.(3) |
| 19 | Выделение энергии при химических реакциях. | 1 |
| 20-21 | Химическая обработка материалов и получение новых веществ. | 2 |
| Технология получения, обработки и использования информации.(3) |
| 22 | Материальные формы представления информации для хранения | 1 |
| 23-24 | Средства записи информации по современным технологиям. | 2 |
| Технология растениеводства(4) |
| 25-26 | Микроорганизмы, их строение и значение для человека. | 2 |
|  27-28 | Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях | 2 |
| *Технология животноводства (3)* |
|  29 | Получение продукции животноводства. | 1 |
| 30-31 | Разведение животных их породы и продуктивность | 2 |
| *Социальные технологии. (3)* |
| 32-33 | Что такое рынок. Технология управления рынком. | 2 |
| 34 | Обобщающая беседа по изученному курсу | 1 |
|  | ИТОГО: 34 часа  |  |

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

МБОУ «Барановская СОШ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Риффель А.В.)

 Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

***Календарно- тематическое планирование по технологии***

***5Акласс (68 ч)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/н урока | Тема Урока | Кол-во часов | Дата план | Дата факт |
| ***1.Методы и средства творческой и проектной деятельности (4)*** |
| 1-2 | Проектная деятельность | 2 | 05.09.1907.09.19 |  |
| 3-4 | Что такое творчество |  2 | 12.09.1914.09.19 |  |
| ***2. Производство (4)*** |
| 5-6 | Что такое техносфера. Что такое потребительские блага |  2 | 19.09.1921.09.19 |  |
| 7-8 | Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. |  2 | 26.09.1928.09.19 |  |
| ***3. Технология (6)*** |
| 9-10 | Что такое технология |  2 | 03.10.1905.10.19 |  |
| 11-12 | Классификация производств и технологий |  2 | 10.10.1912.10.19 |  |
| 13-14 | Классификация производств и технологий |  2 | 17.10.1919.10.19 |  |
| ***4. Техника (6)*** |
| 15-16 | Что такое техника. |  2 | 24.10.1926.10.19 |  |
| 17-18 | Инструменты, механизмы и технические устройства. |  2 | 07.11.1909.11.19 |  |
| 19-20 | Инструменты, механизмы и технические устройства. |  2 | 14.11.1916.11.19 |  |
| ***5.Технология получения, обработки, преобразования и использования материалов (8)*** |
| 21 | Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.  | 1 | 21.11.19 |  |
| 22 | Конструктивные и текстильные материалы. | 1 | 23.11.19 |  |
| 23-25 | Механические св-ва конструктивных материалов. Механические, физические и технологические св-ва тканей из натуральный волокон. | 3 | 28.11.1930.11.1905.12.19 |  |
| 26-27 | Технология механической обработки материалов.  | 2 | 07.12.1912.12.19 |  |
| 28 |  Графическое изображение формы предмета | 1 | 14.12.19 |  |
| ***6. Технология обработки пищевых продуктов (8)*** |
| 29-30 | Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. | 2 | 19.12.1921.12.19 |  |
| 31-32 | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухни. | 2 | 26.12.1928.12.19 |  |
| 33-34 | Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей. | 2 | 16.01.2018.01.20 |  |
| 35-36 | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей. |  2 | 23.01.2025.01.20 |  |
| ***7. Технология получения, преобразования и использования энергии.(6)*** |
| 37-38 | Что такое энергия. | 2 | 30.01.1201.02.20 |  |
| 39-40 | Виды энергии. | 2 | 06.02.2008.02.20 |  |
| 41-42 | Накопление механической энергии. | 2 | 13.02.2015.02.20 |  |
| ***8. Технология получения, обработки и использования информации. (6)*** |
| 43-44 | Информация | 2 | 20.02.2022.02.20 |  |
| 45-46 | Каналы восприятия информации человеком. | 2 | 27.02.2029.02.20 |  |
| 47-48 | Способы материального представления и записи виртуальной информации. | 2 | 05.03.2007.03.20 |  |
| ***9. Технология растениеводства (8)*** |  |
| 49 | Растение как объект технологии. | 1 | 12.03.20 |  |
| 50-51 | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. | 2 | 14.03.2019.03.20 |  |
| 52-53 | Общая хар-ка и классификация культурных растений | 2 | 21.03.1902.04.20 |  |
| 54-56 | Исследование культурных растений или опыты с ними. | 3 | 04.04.2009.04.2011.04.20 |  |
| ***10. Технология животноводства (6)*** |
| 57 | Животные и технологии 21 века. | 1 | 16.04.20 |  |
| 58-59 | Животные и материальные потребности человека  | 2 | 18.04.2023.04.20 |  |
| 60 | Сельскохозяйственные животные и животноводство. | 1 | 25.04.20 |  |
| 61 | Животные – помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. | 1 | 30.04.20 |  |
| 62 | Животные для спорта, охоты, цирка и науки.  | 1 | 07.05.20 |  |
| ***11. Социальные технологии. (6)*** |
| 63-64 | Человек как объект технологии. | 2 | 14.05.2016.05.20 |  |
| 65-66 | Потребности людей | 2 | 21.05.2023.05.20 |  |
| 67-68 | Содержание социальных технологий | 2 | 28.05.2030.05.20 |  |

Итого 68 ч.

Лист внесения изменений

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата по журналу, когда была сделана корректировка** | **Номера уроков, которые были интегрированы** | **Тема урока, которая стала после интеграции** | **Основание для корректировки** | **Подпись представителя администрации школы, контролирующего выполнение корректировки** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Лист внесений изменений

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата по журналу, когда была сделана корректировка** | **Номера уроков, которые были интегрированы** | **Тема урока, которая стала после интеграции** | **Основание для корректировки** | **Подпись представителя администрации школы, контролирующего выполнение корректировки** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |