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 УП  ФГОС 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 | 05.09.19  07.09.19 |  |
| 3-4 | | Что такое творчество | 2 | 12.09.19  14.09.19 |  |
| ***2. Производство (4)*** | | | | | |
| 5-6 | | Что такое техносфера. Что такое потребительские блага | 2 | 19.09.19  21.09.19 |  |
| 7-8 | | Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. | 2 | 26.09.19  28.09.19 |  |
| ***3. Технология (6)*** | | | | | |
| 9-10 | Что такое технология | | 2 | 03.10.19  05.10.19 |  |
| 11-12 | | Классификация производств и технологий | 2 | 10.10.19  12.10.19 |  |
| 13-14 | | Классификация производств и технологий | 2 | 17.10.19  19.10.19 |  |
| ***4. Техника (6)*** | | | | | |
| 15-16 | | Что такое техника. | 2 | 24.10.19  26.10.19 |  |
| 17-18 | | Инструменты, механизмы и технические устройства. | 2 | 07.11.19  09.11.19 |  |
| 19-20 | | Инструменты, механизмы и технические устройства. | 2 | 14.11.19  16.11.19 |  |
| ***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 | 28.11.19  30.11.19  05.12.19 |  |
| 26-27 | | Технология механической обработки материалов. | 2 | 07.12.19  12.12.19 |  |
| 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 | 19.12.19  21.12.19 |  |
| 31-32 | | Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухни. | 2 | 26.12.19  28.12.19 |  |
| 33-34 | | Овощи в питании человека. Технология механической кулинарной обработки овощей. | 2 | 16.01.20  18.01.20 |  |
| 35-36 | | Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технология тепловой обработки овощей. | 2 | 23.01.20  25.01.20 |  |
| ***7. Технология получения, преобразования и использования энергии.(6)*** | | | | | |
| 37-38 | | Что такое энергия. | 2 | 30.01.12  01.02.20 |  |
| 39-40 | | Виды энергии. | 2 | 06.02.20  08.02.20 |  |
| 41-42 | | Накопление механической энергии. | 2 | 13.02.20  15.02.20 |  |
| ***8. Технология получения, обработки и использования информации. (6)*** | | | | | |
| 43-44 | | Информация | 2 | 20.02.20  22.02.20 |  |
| 45-46 | | Каналы восприятия информации человеком. | 2 | 27.02.20  29.02.20 |  |
| 47-48 | | Способы материального представления и записи виртуальной информации. | 2 | 05.03.20  07.03.20 |  |
| ***9. Технология растениеводства (8)*** | | | | |  |
| 49 | | Растение как объект технологии. | 1 | 12.03.20 |  |
| 50-51 | | Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. | 2 | 14.03.20  19.03.20 |  |
| 52-53 | | Общая хар-ка и классификация культурных растений | 2 | 21.03.19  02.04.20 |  |
| 54-56 | | Исследование культурных растений или опыты с ними. | 3 | 04.04.20  09.04.20  11.04.20 |  |
| ***10. Технология животноводства (6)*** | | | | | |
| 57 | | Животные и технологии 21 века. | 1 | 16.04.20 |  |
| 58-59 | | Животные и материальные потребности человека | 2 | 18.04.20  23.04.20 |  |
| 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 | 14.05.20  16.05.20 |  |
| 65-66 | | Потребности людей | 2 | 21.05.20  23.05.20 |  |
| 67-68 | | Содержание социальных технологий | 2 | 28.05.20  30.05.20 |  |

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** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |