

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Гостищевская средняя общеобразовательная школа"  
Яковлевского городского округа

«Согласовано»

Руководителя МО  
учителей художественно-  
эстетического цикла

Резникова М. А.  
Протокол № 6 от  
«22» ноября 2019 г.

«Согласовано»

Заместитель директора  
МБОУ "Гостищевская  
СОШ"

Поспелова О.Н.  
«22» ноября 2019 г.

«Утверждено»

Директор МБОУ  
"Гостищевская СОШ"

Золотова Т.Н.  
Приказ № 215  
от «22» ноября 2019 г.

Рабочая программа  
по учебному курсу «Технология»  
на уровень основного общего образования  
Базовый уровень

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета школы  
протокол № 1 от «22» ноября 2019 г.

## **Пояснительная записка**

### **Статус документа.**

Рабочая учебная программа на уровень основного общего образования составлена на основе приказа Минобрнауки РФ от 17.12.2010 N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования"; Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы. (Утверждена 24.12.2018 г. На коллегии Министерства просвещения Российской Федерации); Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учебное пособие для общеобразоват. организаций./ В. М. Казакевич, Г. В. Печугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Просвещение, 2018. – 58с.

### **Цели изучения курса «Технология» на уровень основного общего образования**

Целью преподавания предмета «Технология» является практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся:

- прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
- выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;
- выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;
- создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.

### **Задачи учебного курса «Технология» на уровень основного общего образования**

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;

- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

### **Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации предусматривает обязательное изучение технологии в 5-8 классах в объёме 2 часа в неделю.

Базисный учебный план МБОУ "Гостищевская СОШ" уровень основного общего образования включает 238 учебных часов для изучения курса «Технология». В том числе в 5, 6, 7 классах по 68 часов, из расчета 2 часа в неделю. В 8-х классах- 34 часа из расчета 1 час в неделю. Дополнительное время может быть выделено за счет резерва учебного времени и внеурочной деятельности (внеклассных занятий).

### **Изменения, внесённые в рабочую программу: (см. приложение 1.)**

Изменения обновляются ежегодно в течении реализации данной программы.

### **Учебно- методический комплект:**

- «Технология», учебник для обучающихся 5 класса, В.М. Казакевич Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., М. Просвещение, 2019 год
  - «Технология», учебник для обучающихся 6 класса, В.М. Казакевич Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., М. Просвещение, 2019 год
  - «Технология», учебник для обучающихся 7 класса, В.М. Казакевич Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., М. Просвещение, 2019 год
  - «Технология», учебник для обучающихся 8-9 класса, В.М. Казакевич Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., М. Просвещение, 2019 год
- Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учебное пособие для общеобразоват. организаций./ В. М. Казакевич, Г. В. Печугина, Г.Ю. Семёнова. – М.: Просвещение, 2018. – 58с.
- Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич, Г.В. Печугина, Г.Ю. Семёнова и др.), М.: Просвещение, 2017. – 81с.

## **Формы и организации учебного процесса:**

индивидуальные  
групповые  
фронтальные  
практикумы

## **Используемые технологии, приемы, формы и методы работы:**

Разнообразные виды самостоятельной работы  
Творческие работы  
Контрольные работы  
Тестирование  
Проблемное обучение  
Информационно- коммуникационные технологии  
Здоровьесберегающие технологии

## **Планируемые результаты освоения предмета «Технология» 5-8 класс**

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 социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по различным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным и предметным результатам, и требования индивидуализации обучения.

Содержание учебного курса «Технология» строиться по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам. При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

### **Предметные результаты**

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

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

**В сфере созидательной деятельности** у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- 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 измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема,

чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

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

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

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

- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;
- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

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

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

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

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

### Результаты освоения учебного курса «Технология»

Выпускник научиться	Выпускник получит возможность научиться
<b>МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;</li> <li>• обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;</li> <li>• чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);</li> <li>• разрабатывать программу выполнения проекта;</li> <li>• составлять необходимую учебно технологическую документацию;</li> <li>• выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;</li> <li>• осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;</li> <li>• подбирать оборудование и материалы;</li> <li>• организовывать рабочее место;</li> <li>• осуществлять технологический процесс;</li> <li>• контролировать ход и результаты работы;</li> <li>• оформлять проектные материалы;</li> <li>• осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;</li> <li>• корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;</li> <li>• применять технологический подход для осуществления любой деятельности;</li> <li>• овладеть элементами предпринимательской деятельности</li> </ul>
<b>МОДУЛЬ 2. Производство</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;</li> <li>• различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;</li> <li>• устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</li> <li>• ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;</li> <li>• сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;</li> <li>• оценивать уровень совершенства местного производства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изучать характеристики производства;</li> <li>• оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;</li> <li>• оценивать уровень экологичности местного производства;</li> <li>• определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;</li> <li>• находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда</li> </ul>
--	--

### **МОДУЛЬ 3. Технология**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;</li> <li>• разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</li> <li>• оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</li> <li>• ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;</li> <li>• оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;</li> <li>• оценивать возможность и целесообразность применимости той</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;</li> <li>• оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.</li> </ul>
--	---

<p>или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда</li> </ul>	
---	--

<p><b>МОДУЛЬ 4. Техника</b></p>	
---------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм;</li> <li>• классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники;</li> <li>• изучать конструкцию и принципы работы современной техники;</li> <li>• оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;</li> <li>• разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;</li> <li>• ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;</li> <li>• различать автоматизированные и роботизированные устройства;</li> <li>• собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;</li> <li>• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);</li> <li>• управлять моделями роботизированных устройств.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;</li> <li>• моделировать машины и механизмы;</li> <li>• разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;</li> <li>• проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.</li> </ul>
---	--

<p><b>МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b></p>	
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Читать и создавать технические</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнять чертежи и эскизы с</li> </ul>
--	--

<p>рисунки, чертежи, технологические карты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</li> <li>• подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;</li> <li>• осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;</li> <li>• изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;</li> <li>• выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> <li>• осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</li> </ul>	<p>использованием средств компьютерной поддержки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;</li> <li>• находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;</li> <li>• проектировать весь процесс получения материального продукта;</li> <li>• разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;</li> <li>• совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.</li> </ul>
---	--

### **МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;</li> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>• разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;</li> <li>• выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;</li> <li>• соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;</li> <li>• пользоваться различными видами оборудования современной кухни;</li> <li>• понимать опасность генетически</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>• составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>• разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;</li> <li>• сервировать стол, эстетически оформлять блюда;</li> <li>• владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.</li> </ul>
--	---

<p>модифицированных продуктов для здоровья человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;</li> <li>• соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>• разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их.</li> </ul>	
---	--

**МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеризовать сущность работы и энергии;</li> <li>• разбираться в видах энергии, используемых людьми;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;</li> <li>• сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;</li> <li>• ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;</li> <li>• осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;</li> <li>• ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;</li> <li>• разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;</li> <li>• проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;</li> <li>• давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;</li> <li>• давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;</li> <li>• выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.</li> </ul>
---	--

**МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разбираться в сущности информации и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пользоваться различными</li> </ul>
---	---

<p>формах её материального воплощения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;</li> <li>• применять технологии записи различных видов информации;</li> <li>• разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;</li> <li>• владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</li> <li>• пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</li> <li>• характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;</li> <li>• ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;</li> <li>• представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.</li> </ul>	<p>современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;</li> <li>• применять технологии запоминания информации;</li> <li>• изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</li> <li>• владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;</li> <li>• управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.</li> </ul>
--	---

### **МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;</li> <li>• определять полезные свойства культурных растений;</li> <li>• классифицировать культурные растения по группам;</li> <li>• проводить исследования с культурными растениями;</li> <li>• классифицировать дикорастущие растения по группам;</li> <li>• проводить заготовку сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>• применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;</li> <li>• определять виды удобрений и способы их применения;</li> <li>• давать аргументированные оценки и</li> </ul>
--	--

<p>дикорастущих растений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;</li> </ul> <p>владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять культивируемые грибы по внешнему виду;</li> <li>• создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;</li> <li>• владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;</li> <li>• определять микроорганизмы по внешнему виду;</li> <li>• создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;</li> <li>• владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.</li> </ul>	<p>прогнозы развития агротехнологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения</li> </ul> <p>кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• создавать условия для клонального микроразмножения растений;</li> <li>• давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.</li> </ul>
--	--

### **МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;</li> <li>• анализировать технологии, связанные с использованием животных;</li> <li>• выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;</li> <li>• собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</li> <li>• оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;</li> <li>• составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>• проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>• оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;</li> <li>• проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов,</li> </ul>
--	---

<p>подсобном хозяйстве (в сельской школе);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по</li> <li>• внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;</li> <li>• описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;</li> <li>• описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;</li> <li>• описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;</li> <li>• описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);</li> <li>• оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);</li> <li>• описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных.</li> </ul>	<p>автоматизированные кормушки для кошек и др.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• описывать признаки распространённых заболеваний</li> <li>• домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;</li> <li>• исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.</li> </ul>
---	---

## **МОДУЛЬ 11. Социальные технологии**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разбираться в сущности социальных технологий;</li> <li>• ориентироваться в видах социальных технологий;</li> <li>• характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;</li> <li>• создавать средства получения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;</li> <li>• готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;</li> <li>• выявлять и характеризовать</li> </ul>
--	---

<p>информации для социальных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;</li> <li>• осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент».</li> </ul>	<p>потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;</li> <li>• разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;</li> <li>• разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.</li> </ul>
--	--

### СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- называет и характеризует технологии производства и обработки материалов, производства, технологии растениеводства и животноводства, информационные технологии, актуальные управленческие технологии, нанотехнологии;
- объясняет на произвольно выбранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.

Выпускник получает возможность анализировать и аргументированно рассуждать о развитии технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, технологий растениеводства и животноводства, информационной сфере.

### ФОРМИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ УЧАЩИХСЯ

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- следует технологии, в том числе в процессе изготовления нового продукта;
- оценивает условия применимости технологии, в том числе с позиции экологической защищённости;
- проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;

- проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- получает и анализирует опыт разработки прикладных проектов;
- определяет характеристики и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе).

Выпускник получит возможность научиться: формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией (заказом, потребностью, задачей); оценивать коммерческий потенциал продукта.

## ПОСТРОЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТРАЕКТОРИЙ И ПЛАНОВ В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМОПРЕДЕЛЕНИЯ

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- характеризует группы профессий, обслуживающих технологии в сфере производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- характеризует группы предприятий региона проживания;
- характеризует учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, по оказываемым ими образовательным услугам, условиях поступления и особенностях обучения;
- получает опыт наблюдения (изучения), ознакомления с производствами в сфере производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства и животноводства, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.

Выпускник получит возможность научиться анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства и животноводства, информационной и социальной сферах.

### **Календарно- тематическое планирование (приложение 2)**

Календарно – тематическое планирование обновляется ежегодно в течение реализации уровня образования.

## **Содержание программы предмета «Технология»**

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

**Модуль 1.** Методы и средства творческой и проектной деятельности.

**Модуль 2.** Производство.

**Модуль 3.** Технология.

**Модуль 4.** Техника.

**Модуль 5.** Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

**Модуль 6.** Технологии обработки пищевых продуктов.

**Модуль 7.** Технологии получения, преобразования и использования энергии.

**Модуль 8.** Технологии получения, обработки и использования информации.

**Модуль 9.** Технологии растениеводства.

**Модуль 10.** Технологии животноводства.

**Модуль 11.** Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

## Основное содержание учебного предмета «Технология» 5-8 класс

### 5 класс

**Теоретические сведения.** Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы.

Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение 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 обработки 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 жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

**Практические работы** (*Некоторые практические задания, практические и лабораторно-практические работы включены не в учебники, а в рабочие тетради*). Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной

литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов.

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций 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 человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо.

Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.

Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами.

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование

культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, соответствующих направлениях животноводства и их описание.

## **6 класс**

**Теоретические сведения.** Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное 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 производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.

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

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

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

Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. 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 дикорастущих 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 характеристики 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 литературе 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 формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий 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, справочной литературы и информации в Интернете.

Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных 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, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

## **7 класс**

**Теоретические сведения.** Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.

Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. 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 электромагнитного поля.

Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. 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. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

**Практические работы.** Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда.

Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе 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 многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки 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. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

## **8 класс**

**Теоретические сведения.** Дизайн в процессе проектирования продукта 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.

Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. 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. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг 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 основе метода морфологической матрицы.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством 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 учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии.

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.).

Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

## Тематическое планирование по предмету «Технология»

В календарно-тематический план внесены изменения. В 5-7 классах больше времени выделяется таким разделам как: «Методы и средства творческой и проектной деятельности», «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов», «Технологии обработки пищевых продуктов», так как данные разделы имеют больше практического назначения и востребованы учащимися и родителями при изучении предмета «Технология» (девочки).

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДЛЯ 5-8 КЛАССОВ

Разделы (I-XI)  и темы программы (1-5...)	5 класс		6 класс		7 класс		8 класс		Всего за 4 года обучения:	
	по программе В.М. Казакевича	Девочки	В.М. Казакевича	Девочки	по программе В.М. Казакевича	Девочки	В.М. Казакевича	Девочки	по программе В.М. Казакевича	Девочки
<b>I. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>										
1. Творчество и проектная деятельность	4	2		1					4	3
2. Этапы проектной деятельности		2	4	1		2			4	5
3. Проектная документация		1		2	4	2			4	5
4. Дизайн при проектировании. Методы творческой и проектной деятельности.				2		2	2	2	2	6
5. Экономическая оценка проекта. Реклама проекта.		1		2		2			-	5
<b>Итого по разделу:</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>24</b>
<b>II. Производство</b>										
1. Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4	2							4	2
2. Производство и труд, как его основа. Предметы труда.			4	2					4	2
3. Средства труда.					4	2			4	2
4. Продукт труда. Современные средства контроля качества.							2	2	2	
5. Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов.									-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
<b>III. Технология</b>										
1. Сущность технологии. Характеристика технологий разных производств.	6	2							6	2
2. Признаки технологии. Технологическая документация.			6	2					6	2
3. Технологическая культура производства и культура труда.					6	2			6	2
4. Общая классификация технологий.							3	3	3	3
5. Современные и перспективные технологии XXI века.									-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>9</b>
<b>IV. Техника</b>										
1. Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж.	6	2		2		2			6	6
2. Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы.			6	4		2			6	6
3. Двигатели и передаточные механизмы.					6	4			6	4
4. Органы управления и системы управления техникой. Системы управления.							3	3	3	3

5.Механизация и автоматизация современного производства.										-	-
6.Роботизация современного производства.										-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	
<b>V. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>											
1. Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая документация.	8	12		8		8				8	28
2. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки.			8	8		2				8	10
3. Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов.		10		10	8	12				8	32
4. Технологии термической обработки материалов.		2		2		2	4	4		4	10
5. Технологии обработки жидкостей и газов. Наукоёмкие технологии. Перспективные технологии 21-го века		-		-		-		-		-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>80</b>	
<b>VI. Технологии обработки пищевых продуктов</b>											
1. Рациональное питание. Технологии обработки овощей.	8	12								8	12
2. Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий.			8	12						8	12
3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов					8	12				8	12
4. Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи.							4	4		4	4
5. Технология обработки и использования для питания мяса домашних и диких животных.										-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>40</b>	
<b>VII. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>											
1. Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн.	6	2								6	2
2. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.			6	2						6	2
3. Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии					6	2				6	2
4. Технологии получения и использования химической энергии.							3	3		3	3
5. Технологии получения и применения ядерной и термоядерной энергии										-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	
<b>VIII. Технологии получения, обработки и использования информации</b>											
1. Информация и её виды	6	2								6	2
2. Способы отображения информации			6	2						6	2
3. Технологии получения информации					6	2				6	2
4. Технологии записи и хранения информации							3	3		3	3
5. Коммуникационные технологии											-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	
<b>IX. Технологии растениеводства</b>											
1. Культурные растения и агротехнологии.	8	8								8	8
2. Технологии использования дикорастущих растений			8	2		2				8	4
3. Технологи разведения и использования грибов					8	2				8	2
4. Технологии выращивания и использования микроорганизмов							3	3		3	3
5. Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и генной инженерии в растениеводстве.							1	1		1	1
<b>Итого по разделу:</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	
<b>X. Технологии животноводства</b>											
1. Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека.	6	2								6	2
2. Основные технологии животноводства.			6	2						6	2
3. Технологии разведения и содержания животных.					6	2				6	2
4. Технологии кормления животных							3	3		3	3
5. Технологии разведения и клонирования животных.										-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	
<b>XI. Социальные технологии</b>											

1. Сущность и особенности социальных технологий. Характеристика личности человека.	6	6							6	6
2. Виды социальных технологий.			6	2					6	2
3. Методы сбора информации в социальных технологиях.					6	2			6	2
4. Рынок и маркетинг. Исследование рынка Особенности предпринимательской деятельности.							3	3	3	3
5. Технологии менеджмента.									-	-
<b>Итого по разделу:</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>21</b>	<b>13</b>
<b>ИТОГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ:</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>238</b>	<b>238</b>

Тематическое планирование по классам

5 класс (68 ч)

№ темы, раздела	Темы, входящие в разделы программы.	Кол-во занятий (часов).	Тематическое планирование.	Характеристика видов деятельности учащихся
I.	Методы и средства творческой проектной деятельности	2 (4 часа)	Проектная деятельность. Что такое творчество.	<b>Понимать</b> значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. <b>Определять</b> особенности рекламы новых товаров. <b>Осуществлять</b> самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
II.	Производство.	2 (4 часа)	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	<b>Осваивать</b> новые понятия: техносфера и потребительские блага. <b>Знакомиться</b> с производствами потребительских благ и их характеристикой. <b>Различать</b> объекты природы и техносферы. <b>Собирать</b> и <b>анализировать</b> дополнительную информацию о материальных благах. <b>Наблюдать</b> и <b>составлять</b> перечень необходимых потребительских благ для современного человека. <b>Разделять</b> потребительские блага на материальные и нематериальные.

				<p><b>Различать</b> виды производств материальных и нематериальных благ.</p> <p><b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага.</p> <p><b>Проанализировать</b> собственные наблюдения и <b>создать</b> реферат о техносфере и производствах потребительских благ.</p>
III.	Технология.	3 (6 часов)	<p>Что такое технология.</p> <p>Классификация производств и технологий</p>	<p><b>Осознавать</b> роль технологии в производстве потребительских благ.</p> <p><b>Знакомиться</b> с видами технологий в разных сферах производства.</p> <p><b>Определять</b>, что является технологией в той или иной созидательной деятельности.</p> <p><b>Собирать</b> и <b>анализировать</b> дополнительную информацию о видах технологий. <b>Участвовать</b> в экскурсии на производство и <b>делать</b> обзор своих наблюдений</p>
IV.	Техника.	3 (6 часов)	<p>Что такое техника.</p> <p>Инструменты, механизмы и технические устройства</p>	<p><b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> роль техники.</p> <p><b>Знакомиться</b> с разновидностями техники и её классификацией.</p> <p><b>Пользоваться</b> простыми ручными инструментами.</p> <p><b>Управлять</b> простыми механизмами и машинами.</p> <p><b>Составлять</b> иллюстрированные</p>

				проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
V.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	4 (8 часов)	<p>Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.</p> <p>Конструкционные материалы.</p> <p>Текстильные материалы.</p> <p>Механические свойства конструкционных материалов.</p> <p>Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.</p> <p>Технология механической обработки материалов.</p> <p>Графическое отображение формы предмета</p>	<p><b>Знакомиться</b> с разнообразиями производственного сырья и материалов.</p> <p><b>Формировать</b> представление о получении различных видов сырья и материалов.</p> <p><b>Знакомиться</b> с понятием «конструкционные материалы».</p> <p><b>Формировать</b> представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах.</p> <p><b>Анализировать</b> свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.</p> <p><b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке конструкционных материалов.</p> <p><b>Овладевать</b> средствами и формами графического отображения объектов.</p> <p><b>Знакомиться</b> с особенностями технологий обработки текстильных материалов.</p> <p><b>Проводить</b> лабораторные исследования свойств различных материалов.</p> <p><b>Составлять</b> коллекции сырья и материалов.</p> <p><b>Осваивать</b> умение читать</p>

				<p>и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.</p> <p><b>Изготавливать</b> простые изделия из конструкционных материалов.</p> <p><b>Выполнять</b> некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.</p> <p><b>Создавать</b> проекты изделий из текстильных материалов</p>
VI.	Технологии обработки пищевых продуктов.	4 (8 часов)	<p>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 обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей</p>	<p><b>Осваивать</b> новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.</p> <p><b>Знакомиться</b> с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.</p> <p><b>Получать представление</b> об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование).</p> <p><b>Составлять</b> меню, отвечающее здоровому образу жизни.</p>

				<p><b>Пользоваться</b> пирамидой питания при составлении рациона питания.</p> <p><b>Проводить</b> опыты и <b>анализировать</b> способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.</p> <p><b>Осваивать</b> способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p><b>Приготавливать</b> и <b>украшать</b> блюда из овощей.</p> <p><b>Заготавливать</b> зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания.</p> <p><b>Соблюдать</b> правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.</p>
VII.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	3 (6 часов)	Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.	<p><b>Осваивать</b> новые понятия: работа, энергия, виды энергии.</p> <p><b>Получать представление</b> о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии.</p> <p><b>Знакомиться</b> с</p>

				<p>применением кинетической и потенциальной энергии на практике. <b>Проводить</b> опыты по преобразованию механической энергии. <b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. <b>Знакомиться</b> с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. <b>Изготавливать</b> игрушку йо-йо.</p>
VIII.	Технологии получения, обработки и использования информации.	3 (6 часов)	Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.	<p><b>Осознавать</b> и <b>понимать</b> значение информации и её видов.</p> <p><b>Усваивать</b> понятия объективной и субъективной информации. <b>Получать представление</b> о зависимости видов информации от органов чувств. <b>Сравнивать</b> скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.</p> <p><b>Оценивать</b> эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения</p>
IX.	Технологии растениеводства.	4 (8 часов)	Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности	<b>Осваивать</b> новые понятия: культурные растения, растениеводство

			<p>человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.</p>	<p>и агротехнология. <b>Получать представление</b> об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. <b>Осознавать</b> значение культурных растений в жизнедеятельности человека. <b>Знакомиться</b> с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.</p> <p><b>Проводить</b> описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. <b>Выполнять</b> классифицирование культурных растений по группам. <b>Проводить</b> исследования культурных растений.</p> <p><b>Выполнять</b> основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.</p> <p><b>Определять</b> полезные свойства культурных растений, выращенных на пришкольном участке</p>
Х.	Технологии животноводства.	3 (6 часов)	Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.	<p><b>Получать представление</b> о животных как об объектах технологий и о классификации животных. <b>Определять,</b> в чём</p>

			Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	закладаются потребности человека, которые удовлетворяют животные.  <b>Собирать</b> дополнительную информацию о животных организмах. <b>Описывать</b> примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. <b>Собирать</b> информацию и <b>проводить</b> описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.
XI.	Социальные технологии.	3 (6 часов)	Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.	<b>Получать представление</b> о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. <b>Выполнять</b> тест по оценке свойств личности. <b>Разбираться</b> в том, как свойства личности влияют на поступки человека.
XII.	Итоговое занятие.		Обобщающая беседа по изученному курсу	
<b>Итого часов за год:</b>		<b>68</b>		

**6 класс (68 часов)**

<b>№ темы, раздела</b>	<b>Темы, входящие в разделы программы.</b>	<b>Кол-во занятий (часов).</b>	<b>Тематическое планирование.</b>	<b>Характеристика видов деятельности учащихся</b>
------------------------	--	--------------------------------	-----------------------------------	---

I.	Методы и средства творческой проектной деятельности	2 (4 часа)	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	<b>Осваивать</b> основные этапы проектной деятельности и их характеристики. <b>Составлять</b> перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.
II.	Производство.	2 (4 часа)	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	<b>Получать представление</b> о труде как основе производства. <b>Знакомиться</b> с различными видами предметов труда. <b>Наблюдать и собирать</b> дополнительную информацию о предметах труда. <b>Участвовать</b> в экскурсии. <b>Выбирать</b> темы и <b>выполнять</b> рефераты.
III.	Технология.	3 (6 часов)	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	<b>Получать представление</b> об основных признаках технологии. <b>Осваивать</b> новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической документации. <b>Осваивать</b> чтение графических объектов и составление технологических карт.
IV.	Техника.	3 (6 часов)	Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем	<b>Получать представление</b> об основных конструктивных элементах

			<p>(машин). Двигатели технических систем (машин).</p> <p>Механическая трансмиссия в технических системах.</p> <p>Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.</p>	<p>техники. <b>Осваивать</b> новое понятие: рабочий орган машин. <b>Ознакомиться</b> с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.</p> <p><b>Разбираться</b> в видах и предназначении двигателей.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.</p> <p><b>Выполнять</b> упражнения по пользованию инструментами.</p>
V.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	4 (8 часов)	<p>Технологии резания.</p> <p>Технологии пластического формования материалов.</p> <p>Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.</p> <p>Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.</p> <p>Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.</p> <p>Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов.</p> <p>Технологии</p>	<p><b>Осваивать</b> разновидности технологий механической обработки материалов.</p> <p><b>Анализировать</b> свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. <b>Получать представление</b> о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов.</p> <p><b>Сформировать представление</b> о способах соединения деталей из разных материалов.</p> <p><b>Познакомиться</b> с методами и средствами отделки изделий.</p> <p><b>Анализировать</b> особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи</p>

			<p>соединения деталей с помощью клея.</p> <p>Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.</p> <p>Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.</p> <p>Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий.</p> <p>Технологии окрашивания и лакирования.</p> <p>Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов</p>	<p>при изготовлении одежды.</p> <p><b>Выполнять</b> практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов.</p>
VI.	Технологии обработки пищевых продуктов.	4 (8 часов)	<p>Основы рационального (здорового) питания.</p> <p>Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых</p>	<p><b>Получать представление</b> о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки.</p> <p><b>Осваивать</b> технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p><b>Определять</b> количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека</p>

			культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	<p>минеральными веществами.</p> <p><b>Исследовать</b> и <b>определять</b> доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.</p> <p><b>Готовить</b> кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий</p>
VII.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	3 (6 часов)	<p>Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляирование тепловой энергии.</p>	<p><b>Получать представление</b> о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумуляировании тепловой энергии.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.</p>
VIII.	Технологии получения, обработки и использования информации.	3 (6 часов)	<p>Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при</p>	<p><b>Осваивать</b> способы отображения информации. <b>Получать представление</b> о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для</p>

			кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	отображения информации.  <b>Выполнить задания</b> по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
IX.	Технологии растениеводства.	4 (8 часов)	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	<b>Получать представление</b> об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. <b>Знакомиться</b> с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.  <b>Анализировать</b> влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды.  <b>Выполнять</b> технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. <b>Овладевать</b> основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
X.	Технологии животноводства.	3 (6 часов)	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	<b>Получать представление</b> о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных

			Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	элементах. <b>Выполнять</b> рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка
XI.	Социальные технологии.	3 (6 часов)	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	<b>Анализировать</b> виды социальных технологий. <b>Разрабатывать</b> варианты технологии общения.
XII.	Итоговое занятие.		Обобщающая беседа по изученному курсу.	
<b>Итого часов за год:</b>		<b>68</b>		

### 7 класс (68 часов)

№ темы, раздела	Темы, входящие в разделы программы.	Кол-во занятий (часов).	Тематическое планирование.	Характеристика видов деятельности учащихся
I.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2 (4 часа)	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	<b>Получать представление</b> о методе фокальных объектов при создании инновации. <b>Знакомиться</b> с видами технической, конструкторской и технологической документации. <b>Проектировать</b> изделия при помощи метода фокальных объектов.
II.	Производство.	2 (4 часа)	Современные средства ручного труда. Средства труда	<b>Получать представление</b> о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях.

			современного производства. Агрегаты и производственные линии.	<b>Наблюдать</b> за средствами труда, <b>собирать</b> о них дополнительную информацию и <b>выполнять</b> реферат по соответствующей теме. <b>Участвовать</b> в экскурсии на предприятие.
III.	Технология.	3 (6 часов)	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.	<b>Осваивать</b> новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. <b>Делать</b> выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении.  <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.
IV.	Техника.	3 (6 часов)	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.	<b>Получать представление</b> о двигателях и их видах.  <b>Ознакомиться</b> с различиями конструкций двигателей. <b>Выполнять</b> работы на станках.
V.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования	4 (8 часов)	Производство металлов. Производство древесных материалов.	<b>Получать представление</b> о производстве различных материалов и их свойствах. <b>Знакомиться</b> с видами машинной обработки

	материалов.		<p>Производство синтетических материалов и пластмасс.</p> <p>Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.</p> <p>Свойства искусственных волокон.</p> <p>Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.</p> <p>Производственные технологии пластического формования материалов.</p> <p>Физико-химические и термические технологии обработки материалов.</p>	<p>конструкционных и текстильных материалов, <b>делать</b> выводы об их сходстве и различиях.</p> <p><b>Выполнить</b> практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.</p>
VI.	Технологии обработки пищевых продуктов.	4 (8 часов)	<p>Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.</p> <p>Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.</p> <p>Мучные кондитерские изделия и тесто</p>	<p><b>Получать представление</b> о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и <b>освоить</b> их.</p> <p><b>Знакомиться</b> с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.</p> <p><b>Получать представление, анализировать</b> полученную информацию и <b>делать</b> выводы о сходстве и различиях</p>

			<p>для их приготовления.</p> <p>Переработка рыбного сырья.</p> <p>Пищевая ценность рыбы.</p> <p>Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Нерыбные пищевые продукты моря.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы.</p>	<p>изготовления рыбных консервов и пресервов.</p> <p><b>Осваивать</b> методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов.</p> <p><b>Готовить</b> кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.</p>
VII.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	3 (6 часов)	<p>Энергия магнитного поля.</p> <p>Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.</p>	<p><b>Получать представление</b> о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.</p> <p><b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.</p> <p><b>Анализировать</b> полученные знания и <b>выполнять</b> реферат.</p> <p><b>Выполнить</b> опыты.</p>
VIII.	Технологии получения, обработки и использования информации.	3 (6 часов)	<p>Источники и каналы получения информации.</p> <p>Метод наблюдения в получении новой информации.</p> <p>Технические средства проведения наблюдений.</p> <p>Опыты или эксперименты для получения новой</p>	<p><b>Знакомиться,</b> <b>анализировать</b> и <b>осваивать</b> технологии получения информации, методы и средства наблюдений.</p> <p><b>Проводить</b> исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и <b>формировать представление</b> о них.</p>

			информации.	
IX.	Технологии растениеводства.	4 (8 часов)	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика 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 грибов.	<b>Ознакомиться</b> с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. <b>Усваивать</b> особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. <b>Осваивать</b> безопасные технологии сбора грибов. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.
X.	Технологии животноводства.	3 (6 часов)	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным.	<b>Получать представление</b> о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. <b>Знакомиться</b> с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.
XI.	Социальные технологии.	3 (6 часов)	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология	<b>Осваивать</b> методы и средства применения социальных технологий для получения информации. <b>Составлять</b> вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. <b>Проводить</b>

			опроса: интервью.	анкетирование и обработку результатов.
ХII.	Итоговое занятие.		Обобщающая беседа по изученному курсу.	
<b>Итого часов за год:</b>		<b>68</b>		

### 8 класс (34 часа)

№ темы, раздела	Темы, входящие в разделы программы.	Кол-во занятий (часов).	Тематическое планирование.	Характеристика видов деятельности учащихся
I.	Методы и средства творческой проектной деятельности	1 (2 часа)	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.	<b>Знакомиться</b> с возможностями дизайна продукта труда. <b>Осваивать</b> методы творчества в проектной деятельности. <b>Участвовать</b> в деловой игре «Мозговой штурм». <b>Разрабатывать</b> конструкции изделия на основе морфологического анализа.
II.	Производство.	1 (2 часа)	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	<b>Получать представление</b> о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. <b>Усваивать</b> влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. <b>Собирать</b> дополнительную информацию о современных

				<p>измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей.</p> <p><b>Участвовать</b> в экскурсии на промышленное предприятие.</p> <p><b>Подготовить</b> реферат о качестве современных продуктов труда разных производств.</p>
III.	Технология.	2 (3 часа)	<p>Классификация технологий.</p> <p>Технологии материального производства.</p> <p>Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.</p> <p>Классификация информационных технологий.</p>	<p><b>Получать более полное представление</b> о различных видах технологий разных производств. Собрать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий.</p>
IV.	Техника.	2 (3 часа)	<p>Органы управления технологическими машинами. Системы управления.</p> <p>Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики.</p> <p>Автоматизация производства.</p>	<p><b>Получать представление</b> об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ.</p> <p><b>Знакомиться</b> с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.</p> <p><b>Выполнить</b> сборку простых автоматических устройств из деталей специального</p>

				конструктора.
V.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	2 (4 часа)	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	<b>Получать представление</b> о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке.  <b>Выполнять</b> практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
VI.	Технологии обработки пищевых продуктов.	2 (4 часа)	Мясо птицы. Мясо животных.	<b>Знакомиться</b> с видами птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. <b>Осваивать</b> правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. <b>Получать представление</b> о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных.  <b>Осваивать</b> органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.
VII.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	2 (3 часа)	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	<b>Знакомиться</b> с новым понятием: химическая энергия. <b>Получать представление</b> о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла.

				<p><b>Собирать</b> дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, <b>анализировать</b> полученные сведения. <b>Подготовить</b> реферат.</p>
VIII.	Технологии получения, обработки и использования информации.	2 (3 часа)	<p>Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.</p>	<p><b>Ознакомиться</b> с формами хранения информации. <b>Получать представление</b> о характеристиках средств записи и хранения информации и <b>анализировать</b> полученные сведения.</p> <p><b>Анализировать</b> представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации.</p> <p><b>Подготовить и снять</b> фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации.</p>
IX.	Технологии растениеводства.	2 (4 часа)	<p>Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.</p>	<p><b>Получать представление</b> об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). <b>Получать информацию</b> об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. <b>Узнавать</b> технологии искусственного выращивания</p>

				<p>одноклеточных зелёных водорослей. <b>Собирать дополнительную информацию</b> об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)</p>
X.	Технологии животноводства.	2 (3 часа)	<p>Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.</p>	<p><b>Узнавать</b> о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.</p> <p><b>Ознакомиться</b> с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада.</p> <p><b>Усвоить представления</b> об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере.</p> <p><b>Анализировать</b> правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора.</p> <p><b>Выполнять</b> практические работы по ознакомлению с породами животных(кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера.</p>
XI.	Социальные технологии.	2 (3 часа)	<p>Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.</p>	<p><b>Получать представление</b> о рынке и рыночной экономике, методах и</p>

			<p>Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.</p>	<p>средствах стимулирования сбыта. <b>Осваивать</b> характеристики и особенности маркетинга. <b>Ознакомиться</b> с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. <b>Получать представление</b> о качестве и характеристиках рекламы. <b>Подготовить</b> рекламу изделия или услуги творческого проекта.</p>
XII.	Итоговое занятие.		Обобщающая беседа по изученному курсу.	
<b>Итого часов за год:</b>		<b>34</b>		



