

МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей <i>16.08.2023</i> цикла МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» Протокол № <u>1</u> от <u>30.08.2023</u>	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» Леонтьева Т.В. <i>Т.В.</i>	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» Олорская районная общеобразовательная школа» Осецова Н.А. 
---	--	--

Иванов И.И.

Рабочая программа по технологии

для 5-9 классов

на 2023-2024 учебный год

Количество часов в неделю по учебному плану: 2

Общее количество часов в соответствии с программой: 68

УМК. Технология.5,6,7,8,9 классы. Под редакцией В.М. Казакевича, Москва, «Просвещение», 2021

Технология ведения дома. 5-7 классы, Н.В. Синица, В.Д.Симоненко Москва, Вентана-Граф, 2012г.)

Программа: Программы общеобразовательных учреждений.

Технология. Трудовое обучение.1-4, 5-11 классы, М., Просвещение, 2012-13., Примерные рабочие программы по технологии, предметная линия учебников В.М. Казакевича и др., Москва, «Просвещение», 2020

Составитель: Очеева Н.С.

МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей _____	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» Леонтьева Т.В.	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» _____ Осипова Н.А
цикла МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» Протокол № _____ от _____	_____	_____

**Рабочая программа по технологии
для 5-9 классов**

на 2023-2024 учебный год

Количество часов в неделю по учебному плану: **2**

Общее количество часов в соответствии с программой: **68**

УМК. Технология.5,6,7,8,9 классы. Под редакцией В.М. Казакевича, Москва, «Просвещение», 2021

Технология ведения дома. 5-7 классы», Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко Москва, Вентана-Граф, 2012г.)

Программа: Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение.1-4, 5-11 классы, М., Просвещение, 2012-13., Примерные рабочие программы по технологии, предметная линия учебников В.М. Казакевича и др., Москва, «Просвещение», 2020

Составитель: Очеева Н.С.

РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей _____ цикла МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» Протокол № _____ от _____	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» Леонтьева Т.В. _____	УТВЕРЖДАЮ Директор МБОУ «Олорская средняя общеобразовательная школа» _____ Осипова Н.А. _____
--	--	--

Рабочая программа по технологии

для 6 класса

на 2023-2024 учебный год

Количество часов в неделю по учебному плану: **2**

Общее количество часов в соответствии с программой: **68**

УМК. Технология.6 класс. Под редакцией В.М. Казакевича, Москва, «Просвещение», 2021

Технология ведения дома. 6 класс», Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко Москва, Вентана-Граф, 2012г.)

Программа: Программы общеобразовательных учреждений. Технология. Трудовое обучение.1-4, 5-11 классы, М., Просвещение, 2012-13., Примерные рабочие программы по технологии, предметная линия учебников В.М. Казакевича и др., Москва, «Просвещение», 2020

Составитель: Очеева Н.С

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочие программы по учебному предмету «Технология» разработаны на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.).

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование.

Функции программы по учебному предмету «Технология»:

нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по модулям и темам учебного предмета;

планирование последовательности изучения содержания учебного предмета «Технология», учитывающее увеличение сложности изучаемого материала в течение каждого учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;

общеметодическое руководство учебным процессом.

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие **задачи**:

- 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. Современные требования социализации в обществе в ходе технологической подготовки ставят задачу обеспечить овладение обучающимися правилами эргономики и безопасного труда, способствовать экологическому и экономическому образованию и воспитанию, становлению культуры труда.

Целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

формирование представлений о сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития;

-обеспечение понимания обучающимися 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;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

формирование проектно-технологического мышления обучающихся;

- 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;

- овладение базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,

механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном производстве или сфере обслуживания;

- развитие у учащихся познавательных интересов, технологической грамотности, критического и креативного мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда для построения образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.

Общая характеристика курса

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это школьный учебный курс, в содержании которого отражаются общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры.

Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках

технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов получения, преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды.

В процессе обучения технологии должно обеспечиваться формирование у школьников технологического мышления. *Схема технологического мышления* (потребность — цель — способ — результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создаёт условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ

преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. В программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий.

Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

В основу методологии структурирования содержания учебного предмета

«Технология» положен *принцип блочно-модульного построения* информации. Основная идея блочно-модульного построения содержания состоит в том, что целостный курс обучения строится из логически законченных, относительно независимых по содержанию выражению элементов — блоков. Каждый блок включает в себя тематические модули. Их совокупность за весь период обучения в школе позволяет познакомить учащегося с основными компонентами содержания.

Содержание учебного предмета «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического

расширения базовых компонентов, поэтому в основу соответствующей учебной программы закладывается ряд положений:

- постепенное увеличение объёма технологических знаний, умений и навыков;
- выполнение деятельности в разных областях;
- постепенное усложнение требований, предъявляемых к решению проблемы (использование комплексного подхода, учёт большого количества воздействующих факторов и т. п.);
- развитие умения работать в коллективе;
- возможность акцентировать внимание на местных условиях;
- формирование творческой личности, способной проектировать процесс и оценивать результаты своей деятельности.

В соответствии с принципами проектирования содержания обучения технологии в системе общего образования можно выделить следующие *модули предметной области «Технология»*:

- методы и средства творческой и проектной деятельности;
- производство;
- технология;
- техника;
- технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
- технологии обработки пищевых продуктов;
- технологии получения, преобразования и использования энергии;
- технологии получения, обработки и использования информации;
- технологии растениеводства;
- технологии животноводства;
- социальные технологии.

Данный компонентный состав позволяет охватить

все основные сферы приложения технологий. Каждый модуль содержит основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники освоят необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы, поэтому уроки по технологии в расписании спарены.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческих проектов ежегодно. Методически возможно построение годового учебного плана с введением творческой, проектной деятельности в любое время учебного года.

Программа предусматривает широкое использование межпредметных связей:

- с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений;
- с *химией* при изучении свойств конструкционных материалов, пищевых продуктов, сельскохозяйственных технологий;
- с *биологией* при рассмотрении и анализе природных форм и конструкций как универсального источника инженерно-художественных идей для мастера, природы как источника сырья с учётом экологических проблем, деятельности человека как создателя материально-культурной среды обитания, при изучении сельскохозяйственных технологий;
- с *физикой* при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных энергетических технологий.

Программа реализуется из расчёта 2 часа в неделю в 5—7 классах, в 8-9 классе —1 час. В программе учтено 25% времени, отводимого на вариативную часть программы, содержание которой формируется участниками образовательных отношений.

В соответствии с ПООП ООО 2015 г. при проведении занятий по технологии (в 5—9 классах)

осуществляется деление классов на две группы с учётом норм по предельно допустимой наполняемости групп.

Рабочая программа разработана для двух групп с учётом её интересов и материально-технической базы. Группа мальчиков сформирована для подробного изучения технологий получения и преобразования древесины, технологий получения и преобразования металлов, а группа девочек – для подробного изучения технологий получения и преобразования текстильных материалов, технологий обработки пищевых продуктов.

Выбор для изучения варианта тематического планирования производится с учётом оснащённости учебных мастерских образовательной организации и желания обучающихся.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Программа курса предполагает достижение выпускниками 9 классов следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

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 его использование при организации своей деятельности.

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.

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:

– умение 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.

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

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**¹. 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.
 - ций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.
 - Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов,

обеспечивающих суточную потребность 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, о 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 приготовление 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, чёрных и цветных металлов. 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 её отображения. 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, пластмассы. 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 вёшенки. 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 автоматики. 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.

9 класс

Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века. Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды.

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека.

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации.

Растительные ткань и клетка как объекты технологии.

Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии.

Заболевания животных и их предупреждение.

Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

Практические работы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

Создание условий для клонального микроразмножения растений. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта.

Мыловарение. Практические работы по изготовлению

деталей и проектных изделий посредством пластического формования.

Календарно- тематическое планирование по технологии, 5 класс

№	Тема урока		По план у	Факт ич.
Модуль 1. Производство				
1	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.	с.5-9		
2	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	С.10-13		
3	Практическая работа. Проанализировать работу продавца, сделать выводы	С.14		
Модуль 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности				
4	Проектная деятельность.	С.16-17		
5	Что такое творчество	С.18-21		
6	Творческий проект. Разработка проекта «Изготовление бутерброда»	С.22		
Модуль 3.Технология				
7	Что такое технология	С.24-25		
8	Классификация производств и технологий	С.26-27		
9	Практическая работа. Технические средства для приготовления пищи	С.28		
10	Творческая работа. Сбор информации о методах и средствах производства хлеба и составление иллюстрированной технологической карты	С.28		

Модуль 4. Техника

11	Что такое техника	С.30-31		
12	Инструменты, механизмы и технические устройства	С.32-35		
13	Практическое проектирование. Правила безопасной работы в мастерской.	С.36-38		
14	Практическая работа. Мальчики: Столярные инструменты. Выполнение столярных операций Девочки: Швейная машинка. Правила безопасной работы на швейной машинке	С.38-39 С.43-44		
15	Практическая работа. Мальчики: Столярные инструменты. Выполнение столярных операций Девочки: Швейная машинка. Правила безопасной работы на швейной машинке	С.38-39 С.43-44		
16	Мальчики: Слесарные инструменты. Выполнение слесарных операций Девочки: Последовательность работы на швейной машинке	С.39-40 С.45-46		
17	Практическая работа Мальчики: Слесарные инструменты. Выполнение слесарных операций Девочки: Последовательность работы на швейной машинке	С.39-40 С.45-46		
18	Практическая работа Мальчики: Электрифицированные инструменты Девочки: Работа на швейной машинке	С.41 С.45-46		

19	Практическая работа Мальчики: Сверлильный станок, правила безопасной работы Девочки: Работа на швейной машинке	С.42- 43 С.45- 46		
Модуль 5.Материалы для производства Материальных благ				
20	Виды материалов	С.48- 49		
21	Натуральные, искусственные и синтетические материалы	С50- 51		
22	Мальчики: Конструкционные материалы Девочки: Текстильные материалы	С.52- 53 С.54- 57		
23	Лабораторно- практическая работа Мальчики: Сравнение свойств образцов древесины и пластмассы Девочки: Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей	С.58- 60		
Модуль 6. Свойства материалов				
24	Мальчики: Механические свойства конструктивных материалов Девочки: Механические, физические и технологические свойства материалов	С.62- 63 С.64- 65		
25	Практическая работа. Мальчики: Составление образцов пород древесины, металлов и сплавов. Девочки: Составление коллекции образцов разных тканей	С.66		
26	Лабораторно-практические работы. Мальчики: Определение назначения материала в зависимости от его свойств. Сравнение твердости древесины	С.67- 68		

	Девочки: Определение сминаемости материалов			
27	Технология механической обработки материалов	С.70-73		
28	Графическое отображение формы предмета. Основные сведения о линиях	С.74-77		
29	Графическое отображение формы предмета. Мальчики: Разделочная доска Девочки: Модель ткацкого станка. (фартук)			
30	Практическая работа. Изготовление изделий Мальчики: Разделочная доска Девочки: Ручное ткачество	С.80-81 С.81-82		
31	Практическая работа. Изготовление изделий Мальчики: Разделочная доска Девочки: Ручное ткачество	С.80-81 С.81-82		
32	Практическая работа. Изготовление изделий Мальчики: Разделочная доска Девочки: Ручное ткачество	С.80-81 С.81-82		

Модуль 8. Пища и здоровое питание

33	Кулинария. Основы рационального питания	С.84-85		
34	Витамины и их значение в питании	С.86-87		
35	Правила санитарии, гигиены и безопасности.	С.88-94		

36	Практическая работа «Составление плана проведения «Недели здорового питания» и	С.92		
37	Лабораторная работа «Определение загрязнения столовой посуды»	С.92-94		
Модуль 9. Технология обработки овощей				
38	Овощи в питании человека	С.96-97		
39	Технология механической кулинарной обработки овощей	С.98-99		
40	Фигурное украшение блюд овощами	С.100-101		
41	Технология тепловой обработки овощей. Лабораторно-практические работы.	С.102-106		
Модуль 10. Технологии получения, преобразования и использования энергии				
42	Что такое энергия и виды энергии	С.108-111		
43	Накопление механической энергии.	112-113		
44	Практическая работа. «Изготовление игрушки «Йо-йо»	С.114-116		
Модуль 11. Технологии получения, обработки и использования информации				
45	Информация и каналы восприятия информации человеком	С.118-121		
46	Способы материального представления и записи визуальной информации	С.122-123		
47	Практическая работа ««Восприятие информации»»	С.124-125		
Модуль 12. Технологии растениеводства				
48	Растения как объект технологии и их значение в жизнедеятельности человека	С.126-129		

49	Общая характеристика и классификация культурных растений	С.130-133		
50	Исследования культурных растений и опыты с ними	С.134-135		
51	Лабораторно-практическая работа. Агротехнические приемы выращивания культурных растений	С.136-137		
52	Практическая работа на пришкольном участке Овладение агротехническими приемами выращивания культурных растений	С.137-140		
53	Практическая работа на пришкольном участке Определение полезных свойств культурных растений	С.138-139		
54	Практическая работа на пришкольном участке Определение групп культурных растений	С.139-140		

Модуль 13. Животный мир в техносфере

56	Животные и технологии 21 века	С.141-143		
57	Животноводство и материальные потребности человека	С.144-145		
58	Практическое задание по главе	С.148		

Модуль 14. Технологии животноводства

59	Сельскохозяйственные животные и животноводство	С.149-153		
60	Животные – помощники человека	С.154-157		
61	Животные на службе безопасности жизни человека	С.158-159		
62	Животные для спорта, охоты, цирка и науки	С.160-161		
63	Практическое задание. Обращение с	С.162-		

	животными	164		
Модуль 15. Социальные технологии				
64	Человек как объект технологии	С.16 5- 167		
65	Потребности людей			
66	Содержание социальных технологий	С.17 0- 171		
67	Практическое задание. Тестирование	С.17 2- 173		
68	Обобщающая беседа по изученному курсу			

Календарно- тематическое планирование.6 класс. 68 часов

№	Тема урока	Стр. по книге	По плану	фактич
Модуль 1. Основные этапы творческой проектной работы				
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап.	С.5-9		
2	Конструкторский этап. Технологический этап.	С.10- 13		
3	Этап изготовления. Заключительный этап и защита.	С.14- 17		
4	Практическое задание. Составление творческого проекта	С.18		
5	Практическое задание. Составление творческого проекта			
Модуль 2. Производство				
6	Труд как основа производства и предметы труда	С.20- 23		
7	Сырье как предмет труда. Промышленное сырье	С.24- 27		
8	Сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты.	С.28- 31		
9	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	С.32- 35		
10	Объекты с\х технологий как предмет труда	С.36- 39		
11	Объекты социальных технологий как предмет труда	С.40- 41		
12	Практическое проектное задание.	С.42		

	<p>Мальчики: Составление перечня основных коллекции распространенных строительных материалов</p> <p>Девочки: Составление коллекции пищевых полуфабрикатов</p>			
Модуль 3. Технология				
13	Основные признаки технологии	С.44-45		
14	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	С.46-47		
15	Техническая и технологическая документация	С.48-50		
16	Практические задания по теме	С.52		
Модуль 4. Техника				
17	Понятие о технической системе	С.54-55		
18	Рабочие органы и двигатели технических систем	С.56-59		
19	Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии в технических системах	С.60-65		
20	Практические задания. Девочки: Устройство швейной машины Мальчики: Из деталей конструктора создание модели системы фрикционной, цепной и зубчатой передач	С.66		
21	Практические работы Девочки: Ознакомление с устройством передаточных	С.67		

	механизмов швейной машинки Мальчики: Ознакомление с устройством токарного станка по обработке древесины	С.66		
22	Практические работы Девочки: Ознакомление с устройством передаточных механизмов швейной машинки Мальчики: Ознакомление с устройством токарно-винторезного станка	С.67 С.66		
Модуль 5. Технология ручной обработки материалов				
23	Технология резания	С. 70-71		
24	Технология пластического формирования материалов	С.72-73		
25	Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами	С.74-77		
26	Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	С.78-81		
27	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	С.82-83		
28	Практические задания по теме	С.84		
29	Практические работы. Правила техники безопасности при обработке материалов	С.84-86		
30	Проектная практическая работа. Девочки: Изделие из			

	текстильного материала Мальчики: Изделие из древесины и металла	С.86- 87		
31	Проектная практическая работа. Девочки: Изготовление изделия из текстильного материала Мальчики: Изготовление изделия из древесины и металла	С.86- 87		
32	Проектная практическая работа. Девочки: Изготовление изделия из текстильного материала Мальчики: Изготовление изделия из древесины и металла	С.86- 87		
33	Проектная практическая работа. Девочки: Изготовление изделия из текстильного материала Мальчики: Изготовление изделия из древесины и металла	С.86- 87		
Модуль 6. Технологии соединения и отделки деталей изделия				
34	Технология механического соединения деталей	С.90- 91		
35	Мальчики: Технология соединения деталей и элементов конструкций различными способами Девочки: Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи	С.92- 93 С.96- 97		

36	Мальчики: Технология соединения деталей и элементов конструкций различными способами Девочки: Технология влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани	С.94-95 С.98-99		
37	Практические задания. Виды клея, работа с клеем	С.100		
38	Практические работы. Соединение деталей изделия различными способами	С.100-102		
39	Проектное задание: Изделие, соединенное на клею	С.102		
Модуль 7. Технология нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов				
40	Технологии наклеивания покрытий, окрашивания и лакирования	С.104-107		
41	Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов	С.108-110		
42	Практическое задание. Сообщение лакокрасочные материалы	С.111		
43	Практические работы. Окрашивание изделий	С.111-112		
Модуль 8. Технологии производства и обработки пищевых продуктов				
44	Основы рационального здорового питания	С.114-115		
45	Технология производства молока и кисломолочных продуктов и приготовления	С.116-119		

	блюд из него			
46	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур и приготовление блюд из них	С.120-123		
47	Технология производства макаронных изделий и приготовления блюд из них	С.124-125		
48	Практическое задание. Здоровое питание	С.126		
49	Лабораторно-практические работы. Определение качества молока, кисломолочных продуктов	С.126-129		
50	Практическая работа. Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов и макарон. Рецепты.	С.129-130		
Модуль 9. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии				
51	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	С.132-135		
52	Преобразование и передача тепловой энергии	С.136-139		
53	Аккумуляция тепловой энергии. Практическая работа: Сохранение тепловой энергии в термосе	С.142		
54	Проектная работа. Разработка проекта контейнера для хранения овощей в зимнее время	С.142-143		
Модуль 10. Технологии получения, обработки и использования информации				

55	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	С.144-147		
56	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	С.148-151		
57	Практические задания по теме.	С.152		
Модуль 11. Технологии растениеводства				
58	Дикорастущие растения, используемые человеком	С.154-157		
59	Заготовка сырья дикорастущих растений	С.158-159		
60	Переработка и применение сырья дикорастущих растений	С.160-161		
61	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	С.162-165		
62	Лабораторно-практические работы. Определение групп дикорастущих растений. Закладка сырья, приемы заготовки полезных дикорастущих растений	С.166-168		
Модуль 12. Технологии животноводства				
63	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	С.170-173		
64	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции	с.174-179		
65	Практические задания.	С.181-		

	Технологии производства животноводческой продукции	182		
Модуль 13. Социальные технологии				
66	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации	С.184-187		
67	Структура процесса коммуникации. Практическое задание по теме.	С.188-190		
68	Обобщающий урок по курсу			

Календарно-тематическое планирование. 7 класс. 68 часов

№	Темы уроков	Страница учебника	По плану	Фактич.
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности				
1	Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	С.6-9		
2	Конструкторская и технологическая документация.	С.10-15		
3	Практическое задание. Разработка варианта нескольких сувенирных украшений	С.16		
4	Работа над проектом			
5	Работа над проектом			
6	Работа над проектом			
Модуль 2. Производство				
7	Современные средства ручного труда	С.18-23		
8	Средства труда современного производства	С.24-27		
9	Агрегаты и производственные линии. Практические задания. Современные ручные инструменты	С.30		
10	Экскурсия в производственное предприятие	С.30		
Модуль 3. Технология				
11	Культура производства.	С.32-35		

	Технологическая культура производства			
12	Культура труда. Создание буклета о технологической культуре и культуре труда	С.38		
13	Творческое задание. Создание проекта домашнего рабочего места. Экскурсия в производственное предприятие	С.39 С.39-40		
Модуль 4. Техника				
14	Двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели.	С. 42-47		
15	Паровые двигатели. Тепловые двигатели внутреннего сгорания.	С.48-53		
16	Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели.	С.54-57		
17	Практическое задание. Изготовление модели ветряного двигателя из подручных материалов Мальчики: Проект «Модель ракеты с водяным двигателем	С.58		
18	Проверочная работа по теме			
Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов				
19	Производство металлов, древесных материалов	С.60-63		
20	Производство искусственных	С.64-67		

	синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве			
21	Свойства искусственных волокон	С.68-71		
22	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	С.72-75		
23	Производственные технологии пластического формирования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки конструкционных материалов	С.76-79		
24	Практические задания. Мальчики: Ознакомление с получением искусственно-древесного материала Девочки: Ознакомление с получением искусственного синтетического волокна Проектное задание. Изготовление изделия по технологии папье-маше	С.80		
25	Проектное задание. Изготовление изделия по технологии папье-маше	С.80		
26	Лабораторно-практическая работа .	С.81		

	Мальчики: Склеивание заготовок для будущих изделий из древесины или древесных материалов. Девочки: Определение волокнистого состава тканей	С.80-81		
27	Практические работы. Мальчики: Изготовление изделий с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины Девочки: Изготовление изделий с использованием швейной и вязальной машин	С.81-82 С.81-82		
28	Проверочная работа по теме			
Модуль 6. Технологии приготовления мучных изделий				
29	Характеристики основных пищевых продуктов. Используемых в процессе приготовления изделий из теста.	С.84-85		
30	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные изделия и тесто для их приготовления.	С.86-91		
31	Мальчики: Практические задания. Все о хлебе и тесте. Девочки: Практические работы. Приготовление	С.92-94 С.92-94		

	кондитерских изделий. Рецепты и технологии, инструменты.			
32	Проверочная работа по теме	С.94		
Глава 7. Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов				
33	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы	С.96-99		
34	Море продукты, рыбные консервы и пресервы.	С.100-103		
35	Практические задания. Мальчики: Рыба – бесценный источник кулинарных шедевров. Определение свежести рыбных консервов Девочки: Определение свежести рыбы и рыбных консервов	С.104-106 С.104-106		
36	Практические работы. Разделка чешуйчатой рыбы	С.106-108		
37	Проверочная работа по теме	С.108		
Глава 8. Технологии получения, преобразования и использования энергии				
38	Энергия магнитного поля, электрического поля, электрического тока	С.110-113		
39	Энергия электрического тока, электромагнитного поля.	С.114-119		

40	Практическая работа. Подготовка иллюстрированного реферата о свойствах и применении энергии	С.122		
41	Лабораторная работа по теме	С.122-124		
Глава 9. Технологии получения, обработки, использования информации				
42	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	С.126-129		
43	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.	С130-133		
44	Практические задания . Сбор информации по теме.	С. 134		
45	Практические задания. Сбор информации по теме.	С.134		
46	Проверочная работа по теме			
Глава 10. Технология растениеводства				
47	Грибы, их значение в природе и жизни человека	С.136-139		
48	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов	С.140-143		
49	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	С.144-147		

	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок			
50	Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов	С.148-151		
51	Лабораторно-практические работы. Определение съедобных и ядовитых грибов	С.152-153		
52	Экскурсия. Определение съедобных и ядовитых грибов	С.153-154		
53	Проверочная работа по теме			
Глава 11. Кормление животных как основа технологии их выращивания и преобразования в интересах человека				
54	Корма для животных	С.156-163		
55	Корма для животных	С.156-163		
56	Состав корма и их питательность. Составление рационов кормления	С.164-169		
57	Составление рационов кормления	с.166-169		
58	Подготовка кормов к вскармливанию и раздача кормов	с.170-173		
59	Практические задания. Девочки: Описание заготовки силоса и сенажа с иллюстрациями. Мальчики: Машины и механизмы для их изготовления кормов	С.174-175		

60	Экскурсия в поле	С.175		
61	Практические работы. Кормление цыплят.	С.175-177		
62	Проверочная работа по теме	С.177		
Глава 12. Социальные технологии				
63	Назначение социальных исследований	С.180-183		
64	Технологии опроса: анкетирование	С.184-185		
65	Технологии опроса: интервью	С.186-187		
66	Практические задания . Составление анкетирования.	С.188-189		
67	Проверочная работа по теме	С.189		
68	Обобщающий урок			

Календарно-тематическое планирование. 8 класс. 68 часов

№	Темы уроков	Стр. в книге	По плану	Факт.
Глава 1. Методы и средства творческой проектной деятельности				
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда	С.6-7		
2	Методы дизайнерской деятельности	С.8-9		
3	Метод мозгового штурма при создании инноваций	С.10-11		
4	Практические работы. Мозговой штурм по обоснованию цели проекта для предпринимательской деятельности. Разработка сувенира	С.12-13		
5	Подготовка презентации проекта Работа над проектным изделием	С.13		
6	Работа над проектным изделием			
Глава 2. Основы производства. Продукт труда и контроль качества производства				
7	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	С.16-19		
8	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль продуктов труда	С.20-24		
9	Практическое задание . Работа над рефератом. Современные эталоны для измерения физических величин.	С.25		
10	Практическая работа. Работа с контрольно-измерительными материалами. Экскурсия в производство. Проверочная работа по теме.	С.25 С.24, 26		
Глава 3. Технология				
11	Классификация технологий. Технология	С.28-31		

	материального производства			
12	Технология сельскохозяйственного производства и земледелия	С.32-37		
13	Проверочная работа. Технология сельскохозяйственного производства и земледелия	С.37		
	Классификация информационных технологий. Практические задания. Реферат «Перспективы роботизации с\х»	С.38-40		
Глава 4. Техника				
14	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	С.42-45		
15	Автоматическое управление устройствами и машинами. Ответы на вопросы – с.45,47,49			
16	Автоматизация производства. Практическая работа. Девочки. Устройство электроутюга Мальчики: Сборка роботизированного устройства.	С50-54		
Глава 5. Технологии получения , обработки, преобразования и использования материалов				
17	Плавление материалов и отливка изделий	С.56-59		
18	Пайка металлов. Сварка металлов	С.60-63		
19	Закалка металлов. Электроискровая, электрохимическая обработка материалов	С.64-67		
20	Ультразвуковая, лучевые методы обработки материалов	С.68-71		
21	Особенности технологий обработки жидкости и газов.	С.72-75		
22	Мальчики: Практические работы по	С.76		

	теме. Изготовление изделий из полимерной глины. Девочки: Изготовление мыла	C.76		
23	Проектная работа. Мальчики: Изделие по выбору из древесины или металла Девочки: Изделие по выбору из ткани и ниток			
Глава 6. Технологии обработки и использования пищевых продуктов				
24	Мясо птицы, животных.	C.80-85		
25	Лабораторно-практическая работа. Определение качества и свежести мяса Проверочная работа по теме.	C.86--87		
		C.88		
Глава 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. Химическая энергия.				
26	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ Практические работы по теме	C.90-94		
		C.95-96		
Глава 8. Технологии обработки информации. Технологии записи и хранения информации				
27	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации	C.98-101		
28	Современные технологии и формы хранения информации Творческий проект. Презентация о нашем классе. Кинофильм о нашем классе.	C.102-105		
Глава 9. Технологии растениеводства. Микроорганизмы в с\х производстве				
29	Микроорганизмы, их строение и значение для человека Бактерии и вирусы в биотехнологиях	C.108-109		
		C.110-111		

30	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей	С.112-113		
	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	С.114-115		
Глава 10. Технология животноводства				
31	Получение продукции животноводства Разведение животных, их породы и продуктивность	С.118-121		
Глава 11. Социальные технологии. Маркетинг.				
32	Основные категории рыночной экономики Что такое рынок.	С.128-131		
		С.132-135		
33	Маркетинг как технология управления рынком	С. 136-139		
	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	С.140-144		
34	Проверочная работа. Обобщение	С.144		

Календарно-тематическое планирование. 9 класс. 34 часа

№	Темы уроков	Ср. в учебнике	По плану	фактически
Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности				
1	Экономическая оценка проекта	С.148-151		
2	Разработка бизнес-плана. Практические задания по теме	С.152-154		
Раздел 2. Основы производства. Средства транспортирования продуктов труда				
3	Транспортные средства в процессе производства	С.156-159		
4	Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. Практические задания. Подготовка рефератов по теме. Поиск информации	С.160-161 С.162		
Раздел 3. Технология				
5	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии	С.164-167		
6	Практические работы. Реферат по теме «Нанотехнологии – мифы и реальность»	С.168		
Раздел 4. Техника				
7	Роботы и робототехника. Классификация роботов	С.168-173		
8	Направления современных разработок в области робототехники. Практические работы. Рефераты Девочки: Роботы в быту.	С.174-176		

	Мечта и реальность. Мальчики: Роботы в книгах и на производстве. Сходство и различия			
Раздел 5. Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи				
9	Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон	С. 178-181		
10	Технологии производства искусственной кожи и её свойства	С.182-185		
11	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды Практические задания. Мальчики: Сообщение о специальностях, профессии которых тесно связаны с технологией производства синтетических материалов Девочки: Сообщение о новых достижениях в технологии производства искусственных материалов			
Раздел 6. Технологии использования и обработки пищевых продуктов				
12	Технология тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека	С.190-195		
13	Практические работы. Реферат «Пищевые добавки – вред и польза»	С.196		

Раздел 7. Технология получения и преобразования, использования энергии. Ядерная и термоядерная энергии.

14	Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная и термоядерная энергии. Практическая работа. Измерение мощности излучений	С.198-204		
----	---	-----------	--	--

Раздел 8. Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии.

15	Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации.	С.206-209		
16	Каналы связи при коммуникации.	С.210-213		
17	Практические задания по теме.	С.214		

Раздел 9. Технологии растениеводства. Клеточная и генная инженерия.

18	Растительная ткань и клетки как объекты технологии . Технологии клеточной инженерии.	С.216-219		
19	Технология клонального микроразмножения растений. Технология генной инженерии.	С.220-223		
20	Практические задания. Подготовка рефератов	С.224		

Раздел 10. Технологии животноводства.

21	Заболевания животных и их предупреждение. Практические работы по теме	С.226-230		
----	---	-----------	--	--

Раздел 11. Социальные технологии. Менеджмент.

22	Организация. Управление организацией.	С.232-238		
23	Менеджмент. Менеджер и его	С.239-		

	работа.	242		
24	Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте Практические задания. Подготовка презентации по теме	С.243-249 С250		
Раздел 12. Мой профессиональный выбор				
25	История педагогики. Выдающиеся педагоги			
26	Общая психология. Основы теории воспитания			
27	Имидж современного педагога. Формула успеха			
28	Тестирование « Оценка коммуникативных организаторских способностей». Встреча с учителями победителями НППО			
29	Нормативно-правовые акты, регламентирующие труд учителя. Закон « Об образовании»			
30	Педагогические функции и умения. Педагогические способности.			
31	Практическое занятие. Моя профессиональная проба			
32	Стиль педагогической деятельности. Методы обучения			
33	Где получить педагогическое образование? Заочная экскурсия			
34	Итоговое занятие « пробы пера»			

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

Общая характеристика кабинета технологии. Получение от преподавателя предметно-информационных сведений должно занимать на уроках не более 25—30 % учебного времени. Это могут быть пояснения к сложному материалу или тематические обобщения.

Теоретический материал учащиеся будут изучать по учебнику или другим источникам. Желательно наличие у школьников компьютеров, подключённых к Интернету.

В классе, кабинете, мастерской или на пришкольном участке должны проходить практические занятия: лабораторные, проектные и учебно-практические работы.

Для более глубокого освоения предмета «Технология» можно организовывать дополнительные внеурочные занятия.

Кабинет для девочек размещен на втором этаже. Мастерская и кабинет для мальчиков по технологии размещен в отдельном здании..

В учебно-методический комплекс для образовательной области «Технология» входят учебники в бумажной форме, электронные наглядные пособия и образовательные ресурсы.

Большое внимание при работе в мастерских уделяется соблюдению правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасного труда учащимися при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

Общие требования к оборудованию кабинета

Специализированная мебель и системы хранения

Доска настенная трёхэлементная для письма мелом и маркером; столы для швейного оборудования; стулья и табуреты (винтовой механизм регулировки высоты сиденья); столы для черчения, выкроек и раскроя; стол учителя; шкаф; столы ученические двухместные, регулируемые по высоте.

Технические средства обучения (рабочее место учителя)

Интерактивный программно-аппаратный комплекс, компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, планшетный компьютер.

Электронные средства обучения (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение)

Электронные учебные пособия по учебному предмету «Технология», комплект учебных видеофильмов.

Мастерская по обработке металлов и искусственных материалов²

Тумбы для хранения инструментов; верстаки ученические; станки. Машина заточная; станок сверлильный; вертикально-фрезерный станок; станок токарный по металлу; кувалда; деревянная и резиновая киянки; ножницы по металлу; тиски слесарные поворотные; чертилки; плоскогубцы комбинированные; наборы: гаечных ключей, молотков слесарных, напильников, отвёрток, зенковок, плашек, резцов расточных и отрезных, линейки металлических, микрометров гладких, угольников поворотных слесарных, шаблонов радиусных, щупов, свёрл, брусков, шлифовальной бумаги; фрезы: дисковая трёхсторонняя, дисковая пазовая, для обработки тообразных пазов, концевая, отрезная; циркуль размерный; глубиномер микрометрический; метр складной металлический; штангенглубиномер;

штангенциркуль; электродрель и другие электрические инструменты; электроудлинитель; очки защитные; щиток защитный лицевой; фартук защитный; индивидуальный перевязочный пакет; аптечка.

Мастерская по обработке древесины

Тумбы для хранения инструмента, ученические верстаки.

Машина заточная; станки: сверлильный, токарный деревообрабатывающий; электродрель; электроудлинитель; прибор для выжигания по дереву; наборы: металлических линейек, пил для лобзиков, напильников, резцов, молотков, шпателей, свёрл, кистей, шлифовальной бумаги; метр складной; рулетка; угольник столярный; штангенциркуль; очки защитные; щиток защитный лицевой; фартуки; индивидуальный перевязочный пакет; аптечка; дрель ручная; лобзик учебный; электрорубанок; электро-

лобзик и другие электрические инструменты; рубанки; ножовки; клещи; долото; стамеска; деревянная и резиновая киянки; клей поливинилацетат; лак мебельный; морилка; набор карандашей.

Мастерская электротехники, электроники и образовательной робототехники

Наборы электромонтажного инструмента; электропаяльник; образовательный электротехнический конструктор «Электричество-1»; электронный конструктор «Знаток».

Пришкольный участок

Для обработки почвы и ухода за растениями: лопаты, грабли, лейки, ведра, секаторы, шнуры, шпатель. Водопроводный кран и поливочный шланг.

Для сбора гербария: гербарные папки, сетки, лупы.

Примечание: для выполнения практических работ по уходу за жи- вотными в школе может иметься живой уголок, а на её территории — курятник, мини-ферма, конюшня.

Мастерская по обработке текстильных материалов

Коллекции волокон и тканей, доска гладильная, манекен женский с подставкой (размер 42—50), манекен подростковый (размер 36—44), маши- ны швейные и набор принадлежностей к ним, ножницы универсальные, закройные и зигзаг, воск портновский, оверлок, утюг с пароувлажнителем, отпариватель, зеркало для примерок, ширма примерочная, аптечка.

Мастерская по обработке пищевых продуктов

Мебель кухонная, стол обеденный с гигиеническим покрытием, стулья. Учебная санитарно-пищевая экспресс-лаборатория (СПЭЛ-У), электро- плиты с духовым шкафом, вытяжки, холодильник, микроволновая печь, миксеры, блендеры, электрические мясорубки, электрический чайник, весы настольные электронные кухонные, комплекты столовых приборов, наборы кухонных ножей, наборы разделочных досок, наборы посуды для приготовления пищи, сервиз столовый на 12 персон, сервиз чайный на 12 персон, сервиз кофейный на 12 персон, стакан мерный для сыпучих продуктов и жидкостей, тёрка.

Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета «Технология» в 5–9 классах

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение 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 умения устанавливать взаимосвязь знаний по разным 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 представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, об их востребованности на рынке труда.

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

Как уже было сказано, содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрически. В основе такого построения ле-

жит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов, поэтому результаты обучения не разделены по классам.

Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией 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.

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
<ul style="list-style-type: none"> – Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; – обосновывать потребность в конкретном материальном благо, услуге или технологии; – чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); – разрабатывать программу выполнения проекта; – составлять необходимую учебно-технологическую документацию; – выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; – осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; 	<ul style="list-style-type: none"> – Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; – корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; – применять технологический подход для осуществления любой деятельности; – овладеть элементами предпринимательской деятельности

- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

**Выпускник
научится**

**Выпускник
получит
возможность
научиться**

МОДУЛЬ 2. Производство

– Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техно- сферой;

– различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;

– устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

– ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;

– сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;

– оценивать уровень совершенства местного производства

– Изучать характеристики производства;

– оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;

– оценивать уровень экологичности местного производства;

– определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;

– находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

МОДУЛЬ 3. Технология

<p>– Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства;</p> <p>– разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</p> <p>– оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;</p> <p>– ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;</p> <p>– оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;</p> <p>– оценивать возможность и целесообразность применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;</p>	<p>– Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;</p> <p>– оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи</p>
--	---

Выпускник

**Выпускник
получит**

научится	ВОЗМОЖНОСТЬ научиться
— прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда	

МОДУЛЬ 4. Техника

<ul style="list-style-type: none"> – Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; – классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; – изучать конструкцию и принципы работы современной техники; – оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; – разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; – ориентироваться в видах устройств автоматизации технологических машин и бытовой технике; – различать автоматизированные и 	<ul style="list-style-type: none"> – Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; – моделировать машины и механизмы; – разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; – проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию
---	---

<p>роботизированные устройства; – собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; – проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); – управлять моделями роботизированных устройств</p>	
--	--

МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

<p>– Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; – анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;</p>	<p>– Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; – разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;</p>
--	---

<p align="center">Выпускник научится</p>	<p align="center">Выпускник получит возможность научиться</p>
---	--

– подбирать ручные инструменты, от-дельные машины и станки и пользо- ваться ими;

– осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;

– изготавливать изделия в соответ- ствии с разработанной технической и технологической документацией;

– выполнять отделку изделий; ис- пользовать один из распространённых в регионе видов декоративно-приклад- ной обработки материалов;

– осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки

– находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом име- ющихся материально-технических условий;

– проектировать весь процесс полу- чения материального продукта;

– разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;

– совершенствовать технологию по- лучения материального продукта на основе дополнительной информации

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки
пищевых продуктов

– Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;

– выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;

– разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;

– выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;

– пользоваться различными видами оборудования современной кухни;

– понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека;

– определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;

– Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;

– составлять индивидуальный режим питания;

– разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;

– сервировать стол, эстетически оформлять блюда;

– владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд

<p>– соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; – разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их</p>	
---	--

<p>Выпускник научится</p>	<p>Выпускник получит возможность научиться</p>
<p>МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии</p>	

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

использова- ния ядерной и термоядерной энергии

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

– Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
– применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
– применять технологии записи различных видов информации;
– разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;

– Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;
– осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;
– применять технологии запоминания информации;

<p>– владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;</p>	<p>– изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</p> <p>– владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;</p>
---	---

<p>Выпускник научится</p>	<p>Выпускник получит возможность научиться</p>
<p>– пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;</p> <p>– характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;</p> <p>– ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом;</p> <p>– представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств</p>	<p>— управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях</p>
<p>МОДУЛЬ 9. Технологии</p>	

растениеводства

– Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;

– определять полезные свойства культурных растений;

– классифицировать культурные растения по группам;

– проводить исследования с культурными растениями;

– классифицировать дикорастущие растения по группам;

– проводить заготовку сырья дикорастущих растений;

– выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;

– владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;

– определять культивируемые грибы по внешнему виду;

– создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов;

– владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;

– определять микроорганизмы по внешнему виду;

– Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;

– применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;

– определять виды удобрений и способы их применения;

– давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;

– владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);

– создавать условия для клонального микроразмножения растений;

– давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных

<p>– создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей;</p>	<p>растений</p>
---	-----------------

<p>Выпускник научится</p>	<p>Выпускник получит возможность научиться</p>
<p>— владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания</p>	
<p>МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства</p>	

<p>– Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;</p> <p>– анализировать технологии, связанные с использованием животных;</p> <p>– выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;</p> <p>– собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;</p> <p>– оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;</p> <p>– составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);</p> <p>– подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию</p>	<p>– Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</p> <p>– проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;</p> <p>– оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;</p> <p>– 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, автоматизированные кормушки для кошек и др.;</p> <p>– описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным</p>

по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;

- описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов);
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку,

наблюдениям и информационным источникам;

- исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

**Выпускник
научится**

**Выпускник
получит
возможность
научиться**

простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);

— описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

– Разбираться в сущности социальных технологий;

– ориентироваться в видах социальных технологий;

– характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;

– создавать средства получения информации для социальных технологий;

– ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;

– осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг»,

– Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;

– готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;

– выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;

– применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;

– разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных меро-

«МЕНЕДЖМЕНТ»	приятий; – разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект
--------------	--

Содержание

Пояснительная записка.....	3
Общая характеристика курса	5
Планируемые результаты освоения курса	
«Технология»	9
Личностные результаты	9
Метапредметные результаты	9
Предметные результаты	10
Содержание курса.....	13
Тематическое планирование в 5—9 классах...22	
5 класс (68 ч).....	22
6 класс (68 ч).....	29
7 класс (68 ч).....	34
8 (8+) класс (34/68 ч)	39
9 класс (68 ч).....	45
Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение	50
Планируемые результаты, достигаемые при	

изучении предмета «Технология» в 5–9 классах.....	53
--	-----------

