

Приложение  
к Основной образовательной программе  
основного общего образования  
МБОУ «Средняя Городищенская школа  
с углубленным изучением отдельных  
предметов»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному курсу «Технология»

наименование учебного предмета

основное общее образование (5-8 классы)

(базовый уровень)

(уровень образования)

Беганская Анна Алексеевна

Ф.И.О. учителя, составившего рабочую программу

с. Городище  
2021 г.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» для 5-8 класса(базовый уровень) составлена на основе авторской программы Технология: 5-9 классы/ В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова. - М.: Просвещение, 2018. -

Учебник «Технология» 5 класс под редакцией В.М.Казакевич, издательство Просвещение, 2019.

Технология. 5-9 классы. Методическое пособие: учебное пособие для общеобразовательных организаций /В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова и др./М. :Просвещение2019.

### Количество учебных часов

Общее количество часов за 1 год обучения-238 ч

5 класс- 2 часа в неделю, 68 часов, 34 учебные недели

6 класс- 2 часа в неделю, 68 часов, 34 учебные недели

7 класс- 2 часа в неделю, 68 часов, 34 учебные недели

8 класс- 1 час в неделю, 34 часа, 34 учебные недели

### Планируемые результаты изучения учебного предмета

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
<b>Раздел1 «Методы и средства творческой и проектной деятельности»</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• планировать и выполнять учебные технологические проекты;</li><li>• выявлять и формулировать проблему;</li><li>• обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;</li><li>• планировать этапы выполнения работ;</li><li>• составлять технологическую карту изготовления изделия;</li><li>• выбирать средства реализации замысла;</li><li>• осуществлять технологический процесс;</li><li>• контролировать ход и результаты выполнения проекта;</li><li>• представлять результаты выполненного проекта;</li><li>• пользоваться основными видами проектной документации;</li><li>• готовить пояснительную записку к проекту;</li><li>• оформлять проектные материалы;</li><li>• представлять проект к защите.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li><li>• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li><li>• технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;</li><li>• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</li></ul>
<b>Раздел 2 «Производство»</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• изучать потребности ближайшего социального окружения на основе</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;</li> <li>• выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;</li> <li>• составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;</li> <li>• характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;</li> <li>• называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;</li> <li>• сравнивать и характеризовать различные транспортные средства;</li> <li>• конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;</li> <li>• характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,</li> <li>• приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;</li> <li>• осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;</li> <li>• подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.</li> </ul>	<p>самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить испытания, анализа, модернизации модели;</li> <li>• разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>• осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;</li> <li>• осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.</li> </ul>
<b>Раздел 3 «Технология»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;</li> <li>• оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;</li> <li>• прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;</li> <li>• в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;</li> <li>• модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;</li> <li>• оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.</li> <li>• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов,</li> </ul>

<p>(затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить оценку и испытание полученного продукта;</li> <li>• проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;</li> <li>• описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;</li> </ul>	<p>машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.</li> </ul>
---	--

#### Раздел 4 «Техника»

<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;</li> <li>• находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;</li> <li>• изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;</li> <li>• составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;</li> <li>• изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;</li> <li>• изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;</li> <li>• изготавливать модели рабочих органов техники;</li> <li>• проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);</li> <li>• осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить испытание, анализ и модернизацию модели;</li> <li>• разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>• осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);</li> <li>• анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации)</li> </ul>
--	--

устройств.	
<b>Раздел 5 «Технологии получения. Обработки. Преобразования и использования материалов»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;</li> <li>• читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;</li> <li>• выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;</li> <li>• осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;</li> <li>• распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;</li> <li>• выполнять разметку заготовок;</li> <li>• изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;</li> <li>• осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);</li> <li>• выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;</li> <li>• описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;</li> <li>• анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять способы графического отображения объектов труда;</li> <li>• выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;</li> <li>• разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;</li> <li>• выполнять несложное моделирование швейных изделий;</li> <li>• планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;</li> <li>• проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования;</li> </ul>
<b>Раздел 6 «Технологии обработки пищевых продуктов»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять рацион питания адекватный ситуации;</li> <li>• обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;</li> <li>• реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;</li> <li>• использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;</li> <li>• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;</li> <li>• определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;</li> <li>• составлять меню;</li> <li>• выполнять механическую и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• исследовать продукты питания лабораторным способом;</li> <li>• оптимизировать время и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;</li> <li>• осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;</li> <li>• составлять индивидуальный режим питания;</li> <li>• осуществлять приготовление блюд национальной кухни;</li> <li>• сервировать стол, эстетически оформлять блюда.</li> </ul>

<p>тепловую обработку пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;</li> <li>• оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.</li> </ul>	
<p align="center"><b>Раздел 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии»</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;</li> <li>• осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;</li> <li>• выявлять пути экономии электроэнергии в быту;</li> <li>• пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;</li> <li>• выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;</li> <li>• читать электрические схемы;</li> <li>• называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;</li> <li>• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);</li> <li>• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;</li> <li>• осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;</li> <li>• разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.</li> </ul>
<p align="center"><b>Раздел 8 «Технологии получения, обработки и использования информации»</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;</li> <li>• отбирать и анализировать различные виды информации;</li> <li>• оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;</li> <li>• изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;</li> <li>• встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;</li> <li>• разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;</li> <li>• осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;</li> <li>• изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;</li> <li>• создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;</li> <li>• осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.</li> </ul>

<p>эскизах, фотографиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• представлять информацию вербальным и невербальным средствами;</li> <li>• определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);</li> <li>• называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.</li> </ul>	
--	--

### **Раздел 9 «Технологии растениеводства»**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;</li> <li>• определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;</li> <li>• рассчитывать нормы высева семян;</li> <li>• применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;</li> <li>• соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;</li> <li>• составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;</li> <li>• применять различные способы хранения овощей и фруктов;</li> <li>• определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;</li> <li>• соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;</li> <li>• излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;</li> <li>• применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;</li> <li>• определять виды удобрений и способы их применения;</li> <li>• проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;</li> <li>• выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);</li> <li>• применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.</li> </ul>
--	---

### **Раздел 10 «Технологии животноводства»**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;</li> <li>• приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;</li> <li>• осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;</li> <li>• собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;</li> <li>• составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;</li> <li>• проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;</li> <li>• проектированию и изготовлению 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.;</li> <li>• описывать признаки основных</li> </ul>
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять технологические схемы производства продукции животноводства;</li> </ul>	заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; <ul style="list-style-type: none"> <li>• исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.</li> </ul>
<b>Раздел 11 «Социальные технологии»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;</li> <li>• называть виды социальных технологий;</li> <li>• характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;</li> <li>• применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;</li> <li>• характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;</li> <li>• оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;</li> <li>• определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;</li> <li>• определять потребительную и меновую стоимость товара.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;</li> <li>• разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;</li> <li>• разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.</li> <li>• ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.</li> </ul>

## Содержание учебного предмета

### 5класс, 68 часов

#### Раздел1 «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 4ч

##### Тема. «Творчество и проектная деятельность» 4 часа

*Теоретические сведения.* Проектная деятельность. Понятие творчества. Этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы проекта в модельной ситуации. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Разработка проектного замысла по алгоритму.

*Практическая деятельность.* Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

#### Раздел 2 «Производство» 4ч

##### Тема «Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)» 4ч

*Теоретические сведения.* Техносфера. Потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.



Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка рефератов.

### Раздел 3 «Технология» 6ч

Тема «Сущность технологии. Характеристика технологий разных производств» 6ч

*Теоретические сведения.* Понятие технологии. Классификация производств и технологий. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Составление иллюстрированных проектных обзоров производств и технологий. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Составление иллюстрированных проектных обзоров производств и технологий.

### Раздел 4 «Техника» 6ч

Тема «Техника, ее разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертеж» 6ч

*Теоретические сведения.* Понятие техники как форме деятельности и средстве труда. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ. Техника для транспортирования. Сравнение характеристик транспортных средств. Моделирование транспортных средств. Роботы и их роль в современном производстве. Основные конструктивные элементы роботов. Перспективы робототехники.

*Практическая деятельность.* Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Раздел 5 «Технологии получения. Обработки. Преобразования и использования материалов» 8ч

Тема «Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая документация» 8 ч

*Теоретические сведения.* Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. 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.

Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.

*Практическая деятельность.* Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Выполнение упражнений по овладению рациональными и безопасными приёмами работы механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, шлифовании. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Конструирование и моделирование изделий из древесины. Разработка сборочного чертежа со спецификацией объёмного изделия и составление технологической карты. Разработка конструкторской и технологической документации на проектируемое изделие с применением компьютера, ручных инструментов, приспособлений, машин.

#### Раздел 6 «Технологии обработки пищевых продуктов» 8ч

##### Тема «Рациональное питание. Технологии обработки овощей» 8 ч

*Теоретические сведения.* 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. 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.

*Практическая деятельность.* Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.

#### Раздел 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии», 6ч

##### Тема «Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн», 6

ч

*Теоретические сведения.* Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и

работу. Аккумулирование тепловой энергии. Энергия магнитного поля и её применение. Электрическая энергия. Способы получения и источники электрической энергии. Электрические аккумуляторы. Электроприёмники, электрические цепи их подключения. Схемы электрических цепей. Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу. Энергия магнитного поля и энергия электромагнитного поля и их применение. Химическая энергия. Превращение химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Области применения химической энергии. Ядерная и термоядерная энергии. Неуправляемые реакции деления и синтеза. Управляемая ядерная реакция и ядерный реактор.

Проекты термоядерных реакторов.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Опыты с магнитным, электрическим и электромагнитным полем.

## Раздел 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 6ч

### Тема «Информация и ее виды» 6 ч

*Теоретические сведения.* Информация и ее виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Технологии получения информации. Методы и средства наблюдений. Опыты и исследования. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации. Средства и методы записи знаковой и символьной, и образной информации, аудиоинформации, видеоинформации. Компьютер как средство получения, обработки записи информации. Коммуникационные технологии. Сущность коммуникации, её структура и характеристики. Средства и методы коммуникации.

*Практическая деятельность.* Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение опыта по оценке потери механической энергии в маятнике Максвелла.

## Раздел 9 «Технологии растениеводства» 8ч

### Тема «Культурные растения и агротехнологии» 8 ч

*Теоретические сведения.* Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам.

*Практическая деятельность.* Определение основных групп культурных

растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке

## Раздел 10 «Технологии животноводства» 6ч

Тема «Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека» 6 ч

*Теоретические сведения.* 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.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.

## Раздел 11 «Социальные технологии» 6ч

Тема «Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека» 6 ч

*Теоретические сведения.* Сущность социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Виды социальных технологий. Технологии общения.

Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Интервью. Наблюдение.

*Практическая деятельность.* Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Составление вопросников, анкет и тестов для контроля знаний по учебным предметам. Проведение анкетирования и обработка результатов.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими социальные технологии.

## **6класс, 68 часов**

Раздел 1 «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 4ч

Тема «Этапы проектной деятельности» 4ч

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

*Практическая деятельность.* Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

Раздел 2 «. Производство» 4ч

Тема «Производство и труд как его основа .Предметы труда» 4ч

*Теоретические сведения.* 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. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

*Практическая деятельность.* Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

### Раздел 3 «Технология» 6ч

#### Тема «Признаки технологии. Технологическая документация» 6ч

*Теоретические сведения.* Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

*Практическая деятельность.* 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 различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных сельскохозяйственных технологий.

### Раздел 4 «Техника» 6ч

#### Тема «Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы» 6ч

*Теоретические сведения.* 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.

Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники.

*Практическая деятельность.* Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

### Раздел 5 «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 8ч

#### Тема «Технологии механической обработки конструкционных материалов.

#### Технология сборки» 8ч

*Теоретические сведения.* 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.

*Практическая деятельность.* Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла.

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

#### Раздел 6 «Технологии обработки пищевых продуктов» 8ч

Тема «Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий» 8ч

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

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.

*Практическая деятельность.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

#### Раздел 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 6ч

Тема «Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии» 6ч

*Теоретические сведения.* Понятие тепловой энергии. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, задействованными в энергетической отрасли.

*Практическая деятельность.* 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.

#### Раздел 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 6ч

Тема «Способы отображения информации» 6ч

*Теоретические сведения.* Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работа которых включает в себя кодирование и декодирование информации.

*Практическая деятельность.* Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

## Раздел 9 «Технологии растениеводства» 8ч

### Тема «Технологии использования дикорастущих растений» 8ч

*Теоретические сведения.* 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.

Классификация дикорастущих растений по группам. Классификация дикорастущих растений по группам. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города.

*Практическая деятельность.* Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

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.

## Раздел 10 «Технологии животноводства», 6ч

### Тема «Основные технологии животноводства», 6ч

*Теоретические сведения.* Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.

*Практическая деятельность.* Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

## Раздел 11 «Социальные технологии» 6ч

### Тема «Виды социальных технологий» 6ч

*Теоретические сведения.* Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, организующими семейные и общественные мероприятия.

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

### **7класс, 68 часов**

#### **Раздел1 «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 4ч**

##### **Тема « Проектная документация» 4ч**

*Теоретические сведения.* Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Ознакомление с различными профессиями, которые используют эскизы и чертежи.

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

#### **Раздел 2 «Производство» 4ч**

##### **Тема « Средства труда».4 ч**

*Теоретические сведения.* Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

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

#### **Раздел 3 «Технология» 6ч**

##### **Тема «Технологическая культура производства и культура труда» 6ч**

*Теоретические сведения.* Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Ознакомление с различными предприятиями региона, использующими агрегаты и производственные линии, а также профессиями, обслуживающими автоматизированные производства.

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

#### **Раздел 4 «Техника» 6ч**

##### **Тема «Двигатели и передаточные механизмы» 6ч**

*Теоретические сведения.* Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими двигатели.

*Практическая деятельность.* Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов.



## Раздел 5 «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 8ч

### Тема «Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов» 8ч

*Теоретические сведения.* 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. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий, связанных с металлообработкой, и выпускающих продукцию для строительства и машиностроения; с профессиями в сфере художественной обработки конструкционных материалов.

*Практическая деятельность.* Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.

## Раздел 6 «Технологии обработки пищевых продуктов» 8ч

### Тема «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов» 8ч

*Теоретические сведения.* 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. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.

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

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

## Раздел 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 6ч

### Тема «Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии» 6ч

*Теоретические сведения.* Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона из энергетической отрасли. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

## Раздел 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 6ч

### Тема «Технологии получения информации» 6ч

*Теоретические сведения.* Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работа которых включает в себя наблюдения, опыты и эксперименты.

*Практическая деятельность.* Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

## Раздел 9 «Технологии растениеводства» 8ч

### Тема «Технологии разведения и использования грибов» 8ч

*Теоретические сведения.* 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. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, выращивающими растениеводческую продукцию, занимающимися озеленением города.

*Практическая деятельность.* 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).

## Раздел 10 «Технологии животноводства» 6ч

### Тема «Технологии разведения и содержания животных» 6ч

*Теоретические сведения.* Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими в животноводческой отрасли.

*Практическая деятельность.* 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 района.

## Раздел 11 «Социальные технологии» 6ч

### Тема «Методы сбора информации в социальных технологиях» 6ч

*Теоретические сведения.* Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, проводящими социологические исследования.

*Практическая деятельность.* Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

## 8класс, 34 часа

Раздел 1 «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 2ч

Тема «Дизайн при проектировании. Методы творческой и проектной деятельности» 1ч

Тема «Экономическая оценка проекта. Реклама проекта» 1ч

*Теоретические сведения.* Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, занимающимися дизайнерской деятельностью.

*Практическая деятельность.* Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

## Раздел 2 «Производство» 2ч

Тема «Продукт труда. Современные средства контроля качества» 1ч

Тема «Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов» 1ч

*Теоретические сведения.* Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда.

## Раздел 3 «Технология» 3ч

Тема «Общая классификация технологий» 1ч

Тема «Современные и перспективные технологии 21-го века» 2ч

*Теоретические сведения.* Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.

## Раздел 4 «Техника» 3ч

Тема «Органы управления и системы управления техникой. Системы управления» 1ч

Тема «Механизация и автоматизация современного производства» 1ч

Тема «Роботизация современного производства» 1ч

*Теоретические сведения.* Роботы и робототехника. Направления разработок в этой области. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, использующими или обслуживающими робототехнику.

*Практическая деятельность.* Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о роботах.

## Раздел 5 «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 4ч

### Тема «Технологии термической обработки материалов» 2ч

#### Тема «Технологии обработки жидкостей и газов. Научные технологии.

#### Перспективные технологии 21- го века» 2ч

*Теоретические сведения.* Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Технологии обработки жидкостей и газов. Технология производства синтетических волокон. Свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, работающими на основе современных производственных технологий, связанных с передовыми методами обработки материалов.

*Практическая деятельность.* 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.

## Раздел 6 «Технологии обработки пищевых продуктов» 4ч

### Тема «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов» 2ч

#### Тема «Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи»» 1ч

#### Тема «Технологии обработки и использования для питания мяса домашних и диких животных» 1 ч

*Теоретические сведения.* Мясо птицы. Мясо животных. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, производящими продукцию питания и работающими на основе современных производственных технологий.

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

## Раздел 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 3ч

### Тема «Технологии получения и использования химической энергии» 2ч

#### Тема «Технологии получения и применения ядерной и термоядерной энергии» 1ч

*Теоретические сведения.* Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона из химической отрасли.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о получении новых веществ. Подготовка рефератов.

## Раздел 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 3ч

### Тема «Технологии записи и хранения информации» 1ч

#### Тема «Коммуникационные технологии» 2ч

*Теоретические сведения.* Материальные формы представления информации

для хранения. Современные технологии записи и хранения информации. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов

*Практическая деятельность.* Проведение хронометража учебной деятельности.

Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

#### Раздел 9 «Технологии растениеводства» 4ч

Тема «Технологии выращивания и использования микроорганизмов» 2 ч

Тема «Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и генной инженерии в растениеводстве» 2ч

*Теоретические сведения.* Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, применяющими биотехнологии.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о микроорганизмах. Подготовка рефератов.

#### Раздел 10 «Технологии животноводства» 3ч

Тема «Технологии кормления животных» 1ч

Тема «Технологии разведения и клонирования животных» 2 ч

*Теоретические сведения.* Заболевания животных и их предупреждение. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, оказывающими помощь больным животным.

*Практическая деятельность.* Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о заболеваниях домашних животных. Подготовка рефератов.

#### Раздел 11 «Социальные технологии» 3ч

Тема «Рынок и маркетинг» 2ч

Тема «Технологии менеджмента» 1 ч

*Теоретические сведения.* Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Профориентация. Ознакомление с различными профессиями, с предприятиями региона, использующими приёмы маркетинга и методы стимулирования сбыта.

Работа с пособиями по профориентации. Составление личного портфолио.

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

# Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

5 класс

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Ча сы уче бн ого вре ме ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	1. «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 4 ч			
1	Творчество и проектная деятельность.	4 ч	<p>Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Обосновывать выбор изделия на основе личных и общественных потребностей. Развивать эмоциональную сферу ребенка, чувства прекрасного, творческие способности. Находить необходимую информацию в учебнике, библиотеке кабинета технологии, в сети Интернет. Выбирать вид изделия. Характеризовать рекламу как средство формирования потребностей.</p> <p>Осуществлять выбор товара в модельной ситуации. Расширять и укреплять ценностно-смысловую сферу личности; формировать духовную культуру, прививать любовь к малой Родине, гражданской ответственности и чувства патриотизма, позитивного отношения к базовым ценностям общества.</p>	<p>Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.</p>
	2. «Производство» 4 ч			
2	Естественная и искусственная	4 ч	Осваивать новые понятия: техносфера и	Рациональное осмысление общечеловеческих и

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Ча сы уче бно го вре ме ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	окружающая среда (техносфера)		потребительские блага. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать объекты природы и техносферы.	социальных ценностей
	3. «Технология» 6 ч			
3	Сущность технологии. Характеристика технологий разных производств.	6 ч	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Классифицировать виды производств и технологий по различным признакам.	Обогащает представление об окружающей действительности
	4. «Техника» 6 ч			
4	Техника, ее разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертеж.	6 ч	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.	Рациональное осмысление общечеловеческих и социальных ценностей
	5 «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 8ч			
5	Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая	8 ч	Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Проводить исследования свойств различных материалов.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Ча сы уче бн ого вре ме ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	документация.		<p>Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических, технологических и физических свойствах. Выявлять и устранять дефекты отделки. Знакомиться с профессией лакировщик. Организовывать рабочее место для работ. Выбирать инструменты для обработки конструкционных материалов. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Выполнять эскизы или технические рисунки деталей из конструкционных материалов. Расширять и укреплять ценностно-смысловую сферу личности; формировать духовную культуру, прививать любовь к малой Родине, гражданской ответственности и чувства патриотизма, позитивного отношения к базовым ценностям общества.</p>	
	6. «Технологии обработки пищевых продуктов» 8 ч			



№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Ча сы уче бно го вре ме ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
6	Рациональное питание. Технологии обработки овощей.	8 ч	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей. Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов.	Организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.
	7. «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 6 ч			
7	Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн.	6 ч	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии.	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Ча сы уче бн ого вре ме ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
			Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию	информации, активизации их познавательной деятельности.
	8. «Технологии получения, обработки и использования информации» 6 ч			
8	Информация и ее виды.	6 ч	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
	9. «Технологии растениеводства» 8 ч			
9	Культурные растения и агротехнологии.	8 ч	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности.

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Ча сы уче бн ого вре ме ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	10. «Технологии животноводства» 6 ч			
10	Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека.	4ч	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека.	Организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.
	11. «Социальные технологии» 6 ч			
11	Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека.	6 ч	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека. Получать представление о сущности социальных объектов. Разбираться в приёмах и способах воздействия на них. Получать представление о потребностях людей.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
		68 часов		

**6 класс**

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
1. «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 6 ч				
1	Этапы проектной деятельности	6ч	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда. Развивать эмоциональную сферу ребенка, чувства прекрасного, творческие способности. Расширять и укреплять ценностно-смысловую сферу личности; формировать духовную культуру, прививать любовь к малой Родине, гражданской ответственности и чувства патриотизма, позитивного отношения к базовым ценностям общества.	Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
2. «Производство» 4 ч				
2	Производство и труд как его основа Предметы труда	4 ч	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Знакомиться с различными видами сырья. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
3. «Технология» 6 ч				4.

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
3	Признаки технологии. Технологическая документация	6 ч	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собрать дополнительную информацию о технологической документации.	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	4. «Техника» 6 ч			
4	Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы	6ч	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.	Организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи
	5. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 8ч			
5	Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технология сборки	8 ч	Изучать правила пиления заготовок. Ознакомиться с приёмами резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Выполнять практические работы по обработке различных материалов ручными инструментами.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	6. «Технологии обработки пищевых продуктов» 8 ч			
6	Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий	8 ч	Ознакомиться с критериями здорового рациона. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Получать представление о технологии обработки молока	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	7. «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 6ч			
7	Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии	6 ч	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения. Знакомиться с методами преобразования тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумуляции тепловой энергии	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
	8. «Технологии получения, обработки и использования информации» 6 ч			
8	Способы отображения информации	6 ч	Осваивать способы отображения информации. Искать примеры кодирования информации в производстве и в быту. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации.	Организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи
	9. «Технологии растениеводства» 8ч			
9	Технологии использования дикорастущих растений	8 ч	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися,

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
			особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания.	способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	10. «Технологии животноводства» 6 ч			
10	Основные технологии животноводства	6 ч	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
	11. «Социальные технологии» 6ч			
11	Виды социальных технологий	6 ч	Анализировать виды социальных технологий. Получать представление об их применении в сфере бизнеса. Знакомиться с применением социальных технологий в социально-экономической и культурной сферах общества. Готовить рефераты с примерами. Разрабатывать варианты технологии общения. Формировать духовную культуру, прививать любовь к малой Родине, гражданской ответственности и чувства патриотизма, позитивного отношения к базовым ценностям общества.	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
		68ч		

7 класс

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	1. «Методы и средства творческой и проектной			

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	деятельности» 4ч			
1	Проектная документация	4 ч	Знакомиться со способами создания новых идей. Развивать эмоциональную сферу ребенка, чувства прекрасного, творческие способности. Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Пробовать применить его к своему проекту. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации.	Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	2. «Производство» 4ч			
2	Средства труда	4 ч	Получать представление о современных средствах ручного труда. Знакомиться с его местом в производстве. Знакомиться с современными агрегатами и производственными линиями. Понимать их роль в производстве. Посетить местное производство	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
	3. «Технология» 6ч			
3	Технологическая культура производства и культура труда	6 ч	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура. Делать выводы о необходимости применения	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах



№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
			культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о культуре труда в разных сферах деятельности	других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	4. «Техника» 6ч			
4	Двигатели и передаточные механизмы	6 ч	Получать представление о двигателях и их видах. Готовить реферат по истории их развития и внедрения. Знакомство с воздушными и гидравлическими двигателями.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
	5. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 8ч			
5	Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов	8ч	Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки.	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	6. «Технологии обработки пищевых продуктов» 8ч			
6	Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов	8 ч	Ознакомиться со способами разрыхления теста. Найти информацию из чего состоит цикл выпечки хлеба. Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	7. «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 6ч			

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
7	Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии	6ч	Узнать свойства магнитного и электрического полей. Научиться применять в быту и практической деятельности знания свойств магнитных, электрических полей. Использовать устройства, излучающие магнитное поле, при проектировании и создании моделей.	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	8. «Технологии получения, обработки и использования информации» 6ч			
8	Технологии получения информации	6 ч	Ознакомиться с природными и техногенными источниками информации. Осваивать способы отображения информации.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
	9. «Технологии растениеводства» 8ч			
9	Технологии разведения и использования грибов	8 ч	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	10. «Технологии животноводства» 6ч			
10	Технологии разведения и содержания животных	6 ч	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
	11. «Социальные технологии» 6ч			
11	Методы сбора информации в	6 ч	Ознакомиться с примерами соц.исследований. Узнать о	Навык генерирования и оформления собственных

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	социальных технологиях		таких методах, как опрос, тестирование, социометрия и социальный эксперимент Составить классификацию интервью по целям, условиям и форме общения. Узнать рекомендации для успешного интервью как для интервьюера, так и респондента. Установить виды бесед и цели их проведения. Расширять и укреплять ценностно-смысловую сферу личности; формировать духовную культуру, прививать любовь к малой Родине, гражданской ответственности и чувства патриотизма, позитивного отношения к базовым ценностям общества.	идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
		68 часов		

8 класс

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	1. «Методы и средства творческой и проектной деятельности» 2ч			
1	Дизайн при проектировании. Методы творческой и проектной деятельности	1 ч	Знакомиться со способами создания новых идей. Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Пробовать применить его к своему проекту. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Развивать эмоциональную сферу ребенка, чувства	Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
			прекрасного, творческие способности. Расширять и укреплять ценностно-смысловую сферу личности; формировать духовную культуру, прививать любовь к малой Родине, гражданской ответственности и чувства патриотизма, позитивного отношения к базовым ценностям общества.	оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
2	Экономическая оценка проекта. Реклама проекта	1 ч	Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности. Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	2. «Производство» 2ч			
3	Продукт труда. Современные средства контроля качества	1 ч	Получать представление о современных средствах ручного труда. Знакомиться с его местом в производстве. Знакомиться с современными агрегатами и производственными линиями. Понимать их роль в производстве. Посетить местное производство	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
4	Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов	1 ч	Собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей	Реализация индивидуальных задатков и способностей
	3. «Технология» 3ч			
5	Общая классификация	1 ч	Получать более полное представление о различных	Создание, сохранение и приумножение материальных

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебного времени	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	технологий		видах технологий разных производств	ценностей.
6	Современные и перспективные технологии 21-го века	2 ч	Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объемное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	4. «Техника» 3ч			
7	Органы управления и системы управления техникой. Системы управления	1 ч	Получать представление о современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве.	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
8	Механизация и автоматизация современного производства	1 ч	Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
9	Роботизация современного производства	1 ч	Организовать внеурочные занятия в местном технопарке	Реализация индивидуальных задатков и способностей
	5. «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 4ч			
10	Технологии термической обработки материалов	2ч	Различать этапы технологического процесса получения деталей из порошков. Приводить примеры применения изделий порошковой металлургии. Выполнять поиск в Интернете и других источниках информации предприятий региона, использующих современные материалы и технологии их обработки.	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
11	Технологии	2 ч	Получить представление о	Навык генерирования и

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	обработки жидкостей и газов. Научные технологии. Перспективные технологии 21- го века		таких понятиях: фильтрация, сорбция, газирование	оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	6. «Технологии обработки пищевых продуктов» 4ч			
12	Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов	2 ч	Ознакомиться со способами разрыхления теста. Найти информацию из чего состоит цикл выпечки хлеба. Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и освоить их.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
13	Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи	2 ч	Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание и др.). Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	7. «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 3ч			
14	Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии	2ч	Знакомиться с новым понятием: химическая энергия. Получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения. Подготовить реферат	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебного времени	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
15	Технологии получения и применения ядерной и термоядерной энергии	1 ч	Получать представление о новых понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия. Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии. Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике	Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы.
	8. «Технологии получения, обработки и использования информации» 3ч			
16	Технологии записи и хранения информации	1 ч	Ознакомиться с историей материальных носителей. Сравнить эффективность современных носителей	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
17	Коммуникационные технологии	2 ч	Получать представление о коммуникационных формах общения. Анализировать процессы коммуникации и каналы связи. Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	9. «Технологии растениеводства» 4ч			
18	Технологии выращивания и использования микроорганизмов	2 ч	Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы.
19	Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и	2 ч	Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям,

№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебного времени	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
	генной инженерии в растениеводстве		для получения кисломолочной продукции	оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
	10. «Технологии животноводства» 3ч			
20	Технологии кормления животных	1 ч	Получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека. Знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных.	Инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы.
21	Технологии разведения и клонирования животных	2 ч	Получать представление о возможных заболеваниях у животных, способах их предотвращения и ветеринарии. Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных.	Установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника
	11. «Социальные технологии» 3ч			
22	Рынок и маркетинг	2 ч	Получать представление о рынке и рыночной экономике.	Создание, сохранение и приумножение материальных ценностей.
23	Технологии менеджмента	1 ч	Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость, цена товара, деньги. Получить представление о методах и средствах стимулирования сбыта. Прививать любовь к малой Родине, гражданской ответственности и чувства патриотизма, позитивного отношения к базовым	Навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.



№ п/п	Наименование раздела программы, тема	Часы учебн ого време ни	Характеристика деятельности обучающихся (основные учебные умения и действия)	Воспитательный потенциал урока (виды/формы деятельности)
			ценностям общества.	
		34 часа		

## Аннотация к рабочей программе по технологии 5-8 классы

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» для 5-8 класса(базовый уровень) составлена на основе авторской программы Технология: 5-9 классы/ В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова. - М.: Просвещение, 2018. -

Учебник «Технология» 5 класс под редакцией В.М.Казакевич, издательство Просвещение, 2019.

Технология. 5-9 классы. Методическое пособие: учебное пособие для общеобразовательных организаций /В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова и др./М. :Просвещение2017.

### Количество учебных часов

Общее количество часов за 1 год обучения-238 ч

5 класс- 2 часа в неделю, 68 часов, 34 учебные недели

6 класс- 2 часа в неделю, 68 часов, 34 учебные недели

7 класс- 2 часа в неделю, 68 часов, 34 учебные недели

8 класс- 1 час в неделю, 34 часа, 34 учебные недели

Рабочая программа составлена в соответствии со следующей структурой:

- пояснительная записка;
- планируемые результаты изучения учебного предмета;
- содержание учебного предмета;
- тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.

Составитель программы: Беганская А.А.