

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Разуменская средняя общеобразовательная школа №2 Белгородского района
Белгородской области»

<p>«Согласовано» Руководитель МО  Манохина И.Н.</p> <p>Протокол от <u>«29» августа 2019 г. № 1</u></p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора МОУ «Разуменская средняя общеобразовательная школа №2»  Валуйко С.М.</p> <p><u>«29» августа 2019г.</u></p>	<p>«Утверждаю» Директор МОУ «Разуменская средняя общеобразовательная школа №2»  Собченко А.С.</p> <p>Приказ от <u>«30» августа 2019г. № 227</u></p> 
--	---	---

Рабочая программа

по предмету

«ТЕХНОЛОГИЯ»

на уровень основного общего образования

ФГОС ООО

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, с использованием примерной программы «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова.- М.: Просвещение, 2018.-58с.

Для реализации программы используется учебно-методический комплект:

- программа «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова.- М.: Просвещение, 2018.-58с.

- учебник: Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение, 2019. – 176с.: ил.

- учебник: Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение, 2019. – 192с.: ил.

- учебник: Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение, 2019. – 192с.: ил.

- учебник: Технология: 8-9 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение, 2019. – 256с.: ил.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Изучении технологии в основной школе обеспечивает достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология»:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» являются:

- планирование процесса познавательно-созидательной деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;
- оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения предмета «Технология» являются:
в познавательной сфере:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

в сфере созидательной деятельности:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- анализ, разработка и/или реализация прикладных технических проектов;
- анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов разработка плана продвижения продукта;
- проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью конструкторов);
- планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- документирование результатов труда и проектной деятельности;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- проявление экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- владение методами моделирования и конструирования;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учетом позиции другого и уметь согласовать свои действия, владеть нормами и техникой общения;
- установление рабочих отношений в группе, сотрудничество;
- способность бесконфликтного общения в коллективе;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;
- способность прийти на помощь товарищу;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Практическая часть программы
Раздел программы: «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4ч.)			
1.	Проектная деятельность.	2	
2.	Творчество.	2	
Раздел программы: «Производство» (4ч.)			
3.	Техносфера. Потребительские блага.	2	Пр. р.: Сообщение о техносфере. Составить рациональный перечень потребительских благ для современного человека.
4.	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	2	
Раздел программы: «Технология» (6ч.)			
5.	Технология.	2	Пр.р.: Сообщение о технологиях.
6.	Классификация производств и технологий.	4	
Раздел программы: «Техника» (6ч.)			
7.	Техника.	2	Пр.р.: Составить иллюстрированный обзор техники по отдельным отраслям и видам. Сверлильный станок. Правила безопасной работы на сверлильном станке. Швейная машина. Правила безопасной работы на швейной машине.
8.	Инструменты, механизмы и технические устройства.	4	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8ч.)			
9.	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2	Пр.р.: Сравнение свойств одинаковых образцов из древесины и пластмассы. Сравнение твердости древесины разных пород. Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Определение сминаемости материалов. Разметка заготовки для изготовления разделочной
10.	Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов.	2	
11.	Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2	
12.	Технология механической обработки	2	

	материалов. Графическое отображение формы предмета..		доски. Ручное ткачество.
Раздел программы: «Технологии обработки пищевых продуктов» (8ч.)			
13.	Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	2	Пр.р.: Сообщение об истории открытия витаминов. Определение загрязнения столовой посуды. Приготовление блюд из сырых овощей. Приготовление блюд из овощей с применением тепловой обработки.
14.	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2	
15.	Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд.	2	
16.	Технология тепловой обработки овощей.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (6ч.)			
17.	Энергия.	2	Пр.р.: Изготовление игрушки «Йо-йо»
18.	Виды энергии.	2	
19.	Накопление механической энергии.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки и использования информации» (6ч.)			
20.	Информация.	2	
21.	Каналы восприятия информации человеком.	2	
22.	Способы материального представления и записи визуальной информации.	2	
Раздел программы: «Технологии растениеводства» (8ч.)			
23.	Растения как объект технологии.	2	Пр.р.: Агротехнологические приемы выращивания культурных растений. Полезные свойства культурных растений. Определение групп культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений.
24.	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2	
25.	Общая характеристика и классификация культурных растений.	2	
26.	Исследование культурных растений или опыты с ними.	2	
Раздел программы: «Технологии животноводства» (6ч.)			
27.	Животные и технологии 21 века. Животные и материальные потребности человека.	2	Пр.р: Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных поселка.
28.	Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные – помощники человека.	2	
29.	Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	2	
Раздел программы: «Социальные технологии» (6ч.)			
30.	Человек как объект технологии.	2	Пр.р: Свойства личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей.
31.	Потребности людей.	2	
32.	Содержание социальных технологий.	2	

	Итого:	68	
--	--------	----	--

6 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Практическая часть программы
Раздел программы: «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4ч.)			
1.	Введение в творческий проект. Подготовительный и конструкторский этапы.	2	Пр. р.: Составление краткой характеристики этапов проектирования.
2.	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап.	2	
Раздел программы: «Производство» (4ч.)			
3.	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда.	2	Пр. р.: Сбор дополнительной информации о составляющих производства.
4.	Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырье. Вторичное сырье и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	2	
Раздел программы: «Технология» (6ч.)			
5.	Основные признаки технологии.	2	Пр.р.: Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и выполнение технологических карт.
6.	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.	2	
7.	Техническая и технологическая документация.	2	
Раздел программы: «Техника» (6ч.)			
8.	Понятие о технической системе. Рабочие органы и двигатели технических систем (машин).	2	Пр.р.: Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различного вида техники (токарного станка, токарно-винторезного станка, швейной машины). Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов.
9.	Механическая трансмиссия в технических системах.	2	
10.	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8ч.)			
11.	Технологии резания, пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами.	2	Пр.р.: Правила безопасности труда. Резание, пластическое формование различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых
12.	Основные технологии обработки	2	

	металлов и пластмасс ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Соединение деталей с помощью клея.		изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины, текстильных материалов, черного и цветного металла. Изготовление изделий из фольги, папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмассы. Изготовление изделий из ткани.
13.	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделия из ткани.	2	
14.	Технология наклеивания покрытий, окрашивания и лакирования.	2	
Раздел программы: «Технологии обработки пищевых продуктов» (8ч.)			
15.	Основы рационального питания. Технология производства молока и приготовления блюд из него.	2	Пр.р.: Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд.
16.	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	2	
17.	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых и приготовление блюд из них.	2	
18.	Технология производства макаронных изделий и приготовления блюд из них.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (6ч.)			
19.	Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2	Пр.р.: Сбор информации об областях получения и применения тепловой энергии.
20.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии.	2	
21.	Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки и использования информации» (6ч.)			
22.	Восприятие информации.	2	Пр.р.: Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.
23.	Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации.	2	
24.	Символы как средство кодирования информации.	2	
Раздел программы: «Технологии растениеводства» (8ч.)			
25.	Дикорастущие растения, используемые человеком.	2	Пр.р.: Составление классификации дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение.
26.	Заготовка сырья дикорастущих растений.	2	
27.	Переработка и применение сырья дикорастущих растений.	2	
28.	Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	2	

Раздел программы: «Технологии животноводства» (6ч.)			
29.	Технология получения животноводческой продукции и их основные элементы.	2	Пр.р: Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, друзей, справочной литературы.
30.	Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	4	
Раздел программы: «Социальные технологии» (6ч.)			
31.	Виды социальных технологий.	2	Пр.р: Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.
32.	Технологии коммуникации.	2	
33.	Структура процесса коммуникации.	2	
Итого:		68	

7 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Практическая часть программы
Раздел программы: «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (4ч.)			
1.	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов.	2	Пр.р.: Чтение проектной документации. Выполнение эскизов, чертежей.
2.	Технологическая и конструкторская документации в проекте.	2	
Раздел программы: «Производство» (4ч.)			
3.	Современные средства ручного труда.	2	Пр. р.: Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах.
4.	Агрегаты и производственные линии.	2	
Раздел программы: «Технология» (6ч.)			
5.	Культура производства.	2	Пр.р.: Сбор информации о технологической культуре и культуре труда. Самооценка личной культуры труда.
6.	Технологическая культура производства. Культура труда.	4	
Раздел программы: «Техника» (6ч.)			
7.	Двигатели. Воздушные, гидравлические и паровые двигатели.	2	Пр.р.: Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Упражнения по управлению станками.
8.	Тепловые машины внутреннего сгорания.	2	
9.	Реактивные, ракетные и электрические двигатели.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (8ч.)			
10.	Производство металлов и древесных материалов, синтетических материалов и пластмасс.	2	Пр.р.: Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и
11.	Особенности производства	2	

	искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.		текстильных материалов с помощью ручных инструментов, станков, машин.
12.	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	2	
13.	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	2	
Раздел программы: «Технологии обработки пищевых продуктов» (8ч.)			
14.	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности.	2	Пр.р.: Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста.
15.	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2	Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов
16.	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Технология тепловой обработки рыбы.	2	органолептическим методом. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.
17.	Нерыбные продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.	2	морепродуктов.
Раздел программы: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (6ч.)			
18.	Энергия магнитного поля.	2	Пр.р.: Сбор информации об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.
19.	Энергия электрического тока.	2	
20.	Энергия электромагнитного поля.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки и использования информации» (6ч.)			
21.	Источники и каналы получения информации.	2	
22.	Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений.	2	
23.	Опыты и эксперименты для получения новой информации.	2	
Раздел программы: «Технологии растениеводства» (8ч.)			
24.	Грибы и их значение в природе и жизни человека.	2	Пр.р.: Определение по внешнему виду культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.
25.	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов, требования к среде и условиям выращивания.	2	
26.	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок.	2	
27.	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	2	
Раздел программы: «Технологии животноводства» (6ч.)			
28.	Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	2	Пр.р: Описание условий содержания домашних

29.	Составление рационов кормления.	2	животных. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и уход за ними: клетка, будка, автопоилки и т.д.
30.	Подготовка кормов к скармливанию и их раздача животным.	2	
Раздел программы: «Социальные технологии» (6ч.)			
31.	Назначение социологических исследований.	2	Пр.р-тест: Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов.
32.	Технология опроса: анкетирование.	2	
33.	Технология опроса: интервью.	2	
	Итого:	68	

8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Часы учебного времени	Практическая часть программы
Раздел программы: «Методы и средства творческой и проектной деятельности» (2ч.)			
1.	Дизайн. Методы дизайнерской деятельности.	1	Пр.р.: Деловая игра «Мозговой штурм».
2.	Метод мозгового штурма при создании инноваций.	1	
Раздел программы: «Производство» (2ч.)			
3.	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда и эталоны контроля качества продуктов труда.	1	Пр. р.: Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.
4.	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	1	
Раздел программы: «Технология» (3ч.)			
5.	Классификация технологий.	1	Пр.р.: Составление технологических карт для проектных изделий.
6.	Технологии материального и сельскохозяйственного производства.	1	
7.	Классификация информационных технологий.	1	
Раздел программы: «Техника» (3ч.)			
8.	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1	Пр.р.: Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.
9.	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1	
10.	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	1	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» (4ч.)			
11.	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов.	1	Пр.р.: Изготовление проектных изделий посредством

12.	Сварка и закалка материалов.	1	технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина и воска). Закалка и испытание твердости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс.
13.	Электроискровая, электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов.	1	
14.	Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	1	
Раздел программы: «Технологии обработки пищевых продуктов» (4ч.)			
15.	Мясо птицы.	2	Пр.р.: Определение доброкачественности мяса птицы органолептическим методом.
16.	Мясо животных.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, преобразования и использования энергии» (3ч.)			
17.	Выделение энергии при химических реакциях.	1	Пр.р.: Сбор информации об областях получения и применения электрической энергии.
18.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	2	
Раздел программы: «Технологии получения, обработки и использования информации» (3ч.)			
19.	Материальные формы представления информации для хранения.	1	
20.	Средства записи информации.	1	
21.	Современные технологии записи и хранения информации.	1	
Раздел программы: «Технологии растениеводства» (4ч.)			
22.	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1	Пр.р.: Определение микроорганизмов по внешнему виду. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (кефир, творог).
23.	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1	
24.	Культивирование одноклеточных зеленых водорослей.	1	
25.	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	1	
Раздел программы: «Технологии животноводства» (3ч.)			
26.	Получение продукции животноводства.	1	Пр.р: Составление рациона для домашних животных. Сбор информации о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.
27.	Разведение животных, их породы и продуктивность.	2	
Раздел программы: «Социальные технологии» (3ч.)			
38.	Основные категории рыночной экономики. Рынок.	1	Пр.р-тест: Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре.
29.	Маркетинг как технология управления рынком.	1	
30.	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	1	
Итого:		34	

Содержание программы

5 класс

«Методы и средства творческой и проектной деятельности»

Теоретические сведения. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Практические работы. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

«Производство»

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

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

«Технология»

Теоретические сведения. Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях.

«Техника»

Теоретические сведения. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практические работы. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов.

«Технологии обработки пищевых продуктов»

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.

Практические работы. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

«Технологии получения, преобразования и использования энергии»

Теоретические сведения. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

«Технологии получения, обработки и использования информации»

Теоретические сведения. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

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

«Технологии растениеводства»

Теоретические сведения. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

Практические работы. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

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

«Технологии животноводства»

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.

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

«Социальные технологии»

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

Практические работы. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей.

6 класс

«Методы и средства творческой и проектной деятельности»

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

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.

«Производство»

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.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений.

«Технология»

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.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

«Техника»

Теоретические сведения. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин).

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

«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

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.

Практические работы. 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.

«Технологии обработки пищевых продуктов»

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.

Практические работы. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом.

«Технологии получения, преобразования и использования энергии»

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

Практические работы. 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.

«Технологии получения, обработки и использования информации»

Теоретические сведения. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.

Практические работы. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

«Технологии растениеводства»

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.

Практические работы. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений.

«Технологии животноводства»

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

Практические работы. Реферативное описание технологии разведения домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

«Социальные технологии»

Теоретические сведения. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях.

7 класс

«Методы и средства творческой и проектной деятельности»

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

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками.

«Производство»

Теоретические сведения. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.

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

«Технология»

Теоретические сведения. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

«Техника»

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

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

«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

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.

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

«Технологии обработки пищевых продуктов»

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.

Практические работы. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом. Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

«Технологии получения, преобразования и использования энергии»

Теоретические сведения. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.

«Технологии получения, обработки и использования информации»

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

Практические работы. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража учебной деятельности.

«Технологии растениеводства»

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.

Практические работы. 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.

«Технологии животноводства»

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

Практические работы. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей. Проектирование и изготовление простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др. Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

«Социальные технологии»

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

Практические работы. Составление вопросников, анкет и тестов для учебных предметов. Проведение анкетирования и обработка результатов.

8 класс

«Методы и средства творческой и проектной деятельности»

Теоретические сведения. Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.

Практические работы. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы.

«Производство»

Теоретические сведения. Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами.

«Технология»

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

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

«Техника»

Теоретические сведения. Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. Автоматизация производства.

Практические работы. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники.

«Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

Теоретические сведения. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Практические работы. 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.

«Технологии обработки пищевых продуктов»

Теоретические сведения. Мясо птицы. Мясо животных.

Практические работы. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом.

«Технологии получения, преобразования и использования энергии»

Теоретические сведения. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.

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

«Технологии получения, обработки и использования информации»

Теоретические сведения. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.

«Технологии растениеводства»

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

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

«Технологии животноводства»

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

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

«Социальные технологии»

Теоретические сведения. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

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

Используемый перечень учебно-методических средств обучения:

Литература:

1. «Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова.- М.: Просвещение, 2018.-58с.
- 2.Технология: учебники для учащихся общеобразовательных учреждений.
- 3.Вышивка лентами. Лучшие модели/С.Ю.Рощупкина.-Ростов н/Д: Владис, 2011.-64с.
- 4.Роспись по стеклу: Практическое руководство/ Седман Э./Пер. с англ.-М.: Изд.»Ниола-Пресс», 2009.-104с.: ил.
- 5.Стильные аксессуары своими руками/ авт.- сост.: И.Н. Наниашвили, А.Г.Соцкова.- Харьков: Фактор,2008.-112с.: цв. ил.
6. Уроки технологии: методическое пособие/ В.Д.Симоненко, Н.В.Синица, А.А.Карачев, Е.В.Елисеева. - М.: Вентана-Граф, 2010.-176с.: ил.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Необходимое обеспечение в соответствии с реализуемой программой	необх	факт	%
Книгопечатная продукция			
«Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова.- М.: Просвещение, 2018.-58с.	1	1	100
Учебники			
учебник: Технология. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение , 2019. – 176с.: ил.	16	16	100
учебник: Технология. 6 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение , 2019. – 192с.: ил.	20	20	100
учебник: Технология. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение , 2019. – 192с.: ил.	16	16	100
учебник: Технология: 8-9 класс: учебник для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др.; под ред. В.М.Казакевича. - М.: Просвещение , 2019. – 256с.: ил.	20	20	100
Технические средства обучения			
Настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок.		1	100
Персональный компьютер		1	100
Проектор		1	100
Принтер		1	100