


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 1 г. Строитель

Яковлевского городского округа»

«Рассмотрено»

Руководитель МО


 Ларионовой Т.М.
Протокол № 1
от «29» августа 2022 г.

«Согласовано»

Заместитель директора

МБОУ «СОШ №1

г. Строитель Яковлевского
городского округа»

 Завгородняя О.С.
от « 29» августа 2022 г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ № 1

г. Строитель Яковлевского
городского округа»

 Булгакова Т.И.
Приказ № 609
от «30» августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология»

Казакевича В.М., Пичугиной Г.В., Семеновой Г.Ю. 6-8 классы
основного общего образования

Составитель: Тертычная Оксана Николаевна
учитель технологии

Строитель 2022

Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу Технология составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, к результатам усвоения обучающимися образовательной программы ООО с учётом Примерной образовательной программы по технологии, авторской программы по технологии Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и ООП ООО школы.

Программа учитывает требования, изложенные в школьном Положении о рабочих программах. Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
- овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
- формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Личностные результаты

1. Проявляет познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражает желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развивает трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладевает установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Проводит самооценку своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирует образовательную и профессиональную карьеру.
7. Осознаёт необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережно относится к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готов(а) к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявляет технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

1. Планирует процесс познавательной деятельности.
2. Ответственно относится к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определяет адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявляет нестандартный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельно выполняет различные творческие работы по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
6. Выполняет виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Приводит примеры, подбирает аргументы, формулирует обоснованные выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражает в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявляет потребности, проектирует и создаёт объекты, имеющие субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
9. Выбирает для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
10. Использует дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласовывает и координирует совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками.
12. Объективно оценивает свой вклад в решение общих задач коллектива.
13. Делает оценку своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Делает обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдает нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдает безопасные приемы познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рационально использует учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценивает технологические свойства материалов и областей их применения;
- 3) ориентируется в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классифицирует виды и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознаёт виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владеет кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владеет способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- 8) применяет общенаучные знания в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) Применяет элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владеет алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирует технологический процесс и процесс труда;
- 2) организует рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбирает материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проводит необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбирает инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) делает анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих: - изготавливает материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования; - проводит модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта; - определяет характеристики и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) проводит анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) проводит анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирует (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разрабатывает план продвижения продукта;
- 11) делает анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирует последовательность операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполняет технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определяет качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15)готавливает кулинарные блюда из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирует ответственное отношения к сохранению своего здоровья;
- 17) составляет меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготавливает продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдает безопасные приемы труда, правила пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдает трудовую и технологическую дисциплину;

21) осуществляет 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;

22) производит контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

23) осуществляет выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

24) осуществляет документирование результатов труда и проектной деятельности;

25) осуществляет расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) производит оценку своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) делает выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выражает готовность к труду в сфере материального производства;

4) осуществляет согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознаёт ответственность за качество результатов труда;

6) имеет наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремится к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) осуществляет дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

2) применяет различные технологии технического творчества и декоративно-прикладного искусства (резьба по дереву, чеканка, роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирует художественное оформление объекта труда;

4) способен выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетически оформляет рабочее место и рабочую одежду;

6) сочетает образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

7) создаёт художественный образ и воплощает его в продукте;

8) развивает пространственное художественное воображение;

9) развивает композиционное мышление, чувство цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;

10) понимает роль света в образовании формы и цвета;

11) производит решение художественного образа средствами фактуры материалов;

12) использует природные элементы в создании орнаментов, художественных образов моделей;

13) сохраняет и развивает традиции декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

14) применяет методы художественного проектирования одежды;

15) делает художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

16) соблюдает правила этикета.

В коммуникативной сфере:

1) умеет быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирует рабочую группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

- 3) выбирает знаковые системы и средства для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) делает публичную презентацию и защиту идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способен к коллективному решению творческих задач;
- 6) способен объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способен прийти на помощь товарищу;
- 8) способен бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развивает моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достигает необходимую точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдает требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развивает глазомер;
- 5) развивает осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе обучающиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

При формировании перечня планируемых результатов освоения каждого из разделов в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Раздел I.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» 6-8 КЛАСС

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

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по различным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

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

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

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

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

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований;
- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

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

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности	
<ul style="list-style-type: none"> • Обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий; • обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии; • чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии); • разрабатывать программу выполнения проекта; • составлять необходимую учебно-технологическую документацию; • выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов; • осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта; • подбирать оборудование и материалы; • организовывать рабочее место; • осуществлять технологический процесс; • контролировать ход и результаты работы; • оформлять проектные материалы; • осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера 	<ul style="list-style-type: none"> • Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; • корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; • применять технологический подход для осуществления любой деятельности; • овладеть элементами предпринимательской деятельности
МОДУЛЬ 2. Производство	
<ul style="list-style-type: none"> • Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой; • различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения; • устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека; • ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства; • сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг; • оценивать уровень совершенства местного производства 	<ul style="list-style-type: none"> • Изучать характеристики производства; • оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; • оценивать уровень экологичности местного производства; • определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; • находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда
МОДУЛЬ 3. Технология	
<ul style="list-style-type: none"> • Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; • разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;

<p>энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать влияние современных технологий на общественное развитие; ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях; оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства; оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда 	<ul style="list-style-type: none"> оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи.
МОДУЛЬ 4. Техника	
<ul style="list-style-type: none"> Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; изучать конструкцию и принципы работы современной техники; оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; различать автоматизированные и роботизированные устройства; собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); управлять моделями роботизированных устройств. 	<ul style="list-style-type: none"> Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; моделировать машины и механизмы; разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.
МОДУЛЬ 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	
<ul style="list-style-type: none"> Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. 	<ul style="list-style-type: none"> Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; проектировать весь процесс получения материального продукта; разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера; совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.
МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов	
<ul style="list-style-type: none"> Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях; 	<ul style="list-style-type: none"> Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и

<ul style="list-style-type: none"> • выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; • разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике; • выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; • соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; • пользоваться различными видами оборудования современной кухни; • понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; • определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами; • соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; • разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их. 	<p>принципов здорового питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять индивидуальный режим питания; • разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; • сервировать стол, эстетически оформлять блюда; • владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд.
МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	
<ul style="list-style-type: none"> • Характеризовать сущность работы и энергии; • разбираться в видах энергии, используемых людьми; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии; • сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; • ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; • ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; • осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; • ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии. 	<ul style="list-style-type: none"> • Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; • разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; • проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи; • давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; • давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; • выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.
МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации	
<ul style="list-style-type: none"> • Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; • осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; • применять технологии записи различных видов информации; • разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность; • владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; • пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; • характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей; • ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление об основных методах управления персоналом; • представлять информацию вербальными и 	<ul style="list-style-type: none"> • Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; • осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; • применять технологии запоминания информации; • изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; • владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; • управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.

невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств.	
МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства	
<ul style="list-style-type: none"> • Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; • определять полезные свойства культурных растений; • классифицировать культурные растения по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • классифицировать дикорастущие растения по группам; • проводить заготовку сырья дикорастущих растений; • выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; • владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; • определять культивируемые грибы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; • владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; • определять микроорганизмы по внешнему виду; • создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; • владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; • применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; • определять виды удобрений и способы их применения; • давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; • владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); • создавать условия для клонального микроразмножения растений; • давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.
МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства	
<ul style="list-style-type: none"> • Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; • анализировать технологии, связанные с использованием животных; • выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; • собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; • оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; • составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе); • подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; • описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; • описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; • описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; • описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов); • оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); • описывать содержание труда основных профессий, 	<ul style="list-style-type: none"> • Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; • проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; • оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства; • проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.; • описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; • исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.

связанных с технологиями использования животных.	
МОДУЛЬ 11. Социальные технологии	
<ul style="list-style-type: none"> Разбираться в сущности социальных технологий; ориентироваться в видах социальных технологий; характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; создавать средства получения информации для социальных технологий; ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент». 	<ul style="list-style-type: none"> Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект.

СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЬНЫЕ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИХ РАЗВИТИЯ

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

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

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

ФОРМИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ УЧАЩИХСЯ

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

- следует технологии, в том числе в процессе изготовления нового продукта;
- оценивает условия применимости технологии, в том числе с позиции экологической защищённости;
- проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- получает и анализирует опыт разработки прикладных проектов;
- определяет характеристики и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе).

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

ПОСТРОЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТРАЕКТОРИЙ И ПЛАНОВ В ОБЛАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМОПРЕДЕЛЕНИЯ

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

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

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

Раздел II.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 6-го по 8-й, по программе в соответствии с новой методологией включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

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

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ КУРСА

6 класс

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

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.

Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.

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

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

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

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

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

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

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

Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

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

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

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

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

Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

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

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

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папье-маше.

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

Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

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

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

7 класс

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

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

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

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

Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы.

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

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

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибами и получение урожая шампиньонов и вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

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

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

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

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

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

8 класс

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

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталон контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.

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

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка и испытание твёрдости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

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

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

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

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

Раздел III.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»

Базисный учебный план МБОУ «СОШ №1 г.Строитель» на этапе основного общего образования включает 238 учебных часов для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах -68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 классах - 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

В связи с имеющейся материально-технической базой МБОУ «СОШ №1 г.Строитель» в календарно-тематический план внесены изменения. Больше времени выделяется таким разделам как: «Методы и средства творческой и проектной деятельности», «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов», «Технологии обработки пищевых продуктов», так как данные разделы имеют больше практического назначения и востребованы учащимися и родителями при изучении предмета «Технология» (девочки).

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДЛЯ 6-8 КЛАССОВ

Разделы (I-XI) и темы программы (1-5...)	6 класс		7 класс		8 класс		Всего за 4 года обучения:	
	По программе В.М. Казакевича	Девочки	По программе В.М. Казакевича	Девочки	По программе В.М. Казакевича	Девочки	По программе В.М. Казакевича	Девочки
1. Творчество и проектная деятельность		1					4	3
2. Этапы проектной деятельности	4	1		2		1	4	6
3. Проектная документация		2	4	2		1	4	6
4. Дизайн при проектировании. Методы творческой и проектной деятельности.		2		2	2	1	2	5
5. Экономическая оценка проекта. Реклама проекта.		2		2			-	5
Итого по разделу:	4	8	4	8	2	3	14	25
1.Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)							4	2
2.Производство и труд, как его основа. Предметы труда.	4	2					4	2
3.Средства труда.			4	2			4	2
4.Продукт труда. Современные средства контроля качества.					2	1	2	1
5.Транспорт на производстве. Транспортировка жидкостей и газов.							-	-
Итого по разделу:	4	2	4	2	2	1	14	7
1. Сущность технологии. Характеристика технологий разных производств.							6	2
2. Признаки технологии. Технологическая документация.	6	2					6	2
3. Технологическая культура производства и культура труда.			6	2			6	2
4. Общая классификация технологий.					3	1	3	1
5. Современные и перспективные технологии XXI века.							-	-
Итого по разделу:	6	2	6	2	3	1	21	7
1.Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж.		2		2			6	6
2.Конструкционные составляющие техники. Рабочие органы.	6	4		2			6	6
3.Двигатели и передаточные механизмы.			6	4		1	6	5
4.Органы управления и системы управления техникой. Системы управления.					3	3	3	3
5.Механизация и автоматизация современного производства.							-	-
6.Роботизация современного производства.							-	-
Итого по разделу:	6	6	6	8	3	4	21	20
1. Виды материалов и их свойства. Конструкционные, текстильные материалы, натуральная и искусственная кожа. Графическая документация.		8		8		4	8	32
2. Технологии механической обработки конструкционных материалов. Технологии сборки.	8	8		2		1	8	11
3. Машинная обработка конструкционных и текстильных материалов.		10	8	12		5	8	37

4. Технологии термической обработки материалов.		2		2	4	1	2	7
5. Технологии обработки жидкостей и газов. Наукоёмкие технологии. Перспективные технологии 21-го века		-		-		-	-	-
Итого по разделу:	8	28	8	24	4	11	28	87
1. Рациональное питание. Технологии обработки овощей.							8	12
2. Технология обработки молока и кисломолочных продуктов. Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий.	8	12					8	12
3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технологии обработки рыбы, морепродуктов			8	12			8	12
4. Особенности питания современного человека. Технологии обработки мяса домашней птицы и дичи.					4	6	4	6
5. Технология обработки и использования для питания мяса домашних и диких животных.							-	-
Итого по разделу:	8	12	8	12	4	6	28	42
1. Работа и энергия. Виды энергии. Механическая энергия. Энергия волн.							6	2
2. Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии.	6	2					6	2
3. Технологии получения, применения энергии магнитного поля и электрической энергии			6	2			6	2
4. Технологии получения и использования химической энергии.					3	1	3	1
5. Технологии получения и применения ядерной и термоядерной энергии							-	-
Итого по разделу:	6	2	6	2	3	1	21	7
1. Информация и её виды							6	2
2. Способы отображения информации	6	2					6	2
3. Технологии получения информации			6	2			6	2
4. Технологии записи и хранения информации					3	1	3	1
5. Коммуникационные технологии			2				2	-
Итого по разделу:	6	2	6	2	3	1	23	7
1. Культурные растения и агротехнологии.							8	8
2. Технологии использования дикорастущих растений	8	2		2		1	8	5
3. Технологии разведения и использования грибов			8	2			8	2
4. Технологии выращивания и использования микроорганизмов					3	1	3	1
5. Технологии культивирования, гибридизации, реконструкции и генной инженерии в растениеводстве.					1	1	1	1
Итого по разделу:	8	2	8	4	4	3	28	17
1. Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека.							6	2
2. Основные технологии животноводства.	6	2					6	2
3. Технологии разведения и содержания животных.			6	2			6	2
4. Технологии кормления животных					3	1	3	1
5. Технологии разведения и клонирования животных.							-	-
Итого по разделу:	6	2	6	2	3	1	21	7
1. Сущность и особенности социальных технологий. Характеристика личности человека.							6	6
2. Виды социальных технологий.	6	2					6	2
3. Методы сбора информации в социальных технологиях.			6	2			6	2
4. Рынок и маркетинг. Исследование рынка Особенности предпринимательской деятельности.					3	2	3	2
5. Технологии менеджмента.							-	-
Итого по разделу:	6	2	6	2	3	2	21	12
ИТОГО ЗА КУРС ОБУЧЕНИЯ:	68	68	68	68	34	34	238	238

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО КЛАССАМ

6 класс
(68 часов)

№ темы, раздела	Темы, входящие в разделы программы.	Кол-во занятий (часов).	Тематическое планирование.	Характеристика видов деятельности учащихся
I.	Методы и средства творческой и	2 (4 часа)	Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап.	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов

	проектной деятельности		Этапизготовления изделия. Заключительный этап	проектирования конкретного продукта труда.
II.	Производство.	2 (4 часа)	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда	Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты.
III.	Технология.	3 (6 часов)	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация	Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.
IV.	Техника.	3 (6 часов)	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.	Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин. Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей. Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами.
V.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	4 (8 часов)	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	Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов. Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов.

			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	
VI.	Технологии обработки пищевых продуктов.	4 (8 часов)	Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых культур. Технология производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них.	Получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки. Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий
VII.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	3 (6 часов)	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумуляция тепловой энергии.	Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумуляции тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием.
VIII.	Технологии получения, обработки и использования информации.	3 (6 часов)	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации	Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации
IX.	Технологии растениеводства.	4 (8 часов)	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и

				закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.)
X.	Технологии животноводства.	3 (6 часов)	Технологии получения животноводческой продукции их основные элементы. Содержание животных - элемент технологии производства животноводческой продукции	Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологиям разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка
XI.	Социальные технологии.	3 (6 часов)	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации	Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения.
XII.	Итоговое занятие.		Обобщающая беседа по изученному курсу.	
Итого часов за год:		68		

**7 класс
(68 часов)**

№ темы, раздела	Темы, входящие в разделы программы.	Кол-во занятий (часов).	Тематическое планирование.	Характеристика видов деятельности учащихся
I.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2 (4 часа)	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.	Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.
II.	Производство.	2 (4 часа)	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии.	Получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и выполнять реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие.
III.	Технология.	3 (6 часов)	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.	Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда. Делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательном учреждении. Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства.
IV.	Техника.	3 (6 часов)	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные	Получать представление о двигателях и их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках.

			двигатели.Электрические двигатели.	
V.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	4 (8 часов)	Производство металлов.Производство древесныхматериалов. Производствосинтетических материалови пластмасс. Особенностипроизводства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон.Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственныетехнологии пластическогоформования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.	Получать представление о производстве различных материалов и их свойствах. Знакомиться с видами машиннойобработки конструкционных итекстильных материалов, делать выводы об их сходстве иразличиях. Выполнить практические работы по изготовлению проектныхизделий на основе обработкиконструкционных и текстильных материалов с помощьюручных инструментов, приспособлений, станков, машин.
VI.	Технологии обработки пищевых продуктов.	4 (8 часов)	Характеристики основных пищевых продуктов,используемых в процессеприготовления изделий изтеста. Хлеб и продуктыхлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тестодля их приготовления.Переработка рыбного сырья. Пищевая ценностьрыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбныеконсервы и пресервы.	Получать представление о технологиях приготовления мучныхкондитерских изделий и освоить их. Знакомиться с технологиямиобработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях изготовлениярыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда изтеста, рыбы и морепродуктов.
VII.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	3 (6 часов)	Энергия магнитного поля.Энергия электрическоготока. Энергия электромагнитного поля.	Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной,электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и выполнять реферат. Выполнить опыты.
VIII.	Технологии получения, обработки и использования информации.	3 (6 часов)	Источники и каналы получения информации. Методнаблюдения в получениииновой информации. Технические средства проведениянаблюдений. Опыты илиэксперименты для получения новой информации.	Знакомиться, анализироватьи осваивать технологии получения информации, методы исредства наблюдений. Проводить исследования о методах исредствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них.
IX.	Технологии растениеводства.	4 (8 часов)	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственновыращиваемых	Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных имногоклеточных грибов, с использованием одноклеточныхи

			съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенки. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов.	многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.
X.	Технологии животноводства.	3 (6 часов)	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и задача их животным.	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.
XI.	Социальные технологии.	3 (6 часов)	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов.
XII.	Итоговое занятие.		Обобщающая беседа по изученному курсу.	
Итого часов за год:		68		

8 класс (34 часа)

№ темы, раздела	Темы, входящие в разделы программы.	Кол-во занятий (часов).	Тематическое планирование.	Характеристика видов деятельности учащихся
I.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	1 (2 часа)	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности. Метод мозгового штурма при создании инноваций.	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.
II.	Производство.	1 (2 часа)	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда.	Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать влияние частоты проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда. Собирать дополнительную информацию о

				современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств.
III.	Технология.	2 (3 часа)	Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.	Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых технологий.
IV.	Техника.	2 (3 часа)	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.	Получать представление об органах управления техникой, о системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройствах машин, станков с ЧПУ. Знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Выполнить сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора.
V.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	2 (4 часа)	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов и литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
VI.	Технологии	2	Мясо птицы. Мясо животных.	Знакомиться с видами

	обработки пищевых продуктов.	(4 часа)		птиц и животных, мясо которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных.
VII.	Технологии получения, преобразования и использования энергии.	2 (3 часа)	Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	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.
VIII.	Технологии получения, обработки и использования информации.	2 (3 часа)	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации.	Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм в своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации.
IX.	Технологии растениеводства.	2 (4 часа)	Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов

				<p>в биотехнологических процессах биотехнологиях.</p> <p>Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)</p>
X.	Технологии животноводства.	2 (3 часа)	Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.	<p>Узнавать о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве.</p> <p>Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления популяции стада.</p> <p>Усвоить представления об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере.</p> <p>Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора.</p> <p>Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера.</p>
XI.	Социальные технологии.	2 (3 часа)	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.	<p>Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта.</p> <p>Осваивать характеристики и особенности маркетинга.</p> <p>Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги.</p> <p>Получать представление</p>

				о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги творческого проекта.
XII.	Итоговое занятие.		Обобщающая беседа поизученному курсу.	
Итого часов за год:		34		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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

Теоретический материал учащиеся изучают по учебнику.

В классе, кабинете, мастерской проходят практические занятия: лабораторные, проектные и учебно-практические работы.

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

Мастерская по обработке текстильных материалов

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

Мастерская по обработке пищевых продуктов

Мебель кухонная, стол обеденный с гигиеническим покрытием, стулья.

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

СТРУКТУРА УЧЕБНИКОВ

Обучение курсу «Технология» осуществляется по **учебникам из федерального перечня, автор: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., М. Просвещение, 2020 год.**

С учётом структуры основного общего образования новый учебный комплект представляет собой четыре книги: для 5, 6, 7 8-9 классов.

Все учебники построены по модульно-концентрической схеме. Каждый учебник имеет одинаковый набор тематических модулей, т.е. единообразную тематическую структуру. В каждом из них содержится 11 тем, являющихся главами учебников:

Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Тема 2. Производство.

Тема 3. Технология.

Тема 4. Техника.

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

Тема 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Тема 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Тема 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Тема 9. Технологии растениеводства.

Тема 10. Технологии животноводства.

Тема 11. Социальные технологии.

ЭЛЕКТРОННАЯ ФОРМА УЧЕБНИКА

Электронная форма учебника, создана АО «Издательство «Просвещение», представляет собой электронное издание, которое соответствует по структуре и содержанию печатному учебнику, а так же содержит мультимедийные элементы, расширяющие и дополняющие содержание учебника.

Используемая литература:

- Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – 2-е изд.- М.: Просвещение, 2020. – 96 с.
- Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учебное пособие для общеобразоват. организаций./ В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семёнова. – М.: Просвещение, 2019. – 58с.
- Учебник по технологии 5-9 класс, Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М., М. Просвещение, 2019 год.
- Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учеб.пособие для общеобразоват. организаций / (В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова и др.), М.: Просвещение, 2020. – 81с.

Печатные пособия:

- Плакаты по безопасности труда;
- Таблица «Волокна и свойства тканей»;
- Таблицы «Бутерброды», «Горячие напитки», «Работа на швейной машине», «Ручные швейные работы»
- Плакаты по электро и газоснабжению;
- Раздаточный материал по темам и разделам.

Информационно-коммуникационные средства:

- <http://belclass.ru> – сетевой класс Белогорья.
- <http://kopilkaurokov.ru/tehnologiyad?class=5> – уроки технологии (девочки 5 класс);
- <http://festival.1september.ru/articles/500262/> - уроки технологии.

Технические средства обучения:

- Компьютер
- Принтер.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

- Аптечка
- Холодильник -1
- Электроплиты -2
- Швейные машины бытовые универсальные -5
- Набор приспособлений для раскроя.