

Приложение к ООП ООО

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 г. Майского»**
Муниципальнэщцэныгъэгуэху щцццэ «Щцэныгъэкурытгуэху щцццэ №5
Майкълэ»
Майский шахарны муниципальный билимбергенучереждениасыны
«Орта билимбергенбешенчиномерни школу»

РАССМОТРЕНА
на заседании ШМО учителей
ХЭЦ, ОБЖ и физической
культуры
Протокол № 1
от « 30 » 08 2021 г.
В.А. Темрокова

СОГЛАСОВАНА
зам. директора по УМР
М.В. Денисенко
« 30 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДЕНА
Директор МКОУ СОШ №
г. Майского
Т.М. Корнейчук
Приказ № 186 ОД
« 30 » 08 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО
ТЕХНОЛОГИИ**

5-9 КЛАСС

**Разработана
Татуевой Ж.З.
(ФИО)
учителем технологии
(предмет)**

г. Майский

2021-2022 учебный год

Содержание:

- | | |
|--------------------------------------------------|------------|
| 1. Пояснительная записка | 2-16стр. |
| описание места учебного предмета в учебном плане | |
| учебно-методический комплект | |
| планируемые результаты освоения предмета | |
| формы контроля | |
| 2. Содержание тем учебного предмета | 16-24 стр. |
| 3. Календарно-тематическое планирование | 25-33стр. |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии 5-9 классы составлена на основе Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ, Примерной ООП ООО, основной образовательной программы основного общего образования МКОУ СОШ №5 г. Майского, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии, а также на основе Примерной рабочей программы по курсу «Технология» авторского коллектива Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю., Положения о структуре, порядке разработки, утверждения рабочей программы по учебным предметам, курсам МКОУ СОШ №5 г. Майского.

Описание места предмета в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техно сферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Для реализации рабочей программы в учебном плане МКОУ СОШ №5 г. Майского в 5-9-ых классах отводится по 1ч в неделю. Тематическое планирование разработано на 174 часа за учебный год. Основную часть содержания программы, составляет деятельность обучающихся, направленная на изучение, создание и преобразование материальных, информационных и социальных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт познавательной и практической деятельности. Основной формой обучения должна быть познавательно-созидательная деятельность учащихся. Программой подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося, на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб сил.

Организация внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» предполагает такие формы, как проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и краткосрочные курсы дополнительного образования (или мастер-классы), позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта труда в проекте обучающегося, субъективно актуального на момент прохождения курса. Основная форма обучения —

учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются лабораторно-практические и практические работы. Предусмотрены творческие проекты по разделам.

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников:

Технология.5класс: учебник для общеобразовательных организаций/(В.М.Казакевичидр.);подред.В.М.Казакевича.–М.: Просвещение,2019.

Технология.6класс: учебник для общеобразовательных организаций/(В.М.Казакевичидр.);подред.В.М.Казакевича.–М.: Просвещение,2019.

Технология.7класс: учебник для общеобразовательных организаций/(В.М.Казакевичидр.);подред.В.М.Казакевича.–М.: Просвещение,2019.

Технология. 8-9 классы: учебник для общеобразовательных организаций / (В.М. Казакевич и др.);подред.В.М.Казакевича.–М.:Просвещение,2019.

Электронная тетрадь онлайн. Технология 5класс.Ориентирована на учебник Казакевича В.М., Пичугиной Г.В. и др. Соответствует ФГОС.

Электронная тетрадь онлайн. Технология6класс.ОриентировананаучебникКазакевичаВ.М., Пичугиной Г.В. и др. Соответствует ФГОС.

Электронная тетрадь онлайн. Технология 7класс.Ориентирована на учебник Казакевича В.М., Пичугиной Г.В. и др. Соответствует ФГОС.

Электроннаятетрадьонлайн.Технология8класс.ОриентировананаучебникКазакевичаВ.М., Пичугиной Г.В. и др. Соответствует ФГОС.

Электроннаятетрадьонлайн.Технология9класс.Ориентирована на учебник Казакевича В.М., Пичугиной Г.В. и др. Соответствует ФГОС.

Технология.Рабочиепрограммы.5-9классы. / (В.М.Казакевичидр.);подред.В.М.Казакевича.–М.: Просвещение,2019.

Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / (В.М. Казакевич и др.); под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение,2019.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5-9 классах

Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

Познавательные интересы и творческая активность в области

предметной технологической деятельности;

Желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;

Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;

Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

Умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;

Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

техничко-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;

Умение выбирать оптимальные способы решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

Творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или входе технологического процесса;

Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
Способность моделировать планируемые процессы и объекты;

Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;

Способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;

Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

Умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;

Умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

Способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

Умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

Понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

Ориентирование в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;

Ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;

Использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

Навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;

Владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

Владение методами творческой деятельности;

Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В сфере созидательной деятельности 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 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 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.

Раздел 1. Основы производства

Выпускник научится:

Отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;

Определять понятия «техно сфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырьё», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;

Выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения;

Составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека;

Характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

Называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

Сравнивать и характеризовать различные транспортные средства; конструировать модели транспортных средств по заданному прототипу;

Характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

Осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы,

эскиза, фотографии;

Подготавливать иллюстрированные рефераты и коллажи по темам раздела.

Получит возможность научиться:

Изучать потребности ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы и доступных средств сбора информации;

Проводить испытания, анализа, модернизации модели;

Разрабатывать субъективно оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

Осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников;

Осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

Раздел 2. методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- Планировать и выполнять учебные технологические проекты:
- Выявлять и формулировать проблему;
- Обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
- Планировать этапы выполнения работ;
- Составлять технологическую карту изготовления изделия;
- Выбирать средства реализации замысла;
- Осуществлять технологический процесс;
- Контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- Представлять результаты выполненного проекта:
- Пользоваться основными видами проектной документации;
- Готовить пояснительную записку к проекту;
- Оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Получит возможность научиться:

Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

Модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

Технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

Оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.

Раздел 3. Общая технология.

Выпускник научится:

Определять понятия «техно сфера» и «технология»;

Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;

Называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;

Объяснять на произвольно избранных 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;

Проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;

Соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления

субъективно нового продукта;

Оценивать возможности и условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;

Прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов/параметров/ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты.

Выпускник получит возможность научиться:

Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;

Выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач.

Раздел4. Техника

Выпускник научится:

Определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;

Находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;

Изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;

Составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;

Изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;

Изучать конструкцию и принцип работы устройств и систему управления техникой ,автоматических устройств бытовой техники;

Изготавливать модели рабочих органов техники;

Проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);

Управлять моделями роботизированных устройств;

Осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Выпускник получит возможность научиться:

Проводить испытание, анализ и модернизацию модели;

Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и

конструирование, испытания, анализ, способы модернизации ,альтернативные решения;

Осуществлять модификацию механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств(решение задачи).

Изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

Анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

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

Выпускник научится:

Выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;

Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;

Выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;

Осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;

Распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;

Выполнять разметку заготовок;

Изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;

Осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия(детали);

Выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;

Описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения; анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

Определять назначение и особенности различных швейных изделий;

Различать основные стили в одежде и современные направления моды;

Отличать виды традиционных народных промыслов;

Выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;

Снимать мерки с фигуры человека;

Строить чертежи простых швейных изделий;

Подготавливать швейную машину к работе;

Выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;

Проводить влажно-тепловую обработку;

Выполнять художественное оформление швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

Определять способа графического отображения объектов труда;

Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;

Разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

Выполнять не сложное моделирование швейных изделий;

Планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

Проектировать и изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;

Разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;

Разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели;

Оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

Раздел 6. Технология пищевых продуктов.

Выпускник научится:

Составлять рацион питания адекватный ситуации;

Обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;

Реализовывать санитарно-гигиенические требования применительно к технологиям обработки пищевых продуктов;

Использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;

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

Определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;

Составлять меню;

Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;

Соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;

Оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях.

Выпускник получит возможность научиться:

Исследовать продукты питания лабораторным способом;

Оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд;

Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания;
Составлять индивидуальный режим питания;
Осуществлять приготовление блюд национальной кухни;

Сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

Осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит

Анализ неполадок электрической цепи;

Осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;

Выявлять пути экономии электроэнергии и в быту;

пользоваться электронагревательными приборами:

электроплитой, утюгом, СВЧ-печью и др.;

Выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;

Читать электрические схемы;

Называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Выпускник получит возможность научиться:

Различать и разбираться в предназначении и применении источников тока: гальванических элементов, генераторов тока;

Составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);

Осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;

Осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования;

Разрабатывать проект освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

Применять технологии получения, представления, преобразования и использования информации из различных источников;

Отбирать и анализировать различные виды информации;

Оценивать и сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств;

Изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;

Встраивать созданный информационный продукт в заданную оболочку;

Разрабатывать (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения информационного продукта с заданными свойствами;

Осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;

Представлять информацию вербальным и невербальным средствами;

Определять характеристику и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде(конструкторе);

Называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий.

Выпускник получит возможность научиться:

Осуществлять поиск, извлечение, структурирование и обработку информации;

Изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;

Создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;

Осуществлять компьютерное моделирование/проведение виртуального эксперимента.

Раздел 9. Технология растениеводства.

Выпускник

научится:

Определять виды и сорта сельскохозяйственных культур;

Определять чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян;

Рассчитывать нормы высева семян;

Применять различные способы воспроизводства плодородия почвы;

Соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;

Составлять график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями;

Применять различные способы хранения овощей и фруктов;

Определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;

Соблюдать технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона;

Излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Выпускник получит возможность научиться:

Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;

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;

Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;

Выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений);

Применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Раздел 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

Распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве;

Приводить примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины;

Осуществлять контроль и оценку качества продукции животноводства;

Собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка;

Составлять рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления;

Составлять технологические схемы производства продукции животноводства;

Собирать информацию и описывать работу по улучшению пород кошек, собак в клубах;

Выполнять на макетах и муляжах санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак.

Выпускник получит возможность научиться:

Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;

Проводить исследования способов разведения и содержания молодняка, домашних животных в своей семье, семьях друзей;

Проектированию и изготовлению простейших технических устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;

Описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;

Исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона.

Раздел 11. Социально-экономические технологии

Выпускник научится:

Объяснять специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризуя тенденции развития социальных технологий в XXI веке;

Называть виды социальных технологий;

Характеризовать технологии работы с общественным мнением,

технологии сферы услуг ,социальные сети как технологию;

Применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий;

Характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий,

Оценивать для себя ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;

Определять понятия «рыночная экономика», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»;

Определять потребительную и меновую стоимость товара.

Выпускник получит возможность научиться:

Составлять и обосновывать перечень личных потребностей, и их иерархическое построение;

Разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях;

Разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий.

Ориентироваться в бизнес-плане, бизнес-проекте.

Формы контроля

Программой предусмотрены следующие формы контроля:

1. Тестирование
2. Практическая работа
3. Опрос
4. Беседа
5. Контроль действия
6. Самостоятельная работа
7. Текущий
8. Итоговый за полугодие и за год.

Содержание учебного курса «Технология» строится по годам обучения концентрический. В основе такого построения лежит принцип усложнения и тематического расширения 11 базовых компонентов. Содержание деятельности учащихся в каждом классе, с 5-го по 9-й, по программе в соответствии с новой методологией включает всебя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль1.Производство.

Модуль2.Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль3.Технология.

Модуль4. Техника.

Модуль5.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Модуль6.Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль9. Технологии растениеводства.

Модуль10.Технологии животноводства.

Модуль11.Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение

информации последующим сквозным тематическим линиям:

Получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

Элементы черчения, графики 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 технологии;

Виды профессионального труда и профессии.

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел	Название разделов	Количество часов по классам				
		5	6	7	8	9
1.	Введение в предмет Технология	1	1	1	1	1
2.	Производство	3	8	2	4	2
3.	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	2	2	2	2
4.	Технология	1	2	3	3	2
5.	Техника	1	2	3	3	3
6.	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	7	6	6	5	4
7.	Технологии обработки пищевых продуктов	5	4	5	2	3
8.	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	2	2	2	2
9.	Технологии получения, обработки использования информации	2	2	2	2	2
10.	Технологии растениеводства	3	3	3	2	4
11.	Технологии животноводства	5	1	3	2	2
12.	Социальные технологии	2	1	2	6	7
13.	Резервный урок	1	1	1	1	0
	ИТОГО	35	35	35	35	34

Содержание тем учебного предмета 5 класс

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

Проектная деятельность. Что такое творчество.

Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

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

Механические свойства конструкционных материалов.

Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.

Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.

Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

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

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

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

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

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

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

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

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

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

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

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

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

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

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

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

6 класс

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

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

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

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

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

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

пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами.

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

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

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

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

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

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

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

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

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

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

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

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

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

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение

доброкачества 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 техно-

Ческими 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

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.

Муч-

ные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.

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

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

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

Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенки. 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 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 качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

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

8

класс

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

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

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

Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматики. Автоматизация производства.

Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

информации.

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

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и про-

дуктивность.

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 методам орфологической матрицы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9

класс

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

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств

транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей

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

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

Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия.

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

Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология к локального микро размножения растений. Технологии генной инженерии.

Заболевания животных и их предупреждение.

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

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

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

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

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

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

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

Создание условий для к лонального микроразмножения растений.

Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениями информационным источникам.

Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового контракта. Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и проектных изделий по средству пластического формования.

КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5класс							
Дата проведения			№ п/п	Тема раздела и урока	Практическ ая часть	Кол-во часов	
по плану	фактически						
	5А	5Б	5В				
01.09. - 04.09.				1	Вводный урок .Введение в предмет «Технология» .Инструктаж по ОТ и ТБ на в мастерской.	<i>Инструкта ж</i>	1
Производство–(3ч)							
07.09- 11.09.				2	Техносфера и потребительские блага.	<i>ЭТурок№1</i>	1
14.09.- 18.09.				3	Производство потребительских благ.	<i>ЭТурок№2</i>	1
21.09.- 25.09.				4	Общая характеристика производства.	<i>ЭТурок№3</i>	1
Методы и средства творческой проектной деятельности-(2ч)							
28.09.- 02.10.				5	Проектная деятельность.	<i>ЭТурок№4</i>	1
05.10.- 09.10.				6	Творчество.	<i>ЭТурок№5</i>	1
Технология–(1ч)							
12.10.- 16.10.				7	Классификация производственных технологий	<i>ЭТурок№6</i>	1
Техника–(1ч)							
19.10.- 23.10.				8	Техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.	<i>ЭТурок№7</i>	1
Материалы для производства материальных благ – (4ч)							
26.10.- 30.10.				9	Виды материалов	<i>ЭТурок№8</i>	1
10.11.- 13.11.				10	Натуральные ,искусственные и синтетические материалы	<i>ЭТурок№9</i>	1
16.11.- 20.11.				11	Конструкционные материалы	<i>ЭТурок№10</i>	1
23.11.- 27.11.				12	Текстильные материалы	<i>ЭТурок№11</i>	1
Свойства материалов–(1ч)							
30.11.- 04.12.				13	Свойства материалов	<i>ЭТурок№12</i>	1
Технология обработки материалов –(2ч)							
07.12.- 11.12.				14	Технологии механической обработки материалов	<i>ЭТурок№13</i>	1
14.12.- 18.12.				15	Графическое отображение формы предмета	<i>ЭТурок№14</i>	1
Пища и здоровое питание –(3ч)							
21.12.- 25.12.				16	Кулинария. Основы рационального питания	<i>ЭТурок№15</i>	1
11.01.- 15.01.				17	Витамины и их значение в питании	<i>ЭТурок№16</i>	1
18.01.- 22.01.				18	Правила санитарии ,гигиены и безопасности труда на кухне	<i>ЭТурок№17</i>	1
Технологии обработки овощей –(2ч)							

25.01.- 29.01.				19	Овощи в питании человека	ЭТурок№1 8	1
01.02.- 05.02.				20	Технологии обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей	ЭТурок№1 9	1

**Календарно тематическое
планирование 5класс**

Технологии получения, преобразования и использования энергии– (2ч)							
08.02.- 12.02.				21	Энергия и её виды	ЭТурок№ 20	1
15.02.- 19.02.				22	Накопление механической энергии	ЭТурок№ 21	1
Технологии получения, обработки и использования информации– (2ч)							
22.02.- 26.02.				23	Информация и каналы её восприятия человеком	ЭТурок№ 22	1
01.03.- 05.03.				24	Способы материального представления и записи визуальной информации	ЭТурок№ 23	1
Технологии растениеводства –(3ч)							
08.03.- 12.03.				25	Растения как объект технологии	ЭТурок№ 24	1
15.03.- 19.03.				26	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека	ЭТурок№ 25	1
01.04.- 02.04.				27	Характеристика и классификация культурных растений. Исследования или опыты с культурными растениями	ЭТурок№ 26	1
Животный мир в техносфере–(5ч)							
05.04.- 09.04.				28	Животные в технологиях XXI века	ЭТурок№ 27	1
12.04.- 16.04.				29	Животные и материальные потребности человека	ЭТурок№ 28	1
19.04.- 23.04.				30	Сельскохозяйственные животные и животноводство	ЭТурок№ 29	1
26.04.- 30.04.				31	Животные на службе безопасности жизни человека	ЭТурок№ 30	1
03.05.- 07.05.				32	Животные для спорта и науки	ЭТурок№ 31	1
Социальные технологии –(2ч)							
10.05.- 14.05.				33	Человек как объект технологии	ЭТурок№ 32	1
17.05.- 21.05.				34	Потребности людей .Содержание социальных технологий	ЭТурок№ 33	1
24.05.- 28.05				35	Резервный урок		1
ИТОГО:							35ч

бкласс						
Дата проведения			№ п/п	Тема раздела и урока	Практическа я часть	Ко л- во часов
По плану	фактически					
	6А	6Б	6В			
01.09. - 04.09.			1	Вводный урок. Введение в предмет «Технология» .Инструктаж по ОТ и ТБ на в мастерской.	Инструкта ж	1
Основные этапы творческой проектной деятельности–(2ч)						

07.09- 11.09.				2	Введение в творческий проект. Подготовительный и конструкторский этапы	<i>ЭТурок№1</i>	1
14.09.- 18.09.				3	Технологический и заключительный этапы. Этап изготовления изделия	<i>ЭТурок№2</i>	1

**Календарно тематическое планирование
бкласс**

Труд как основа производства–(8ч)							
21.09.- 25.09.				4	Труд как основа производства. Предметы труда	ЭТурок№3	1
28.09.- 02.10.				5	Сырьё как предмет труда	ЭТурок№4	1
05.10.- 09.10.				6	Промышленное сырьё	ЭТурок№5	1
12.10.- 16.10.				7	Сельскохозяйственное и растительное сырьё	ЭТурок№6	1
19.10.- 23.10.				8	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	ЭТурок№7	1
26.10.- 30.10.				9	Энергия информация как предметы тру-да	ЭТурок№8	1
10.11.- 13.11.				10	Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда	ЭТурок№9	1
16.11.- 20.11.				11	Объекты социальных технологий как предмет труда	ЭТурок№10	1
Технология-(2ч)							
23.11.- 27.11.				12	Признаки технологии. Технологическая ,трудовая и производственная дисциплина	ЭТурок№11	1
30.11.- 04.12.				13	Техническая и технологическая документация	ЭТурок№12	1
Техника–(2ч)							
07.12.- 11.12.				14	Техническая система .Рабочие органы и двигатели технических систем(машин)	ЭТурок№13	1
14.12.- 18.12.				15	Механическая, электрическая ,гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	ЭТурок№14	1
Технологии ручной обработки материалов –(3ч)							
21.12.- 25.12.				16	Технологии резания и пластического формования материалов	ЭТурок№15	1
11.01.- 15.01.				17	Технологии обработки древесных материалов ручными инструментами .Технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами	ЭТурок №16,№17	1
18.01.- 22.01.				18	Технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	ЭТурок№18	1

Технологии соединения и отделки деталей изделия–(2ч)							
25.01.- 29.01.				19	Технологии механического соединения Деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея и соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.	<i>ЭТурок №19,№20</i>	1
01.02.- 05.02.				20	Технологии соединения деталей из тек-стильных материалов и кожи, влажно-тепловые операции при изготовлении изделий из ткани и кожи	<i>ЭТурок№21</i>	1
Технологии нанесения защитных и декоративных покрытий на детали изделия из различных материалов– (1ч)							
08.02.- 12.02.				21	Технологии наклеивания покрытий, окрашивания и лакирования. Технологии	<i>ЭТурок №22,№23</i>	1

					нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.		
Технологи и производства, и обработки пищевых продуктов– (4ч)							
15.02.- 19.02.				22	Основы рационального(здорового)питания	ЭТурок№24	1
22.02.- 26.02.				23	Технологии производства молока и кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них	ЭТурок№25	1
01.03.- 05.03.				24	Технология производства кулинарных изделий и блюд из круп и бобовых	ЭТурок№26	1
08.03.- 12.03.				25	Макаронные изделия: технология приготовления кулинарных блюд	ЭТурок№27	1
Технологии получения, преобразования и использования тепловой энергии–(2ч)							
15.03.- 19.03.				26	Тепловая энергия: методы и средства её получения, преобразование в другие виды энергии и работу	ЭТурок№28	1
01.04.- 02.04.				27	Передача и аккумулярование тепловой энергии	ЭТурок№29	1
Технологии получения, обработки и использования информации–(2ч)							
05.04.- 09.04.				28	Восприятие информации и её кодирование при передаче сведений	ЭТурок№30	1
12.04.- 16.04.				29	Сигналы, знаки и символы перекодировании и информации.	ЭТурок№31	1
Технологи и растениеводства –(3ч)							
19.04.- 23.04.				30	Дикорастущие растения, используемые человеком, и их заготовка	ЭТурок№32	1

26.04.- 30.04.				31	Переработка и применение сырья дико-растущих растений и влияние экологических факторов на их урожайность	ЭТурок№33	1
03.05.- 07.05.				32	Условия и методы сохранения природной среды	ЭТурок№34	1
Животный мир в техносфере –(1ч)							
10.05.- 14.05.				33	Технологии животноводства	ЭТурок№35	1
Социальные технологии –(1ч)							
17.05.- 21.05.				34	Социальные технологии	ЭТурок№36	1
24.05.- 28.05.				35	Резервный урок		1
ИТОГО:							3 5 ч

Календарно тематическое планирование 7класс

7класс								
По плану	Дата проведения				№ п/п	Тема раздела и урока	Практическая часть	Кол-во часов
	7А	7Б	7В	7Г				
01.09.- 04.09.					1	Вводное урок. Введение в предмет «Технология ». Инструктаж по ОТ и ТБ на в мастерской.	Инструктаж	1
Методы и средства творческой и проектной деятельности-(2ч)								

07.09.- 11.09.				2	Созданиеновыхидейметодомфокальныхобъектов.Техническаядокументацияв проекте.	ЭТурок№1
14.09.- 18.09.				3	Конструкторская документация. Технологическаядокументациявпроекте	ЭТурок№2
Производство–(2ч)						
21.09.- 25.09.				4	Современныесредстваручноготруда	ЭТурок№3
28.09.- 02.10.				5	Средства труда современного производства.Агрегатыипроизводственныелинии	ЭТурок№4
Технология–(3ч)						
05.10.- 09.10.				6	Культурапроизводства	ЭТурок№5
12.10.- 16.10.				7	Технологическаякультурапроизводства. Культуратруда.	ЭТурок№6
19.10.- 23.10.				8	Повторительно-обобщающийурокпотемам «Методы и средства творческой ипроектной деятельности», «Производство»,«Технология»	ЭТурок№7
Техника–(3ч)						
26.10.- 30.10.				9	Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлическиедвигатели	ЭТурок№8
10.11.- 13.11.				10	Паровыедвигатели.Тепловыемашинывнутреннегосгорания	ЭТурок№9
16.11.- 20.11.				11	Реактивныеиракетныедвигатели.Электрическиедвигатели	ЭТурок№10
Технологииполучения,обработки,преобразованияииспользованияконструкционныхматериалов–(6ч)						
23.11.- 27.11.				12	Производствометаллов.Производство древесных материалов. Производство синтетическихматериаловипластмасс	ЭТурок №11,№12
30.11.- 04.12.				13	Особенностипроизводстваискусственныхволоконвтекстильномпроизводстве. Свойстваискусственныхволокон	ЭТурок№13
07.12.- 11.12.				14	Производственныетехнологииобработкиконструкционных материаловврезанием	ЭТурок№14
14.12.- 18.12.				15	Производственные технологии пластическогоформования материалов	ЭТурок№15
21.12.- 25.12.				16	Физико-химические и термические технологииобработки материалов	ЭТурок№16
11.01.- 15.01.				17	Повторительно-обобщающийурокпотеме «Технологии получения, обработки, преобразованияииспользованияконструкционныхматериалов»	ЭТурок№17
Технологииобработкипищевыхпродуктов–(5ч)						
18.01.- 22.01.				18	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовленияизделийизтеста.Хлеби продуктахлебопекарнойпромышленности.	ЭТурок№18
25.01.- 29.01.				19	Мучныескондитерскиезделияитестодляих приготовления	ЭТурок№19

01.02.- 05.02.				20	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и пловая кулинарная обработка рыбы	ЭТурок №20
08.02.- 12.02.				21	Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы	ЭТурок №21
15.02.- 19.02.				22	Повторительно-обобщающий урок по теме «Технологии обработки пищевых продуктов»	ЭТурок №22
Технологии получения, преобразования и использования энергии – (2ч)						
22.02.- 26.02.				23	Энергия магнитного поля. Энергия электрического поля	ЭТурок №23, №24
01.03.- 05.03.				24	Энергия электромагнитного поля	ЭТурок №25
Технологии получения, обработки и использования информации – (3ч)						
08.03.- 12.03.				25	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации	ЭТурок №26
15.03.- 19.03.				26	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации	ЭТурок №27
01.04.- 02.04.				27	Повторительно-обобщающий урок по темам «Технологии получения, преобразования и использования энергии», «Технологии получения, обработки и использования информации»	ЭТурок №28
Технологии растениеводства – (3ч)						
05.04.- 09.04.				28	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов.	ЭТурок №29, №30
12.04.- 23.04..				29	Требования к среде и условиям выращивания грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенки.	ЭТурок №31
26.04.- 30.04.				30	Безопасные технологии сбора и подготовки грибов	ЭТурок №32
Технологии животноводства – (3ч)						
03.05.- 07.05.				31	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	ЭТурок №33, №34
10.05.- 14.05.				32	Подготовка кормов к скармливанию и выдача их животным	ЭТурок №35
17.05.- 21.05.				33	Повторительно-обобщающий урок по темам «Технологии растениеводства», «Технологии животноводства»	ЭТурок №36
Социальные технологии – (1ч)						
24.05.- 28.05.				34	Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью	ЭТурок №37, №38
				35	Резервный урок	
ИТОГО:						

Календарно тематическое планирование 8класс

8класс						
Дата проведения		№ п/п	Тема раздела и урока	Практическая часть	Кол-во часов	
По плану	фактически					
	8А	8Б				
			1	Вводное урок. Введение в предмет «Технология». Инструктаж ОТ и ТБ в мастерской.	<i>Инструктаж</i>	1
Методы и средства творческой и проектной деятельности–(2ч)						
			2	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	<i>ЭТурок№1</i>	1
			3	Метод мозгового штурма при создании инноваций	<i>ЭТурок№2</i>	1
Производство–(4ч)						
			4	Продукт труда	<i>ЭТурок№3</i>	1
			5	Стандарты производства продуктов труда	<i>ЭТурок№4</i>	1
			6	Эталоны контроля качества	<i>ЭТурок№5</i>	1
			7	Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	<i>ЭТурок№6</i>	1
Технология–(3ч)						

			8	Классификация технологий	<i>ЭТурок№7</i>	1
			9	Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства земледелия.	<i>ЭТурок№8</i>	1
			10	Классификация информационных технологий.	<i>ЭТурок№9</i>	1
Техника–(3ч)						
			11	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	<i>ЭТурок№10</i>	1
			12	Автоматическое управление устройствами машинами. Основные элементы автоматики.	<i>ЭТурок№11</i>	1
			13	Автоматизация производства.	<i>ЭТурок№12</i>	1
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов–(5ч)						
			14	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов.	<i>ЭТурок№13, №14</i>	1
			15	Сварка материалов. Закалка материалов.	<i>ЭТурок№15</i>	1
			16	Электроискроваяобработкаматериалов.Электрохимическаяобработкаметаллов	<i>ЭТурок№16</i>	1
<i>11.01.-15.01.</i>			17	Ультразвуковая обработка	<i>ЭТурок№17</i>	1
<i>18.01.-22.01.</i>			18	Особенности технологий обработки жидкостей и газов.	<i>ЭТурок№18</i>	1

Технологии обработки пищевых продуктов–(2ч)

25.01.- 29.01.			19	Мясо птицы.	ЭТурок№19	1
01.02.- 05.02.			20	Мясо животных.	ЭТурок№20	1
Технологии получения, преобразованиями с пользования энергии– (2ч)						
08.02.- 12.02.			21	Выделение энергии при химических реакциях.	ЭТурок№21	1
15.02.- 19.02.			22	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	ЭТурок№22	1
Технологи и получения, обработки и использования информации –(2ч)						
22.02.- 26.02.			23	Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации.	ЭТурок№23	1
01.03.- 05.03.			24	Современные технологи и записи, и хранения информации.	ЭТурок№24	1
Технологи и растениеводства –(2ч)						
08.03.- 12.03.			25	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	ЭТурок№25	1
15.03.- 19.03.			26	Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.	ЭТурок№26, №27	1
Технологии животноводства–(2ч)						
01.04.- 02.04.			27	Получение продукции животноводства.	ЭТурок№28	1
05.04.- 09.04.			28	Разведение животных, их породы и продуктивность.	ЭТурок№29	1
Социальные технологии –(6ч)						

12.04.- 23.04..			29	Основные категории рыночной экономики	ЭТурок№30	1
26.04.- 30.04.			30	Что такое рынок.	ЭТурок№31	1
03.05.- 07.05.			31	Маркетинг как технология управления рынком	ЭТурок№32	1
10.05.- 14.05.			32	Методы стимулирования сбыта.	ЭТурок№33	1
17.05.- 21.05.			33	Методы исследования рынка.	ЭТурок№34	1
24.05.- 28.05.			34	Итоговый урок по курсу «Технология8класс».	ЭТурок№35	1
			35	Резервный урок		1
					Итого	35

Календарнотематическоепланирование9класс

9 класс						
дата проведения			№ п/п	Тема раздела и урока	Практическая часть	Кол-во часов
По плану	фактически					
	9А	9Б	9В			
01.09.- 04.09.				1	Вводное урок. Введение в предмет «Технология». Инструктаж по ОТ и ТБ на в мастерской.	Инструктаж 1
Методы и средства творческой и проектной деятельности–(2ч)						

07.09.- 11.09.				2	Экономическая оценка проекта.	ЭТурок№ 1	1
14.09.- 18.09.				3	Разработка бизнес-плана.	ЭТурок№ 2	1
Основы производства–(2ч)							
21.09.- 25.09.				4	Транспортные средства в процессе производства.	ЭТурок№ 3	1
28.09.- 02.10.				5	Особенности транспортировки	ЭТурок№ 4	1
Технология и техника–(5ч)							
05.10.- 09.10.				6	Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.	ЭТурок№ 5	1
12.10.- 16.10.				7	Роботы и робототехника.	ЭТурок№ 6	1
19.10.- 23.10.				8	Классификация роботов.	ЭТурок№ 7	1
26.10.- 30.10.				9	Направления современных разработок в области робототехники.	ЭТурок№ 8	1
10.11.- 13.11.				10	Повторительно-обобщающий урок по темам «Методы средств творческой и проектной деятельности», «Основы производства», «Технология и техника».	ЭТурок№ 9	1
Технологии производства и применения синтетических текстильных материалов и искусственной кожи– (4ч)							
16.11.- 20.11.				11	Технология производства синтетических волокон.	ЭТурок№ 10	1

23.11.- 27.11.				12	Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон.	ЭТурок№ 11	1
30.11.- 04.12.				13	Технологии производства искусственной кожи и её свойства.	ЭТурок№ 12	1
07.12.- 11.12.				14	Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии и моды.	ЭТурок№ 13	1
Технологии обработки пищевых продуктов–(3ч)							
14.12.- 18.12.				15	Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов.	ЭТурок№ 14	1
21.12.- 25.12.				16	Рациональное питание современного человека.	ЭТурок№ 15	1
11.01.- 15.01.				17	Повторительно-обобщающий урок по те-мам «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов», «Технологии обработки пищевых продуктов».	ЭТурок№ 16	1
Технологии получения, преобразования и использования энергии–(2ч)							
18.01.- 22.01.				18	Ядерная и термоядерная реакции	ЭТурок№ 17	1
25.01.- 29.01.				19	Ядерная энергия. Термоядерная энергия.	ЭТурок№ 18	1
Технологии обработки информации. Коммуникационные технологии–(2ч)							
01.02.- 05.02.				20	Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации.	ЭТурок№ 19	1
08.02.- 12.02.				21	Каналы связи при коммуникации.	ЭТурок№ 20	1
Технологии растениеводства, технологии животноводства– (6ч)							

15.02.- 19.02.			22	Растительные ткань и клетка как объекты технологии.	ЭТурок№21	1
22.02.- 26.02.			23	Технологи и клеточной инженерии	ЭТурок№22	1
01.03.- 05.03.			24	Технология к лонального микроразмноже-ния растений.	ЭТурок№23	1
08.03.- 12.03.			25	Технологи и генной инженерии.	ЭТурок№24	1
15.03.- 19.03.			26	Заболевания животных и их предупреждение.	ЭТурок№25	1
01.04.- 02.04.			27	Повторительно-обобщающий урок по те-мам «Технологии получения, преобразования и использования энергии», «Технологии получения, обработки и использования информации»,«Технологиирасте-ниеводства,технологииживотноводства».	ЭТурок№26	1
Социальные технологии. Менеджмент-						
05.04.- 09.04.			28	Что такое организация. Управление организацией.	ЭТурок №27,№28	1
12.04.- 23.04..			29	Менеджмент. Менеджер и его работа.	ЭТурок№29	1
26.04.- 30.04.			30	Методы управления в менеджменте	ЭТурок№30	1
03.05.- 07.05.			31	Трудовой договор как средство управления в менеджменте.	ЭТурок№31	1
10.05.- 14.05.			32	Повторительно-обобщающий урок по теме «Социальные технологии».	ЭТурок№32	1
17.05.- 21.05.			33	Итоговый урок по курсу.	ЭТурок№33	1
24.05.- 28.05.			34	Резервный урок		1
					Итого	34ч