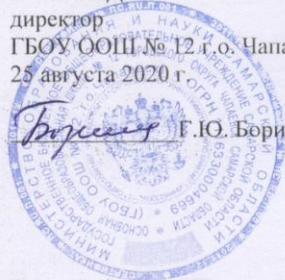


государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 12
г.о. Чапаевск Самарской области

УТВЕРЖДАЮ
директор
ГБОУ ООШ № 12 г.о. Чапаевск
25 августа 2020 г.



Г.Ю. Борисова

ПРОВЕРЕНО
зам. директора по УВР
25 августа 2020 г.

Handwritten signature

О.С. Митрофанова

РАССМОТРЕНО
на заседании методического
объединения
протокол № 1 от 25.08.2020 г.
руководитель МО
Клякина Е.А.

Handwritten signature

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету

Технология

5-8

класс

г.о. Чапаевск, 2020

Технология (УМК Синица Н.В., Самородский П.С.)

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования и на основе следующих нормативных документов:

- основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ ООШ №12 г.о. Чапаевск;
- примерной программы Синица Н.В. Самородский П.С. Программа 5-8 классы; Издательский центр «Вентана-Граф», 2015.

Для реализации программы используется следующий учебно-методический комплекс:

1. Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. Технология. 5 класс. М.: Просвещение, 2016 г.
2. Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д. Технология. 6 класс. М.: Просвещение, 2016 г.
3. Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко. Технология. 7 класс. М.: Вентана-Граф, 2016 г.
4. Н.В. Матяш, А.А. Электров, В.Д. Симоненко . Технология. 8 класс. М.: Вентана-Граф, 2017 г.

Место учебного предмета в учебном плане

Класс изучения	Количество часов в год
5	68
6	68
7	68
8	34

Планируемые результаты освоения учебного предмета

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам

предметной области «Технология», планируемые результаты освоения 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 разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формирование 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 и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- 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 мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать 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;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность - качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;

- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
 - встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
 - изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного

продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

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

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

- разработку плана продвижения продукта;

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

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,

- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов *питания, сервиса, информационной сфере.*

- 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.
- предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;
- анализировать социальный статус произвольно заданной социальнопрофессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной *сфере*.

5 класс

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда;

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность:

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;

- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

6 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные технологии возведения зданий и сооружений, профессии в области строительства, характеризует строительную отрасль региона проживания;
- описывает жизненный цикл технологии, приводя примеры;
- оперирует понятием «технологическая система» при описании средств удовлетворения потребностей человека;
- проводит морфологический и функциональный анализ технологической системы;
- проводит анализ технологической системы - надсистемы - подсистемы в процессе проектирования продукта;
- читает элементарные чертежи и эскизы;
- выполняет эскизы механизмов, интерьера;
- освоил техники обработки материалов (по выбору обучающегося в соответствии с содержанием проектной деятельности);
- применяет простые механизмы для решения поставленных задач по модернизации / проектированию технологических систем;

- строит модель механизма, состоящего из нескольких простых механизмов по кинематической схеме;
- получил и проанализировал опыт исследования способов жизнеобеспечения и состояния жилых зданий микрорайона / поселения;
- получил и проанализировал опыт решения задач на взаимодействие со службами ЖКХ;
- получил опыт мониторинга развития технологий произвольно избранной отрасли, удовлетворяющих произвольно избранную группу потребностей на основе работы с информационными источниками различных видов;
- получил и проанализировал опыт модификации механизмов (на основе технической документации) для получения заданных свойств (решение задачи);
- получил и проанализировал опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

7 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии в области энергетики, характеризует профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания;
- называет и характеризует актуальные и перспективные информационные технологии, характеризует профессии в сфере информационных технологий;
- характеризует автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства, приводит произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

- перечисляет, характеризует и распознает устройства для накопления энергии, для передачи энергии;
- объясняет понятие «машина», характеризует технологические системы, преобразующие энергию в вид, необходимый потребителю;
- объясняет сущность управления в технологических системах, характеризует автоматические и саморегулируемые системы;
- осуществляет сборку электрических цепей по электрической схеме, проводит анализ неполадок электрической цепи;
- осуществляет модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей, конструирование электрических цепей в соответствии с поставленной задачей;
- выполняет базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации);
- конструирует простые системы с обратной связью на основе технических конструкторов;
- следует технологии, в том числе, в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- получил и проанализировал опыт разработки проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки;
- получил и проанализировал опыт разработки и создания изделия средствами учебного станка, управляемого программой компьютерного трехмерного проектирования;
- получил и проанализировал опыт оптимизации заданного способа (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа).

8 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии обработки материалов, технологии получения материалов с заданными свойствами;
- характеризует современную индустрию питания, в том числе в регионе проживания, и перспективы ее развития;
- называет и характеризует актуальные и перспективные технологии транспорта;
- называет характеристики современного рынка труда, описывает
- цикл жизни профессии, характеризует новые и умирающие профессии, в том числе на предприятиях региона проживания;
- характеризует ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития;
- перечисляет и характеризует виды технической и технологической документации;
- характеризует произвольно заданный материал в соответствии с задачей деятельности, называя его свойства (внешний вид, механические, электрические, термические, возможность обработки), экономические характеристики, экологичность (с использованием произвольно избранных источников информации);
- объясняет специфику социальных технологий, пользуясь произвольно избранными примерами, характеризует тенденции развития социальных технологий в 21 веке, характеризует профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- разъясняет функции модели и принципы моделирования;
- создает модель, адекватную практической задаче;
- отбирает материал в соответствии с техническим решением или по заданным критериям;
- составляет рацион питания, адекватный ситуации;
- планирует продвижение продукта;

- регламентирует заданный процесс в заданной форме;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- получил и проанализировал опыт лабораторного исследования продуктов питания;
- получил и проанализировал опыт разработки организационного проекта и решения логистических задач;
- получил и проанализировал опыт компьютерного моделирования / проведения виртуального эксперимента по избранной обучающимся характеристике транспортного средства;
- получил и проанализировал опыт выявления проблем транспортной логистики населенного пункта / трассы на основе самостоятельно спланированного наблюдения;
- получил и проанализировал опыт моделирования транспортных потоков;
- получил опыт анализа объявлений, предлагающих работу;
- получил и проанализировал опыт проектирования и изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- получил и проанализировал опыт создания информационного продукта и его встраивания в заданную оболочку;
- получил и проанализировал опыт разработки (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами.

Содержание учебного предмета

5 класс

Вводное занятие (1 ч)

Основные теоретические сведения

Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета. Правила внутреннего распорядка в кабинете технологии. Санитарногигиенические требования, общие правила техники безопасности.

Растениеводство (8 часов)

Основы аграрной технологии (осенние работы)

Основные теоретические сведения

Многообразие сельскохозяйственных растений. Лук репчатый, морковь и свекла столовая. Состав и свойства почвы. Типы почв. Обработка почвы под овощные растения

Практические работы.

Сельскохозяйственные растения в осенний период . Определение механического состава почвы на пришкольном участке . Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы и томаты

Варианты объектов труда

С\х растения, Урожай моркови. Пришкольный участок.

Бытовая техника (2 ч)

Электрические приборы на кухне (2 ч)

Основные теоретические сведения

Устройство и правила эксплуатации электрического чайника, электромиксера, соковыжималки, микроволновой печи, холодильника. Основные причины неполадок в работе электроприборов и способы их устранения.

Практические работы

Ознакомление с устройством бытовых электроприборов, применяемых на кухне.

Варианты объектов труда

Электрический чайник, электромиксер, соковыжималка, микроволновая печь, холодильник.

Кулинария (6 ч)

Кулинария наука о питании (2 ч)

Основные теоретические сведения

Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Правила сервировки стола к завтраку.

Практические работы

Составление плана расположения оборудования кухни у себя дома (по памяти), зарисовка вариантов сервировки стола к завтраку для всей семьи, работа с таблицами «Содержание витаминов в различных продуктах»

Варианты объектов труда

Плакаты, таблицы

Завтрак своими руками (4 ч)

Основные теоретические сведения

Правила техники безопасности при пользовании газовыми, электроплитами, при работе с горячей жидкостью, при работе ножом и приспособлениями. Продукты, необходимые для приготовления бутербродов. Виды и особенности приготовления бутербродов. Способы украшения и требования к качеству готовых бутербродов. Виды, особенности приготовления и требования к качеству готовых горячих напитков. Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом.

Практические работы

Подбор посуды и инвентаря, нарезка продуктов, приготовление бутербродов и горячих напитков, сервировка стола к завтраку.

Варианты объектов труда

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Материаловедение (4 ч)

Пиломатериалы. Древесные материалы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Виды древесных пород, строение древесины. Классификация пиломатериалов. Устройство верстака.

Практические работы

Определение породы древесины по образцам. Пробная обработка образцов различными инструментами (напильником, ножовкой и т.д.)

Варианты объектов труда

Образцы древесных пород

Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них

(2 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Хлопок, лен. Получение ткани.

Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной стороны ткани.

Практические работы

Распознавание волокон растительного происхождения. Заполнение в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

Варианты объектов труда

Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна».

Машиноведение (4 ч)

Понятие о механизме и машинах (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Понятие о кинематической схеме. Определение механизма. Понятие об изделии и детали.

Практические работы

Ознакомление с устройством различных механизмов. Выполнение графических изображений типовых деталей.

Варианты объектов труда

Винтовой механизм зажима столярного верстака.

Классификация швейных машин.

Составные части машин (2 ч)

Основные теоретические сведения

Промышленные и бытовые; универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности. Подготовка швейной машины к работе.

Практические работы

Знакомство с устройством швейной машины, определение месторасположения основных узлов и деталей. Тренировочные упражнения на швейной машине: без ниток, выполнение машинных строчек по намеченным линиям (прямой, волнистой, зигзагообразной). Выполнение машинных швов (стачного, в подгибку и накладного).

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей.

Создание изделий из древесины и древесных пород (8 ч)

Изготовление простейших изделий из пиломатериалов (8 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о технологическом процессе. Последовательность действий по обработке заготовок и сборке их в изделие.

Практические работы

Выпиливание деталей лобзиком. Выбор формы и размера ящика для рассады. Сборка простейших конструкций изделий из фанеры и досок.

Варианты объектов труда

Коробка для рукоделия, шкатулка, ящик для рассады, семян.

Изготовление швейного изделия (рабочего фартука) (14 ч)

Классификация одежды. Требования, предъявляемые к одежде (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие об одежде, ее назначение, классификация, требования, предъявляемые к одежде.

Практические работы

Классификация по назначению представленных эскизов одежды.

Варианты объектов труда

Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Снятие мерок. Правила работы с готовыми выкройками, их моделирование (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила снятия мерок. Правила копирования выкроек из журналов мод.

Способы увеличения и уменьшения выкройки. Элементы моделирования.

Правила расчета количества ткани для изготовления изделия. Наименование деталей кроя. Варианты отделки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

Практические работы

Выполнение эскиза рабочего фартука. Копирование и моделирование готовой выкройки. Расчет количества ткани для изготовления изделия.

Варианты объектов труда

Выкройка фартука

Раскрой и изготовление швейного изделия (рабочего фартука) (10 ч)

Основные теоретические сведения

Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономной раскладки выкроек на ткани,

последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Подготовка деталей кроя к обработке. Технологическая последовательность изготовления рабочего фартука.

Практические работы

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Раскрой и изготовление рабочего фартука.

Варианты объектов труда

Ткань, выкройки, детали кроя рабочего фартука

Уход за одеждой, ее ремонт (2 ч)

Способы ухода за одеждой и обувью. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила выполнения влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Способы ухода за обувью. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, петли, кнопки и др.). Правила ее подбора в зависимости от назначения одежды, фасона, покроя, вида и цвета ткани. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение ремонта на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов).

Варианты объектов труда

Сорочка, блузка; пуговицы, крючки и петли, лоскуты тканей.

Растениеводство (8 часов)

Основы аграрной технологии (весенние работы)

Основные теоретические сведения

Подготовка семян к посеву. Способы выращивания овощных культур. Внесение удобрений под овощные растения. Защита с/х растений от вредителей и болезней. Основы цветоводства. Практические работы.

Подготовка семян к посеву. Подкормка ранней и цветной капусты. Технология применения настоев и отваров для защиты растений от вредителей и болезней. Посев семян цветов.

Варианты объектов труда

Рассада. Всходы овощных культур.

Проектная деятельность (11 ч)

6 класс

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 6 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарногигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 6 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник «Технология» для 6-х неделимых классов, библиотечка кабинета. Электронные средства обучения.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ (14 ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения.

Знакомство с физиологии питания человека. Общие сведения о значении минеральных веществ в жизнедеятельности организма, значение солей, кальция, натрия, железа, йода, суточная потребность в солях

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные

экспрессметоды определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Расчет суточной потребности человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы.

Технология приготовления пищи (10 ч.)

Блюда из молока и кисломолочных продуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, молоко, кефир, творог.

Блюда из рыбы и морепродуктов (2ч.)

Основные теоретические сведения Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

Варианты объектов труда. Плакаты, таблицы, рыба консервированная, рыба свежая, рыба соленая.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч.)

Основные теоретические сведения Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Варианты объектов труда. Посуда и инвентарь, применяемые при варке. Крупы, макаронные изделия.

Изделия из жидкого теста и сладкие блюда (2 ч)

Основные теоретические сведения Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Подача блинов к столу. Технология приготовления пресного слоеного

теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Роль сахара в питании человека. Кулинарные свойства крахмала. Технология приготовления компота, киселей разной консистенции.

Практические работы Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Приготовление сладкого компота.

Варианты объектов труда. Мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар.

Приготовление обеда в походных условиях (2 ч)

Основные теоретические сведения Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены «в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Практические работы

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, схемы, таблицы.

Заготовка продуктов (2 ч)

Основные теоретические сведения Основные способы простейшей переработки овощей (соление, квашение, сушка). Значение заготовок из овощей в питании человека. Технология приготовления соленых и квашеных овощей. Требования к качеству соленых и квашеных овощей. Использование природных ресурсов при производстве продуктов питания.

Основные способы переработки капусты. Санитарно-гигиенические требования к подготовке перерабатываемой продукции.

Практические работы. Подготовка капусты к квашению. Заготовка капусты способом квашения.

Варианты объектов труда. Свежая капуста, морковка.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (26 ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (10 ч)

Основные теоретические сведения Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Лоскутное шитье. Краткие сведения из истории создания изделия из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики: ткани, тесьма, отделочные шнуры, ленты, кружева, тюль и др. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити). Припуски Подготовка материала к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой. Использование прокладочных материалов.

Санитарно-гигиенические требования. Техника безопасности при выполнении работ. Обмеловка. Инструменты, приспособления, шаблоны для раскраивания элементов орнамента.

Правила безопасной работы при влажно-тепловой обработке (ВТО).

Практические работы.

Изготовление шаблонов из картона. (Треугольник квадрат, шестиугольник)

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Варианты объектов труда. Ткань.

Создание изделий из поделочных материалов (8 ч.)

Основные теоретические сведения. Ассортимент вторичного сырья, дополнительные материалы экологические и санитарно-гигиенические требования. Виды пластмасс и их назначение. Способы переработки вторичного сырья.

Инструменты и приспособления. Техника безопасности при выполнении работ.

Практические работы. Изготовление изделия из вторичного сырья. Зарисовка эскиза изделия. Составление технологической карты. Изготовление пластмассовых цветов.

Варианты объектов труда. Пластмасса. Полиэтилен.

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4)

Натуральные волокна животного происхождения и ткани из них (2 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация натуральных волокон животного происхождения. Шерсть, шелк, пух. Процесс получения нитей из этих волокон. Свойства натурального волокна животного происхождения.

Применение шерстяных, шелковых тканей в быту.

Саржевое и атласное переплетение в тканях. Понятие о раппорте, характеристика дефектов ткани.

Практические работы. «Распознавание волокон животного происхождения». Заполнения в рабочей тетради таблицы «Отличительные признаки волокон».

«Определение видов тканей (шерстяные, шелковые) по их свойствам».

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь. Коллекция «Волокна». Образцы тканей из волокон животного происхождения. Образцы древесных пород.

Пиломатериалы. Древесные материалы (2ч)

Основные теоретические сведения

Пороки древесины. Заготовка древесины. Производство и применение пиломатериалов. Свойства древесины.

Практические работы

Изучение пороков древесины.

Варианты объектов труда

Образцы пород древесины с различными пороками.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 Ч)

Назначение и принцип действия регуляторов бытовой швейной машины
(2 ч)

Основные теоретические сведения

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка. Устройство машинной иглы. Правила установки иглы в швейную машину. Подбор номера иглы в зависимости от вида ткани.

Практические работы

Регулировка качества машинной строчки и длины стежка на различных образцах тканей.

Установка иглы в швейную машину. Выполнение пробных машинных строчек

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Машинная игла.

Машинные швы. Классификация краевых швов. (2 ч)

Основные теоретические сведения Классификация машинных швов. Способы обработки изделия краевыми швами. Технология выполнения краевых швов. Технические условия на выполнения машинных краевых швов ВТО. Схемы обозначения краевых швов.

Практические работы. «Выполнение образцов краевых швов».

Варианты объектов труда

Бытовая швейная машина, лоскуты тканей. Образцы краевых швов.

Уход за швейной машиной. Виды передач. (2 ч)

Основные теоретические сведения

Правила ухода за швейной машиной (чистка, смазка) инструменты и приспособления, применяемые при смазке. Виды передач. Зубчатые передачи.

Практические работы Чистка и смазка швейной машины **Варианты объектов труда** Швейная машина. Схемы, таблицы.

ТВОРЧЕСКИЕ ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10Ч)

Основные теоретические сведения. Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление лично или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

Практические работы. Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта. Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения. Разработка творческого проекта. Разработка рекламного проекта изделия. Отделка изделия. Презентация творческого проекта. Самооценка результатов качества труда.

Варианты объектов труда. Творческие проекты, например: подставка под горячее, подсвечник. Ваза для карандашей, шкатулка.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч.)

Эстетика и экология жилища (2 ч.)

Основные теоретические сведения. История архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений их комфортность. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений их комфортность. Современные стили в интерьере. Подбор средств и декоративных украшений. **Практические работы.** Эскиз домашнего интерьера.

Уход за одеждой, её ремонт (2ч)

Основные теоретические сведения. Уход за одеждой из шерстяной и шелковой тканей Основные правила влажно-тепловой обработки изделий из шерстяных и шелковых тканей. Правила хранения чистки, сушки обуви из натуральной кожи. Условия обозначения на ярлыках. Последовательность выполнения ремонта одежды отделочными заплатками.

Практические работы. Выполнение работы на лоскутах ткани (пришивание заплатки, художественная штопка).

Варианты объектов труда. Блузка, юбка, брюки, лоскуты тканей.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (4 Ч)

Основные теоретические сведения. Общие понятия об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электроэнергии. Правила электробезопасности, индивидуальные средства защиты при выполнении электротехнических работ. Профессии, связанные с выполнением электромонтажных работ. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.

Практические работы. Составление схемы простой электрической цепи включающие электромагнитные устройства.

Подключение провода к вилке.

Варианты объектов труда. Эл. Провода, вилка.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (8 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о почве как основном средстве сельскохозяйственного производства. Типы почв, понятие о плодородии. Способы повышения почвенного плодородия и защиты почв от эрозии. Профессии, связанные с выращиванием растений и охраной почв. Правила безопасного труда при работе на пришкольном участке. Биологические и хозяйственные сорта региона. Районированные сорта цветочно - декоративных культур способы размножения многолетних цветковых растений. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Модификация препаратов. соблюдение правил ТБ. При работе с химическими средствами борьбы с вредителями растений. Сроки и способы посадки выбранных культур , режим полива в зависимости от погодных условий. Рыхление.

Практические работы. Тестирование **Варианты объектов труда.** Схемы, таблицы.

7 класс

Вводное занятие (2 ч)

Основные теоретические сведения. Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования и правила внутреннего распорядка при работе в школьных мастерских. Организация теоретической и практической частей урока.

Практические работы. Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Варианты объектов труда. Учебник В. Д. Симоненко «Технология» 7 класс. Москва. Издательство «Вентана-Граф», 2014. Электронные средства обучения.

КУЛИНАРИЯ (12 Ч)

Физиология питания (2 ч)

Основные теоретические сведения. Значение минеральных веществ в питании человека.

Понятие о микроорганизмах, их воздействие на пищевые продукты. Пищевые инфекции. Источники и пути проникновения. Заболевания, передающиеся через пищу. Определение срока годности консервов по маркировке на банке. Профилактика инфекций, первая помощь при отравлениях

Практические работы. Работа с таблицами «Содержание минеральных веществ в различных продуктах». «Определение доброкачественности продукции»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

Технология приготовления пищи (8 ч)

Основные теоретические сведения. Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецепт и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецепт и технология. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.

Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.

Практические работы. Художественное оформление изделий из солено-

го теста»

«Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»,

«Основные приемы лепки из соленого теста»

«Технологии окраски соленого теста»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал, мука, соленое тесто.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения. Сушка ее преимущество и недостатки. Сушка овощей и фруктов в домашних условиях. Процесс сушки плодов и овощей, температура сушки. Воздушная сушка на солнце. Искусственная сушка, принцип сушки фруктов, технология подготовки к суше. Хранение сушеных фруктов и овощей.

Практическая работа «Сушка фруктов»

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 Ч)

Рукоделие. Художественные ремесла (16 Ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Инструменты и материалы для выполнения декоративного изделия. Работа с каталогами, литературой, экспонатами. ТБ.

Виды декоративно-прикладного творчества. Народные традиции и культура приготовления декоративно-прикладных изделий. Назначение декоративноприкладных изделий. Составление технологической карты выполнения изделия.

Способы перевода рисунка на фольгу.

Технология изготовления декоративно-прикладного изделия: выдавливание рисунка по контуру, использование природных материалов. Виды и способы оформления готового изделия. Уход за изделием. Правила безопасного труда.

Практические работы «Перевод рисунка на фольгу»

«Изготовление изделия рифление на фольге»

Варианты объектов труда. Фольга, картон, ручка.

Создание изделий из поделочных материалов (10 ч)

Основные теоретические сведения. История развития техники плетения из тесьмы. Основные приемы плетения узлов в технике «Макраме». Материалы и инструменты, составление схемы изделия. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Технология, приемы и особенности плетения из тесьмы. Подбор инструментов, приспособлений, материалов для плетения. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения.

Практические работы «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»

«Основные приемы и узлы макраме»

«Разработка технологической карты по плетению амулета »

«Изготовление изделия из тесьмы- денечки »

«Художественная обработка ручки тесьмой»

«Плетение кашпо»

Варианты объектов труда. Тесьма, шнур, нитки, ленточки

ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (6 ч)

Химические волокна и ткани из них (2ч)

Основные теоретические сведения Способы получения искусственных и синтетических волокон. Механические, физические, технологические свойства

тканей из искусственных волокон. Свойства искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды.

Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон.

. Практические работы. Распознавание вида волокон по характеру горения. Определение технологических свойств тканей из искусственных волокон.

Варианты объектов труда. Образцы тканей из химических волокон.

Характеристика тканей по назначению (2ч)

Основные теоретические сведения. Классификация тканей по волокнистому составу, характеру отделки и окраски, назначению. Сложные переплетения нитей в тканях. Определение раппорта в сложных переплетениях. Уход за одеждой

Практические работы. Составление коллекции тканей по назначению. Изготовление макетов сложных переплетений.

Варианты объектов труда. Образцы различных тканей.

Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов (1ч)

Основные теоретические сведения. Виды, свойства и назначение сталей. Основные приёмы термообработки.

Практические работы. Пробная обработка образцов закалённой и незакалённой сталей.

Варианты объектов труда. Образцы закалённой и незакалённой сталей.

Итоговая самостоятельная работа по разделу «Элементы материаловедения»

Тестирование по теоретическим вопросам раздела «Элементы материаловедения» включает два варианта заданий по темам: «Химические волокна и ткани из них» и «Классификация сталей» Тесты позволяют контролировать знания обучающихся по разделу.

ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (4 Ч)

Швейная машина и приспособления к ней (2ч)

Основные теоретические сведения Универсальные и специальные швейные машины. Отличие бытовой от универсальной. Устройство качающегося челнока. Приспособления и их применение в швейной машине.

Практические работы «Установка приспособлений»

Варианты объектов труда Швейная машина, универсальные лапки для пришивания пуговиц, втачивания молнии, окантовки.

Основные теоретические сведения Механические и автоматические устройства, варианты их конструктивного выполнения. Условные обозначения элементов на схемах.

Практические работы Чтение схем

Варианты объектов труда Швейная машина, таблицы, схемы

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 Ч)

Эстетика и экология жилища

Экология жилища. Фильтрация воды (2ч)

Основные теоретические сведения Понятие об экологии жилища. Микроклимат в доме. Современные приборы и устройства для поддержания температурного режима, влажности, состояния воздушной среды, уровня шума. Современные системы фильтрации воды.

Практические работы «Определения уровня загрязненности воды»

Варианты объектов труда Вода, фильтр.

Роль комнатных растений в интерьере.(2 ч)

Основные теоретические сведения Роль комнатных растений в жизни человека. Уход за растениями и их разновидности. Растения в интерьере квартиры и их влияние на микроклимат. Огород на подоконнике. Оформление балконов, лоджий .

Практические работы «Подбор и посадка растений» ***Варианты объектов труда*** Рассада, почва.

ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ РАБОТЫ (6 Ч)

Электроосветительные приборы. (2 ч.)

Основные теоретические сведения .Значимость и виды электроосветительных приборов. Пути экономии электроэнергии. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. ТБ

Практические работы «Подбор бытовых приборов»

Варианты объектов труда Бытовые осветительные приборы, лампы.

Таблицы, схемы.

Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства(2 ч)

Основные теоретические сведения Виды и назначение автоматических устройств. Элементы автоматики в бытовых устройствах. Составление и чтение простейших схем автоматики. Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности.

Практические работы «Составление схем автоматики» ***Варианты объектов труда*** Таблицы, схемы.

Электроприборы, человек и окружающая среда (2ч)

Основные теоретические сведения Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Соблюдение правил безопасности

Практические работы презентация «Влияние электронных приборов на окружающую среду»

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Черчение и графика – 2ч

Основные теоретические сведения. Конструктивные элементы и их графическое изображение: отверстия, уступы, канавки, фаски. Основные сведения о видах проекции деталей на чертеже. Правила чтения чертежей. Ручные инструменты и приспособления (плашка, метчик) для обработки проволоки, нарезания резьбы на стержнях и в отверстиях, сборки изделия; их устройство и назначение.

Практическая работа. Зарисовка эскизов деталей (палец, штифт, шпилька, втулка). Чтение чертежа деталей.

Варианты объектов труда: Эскизы деталей (палец, штифт, шпилька, втулка).

Творческие проектные работы (10 ч)

Этапы творческого проекта

«Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Под проектом понимается самостоятельная творчески завершенная работа, выполненная под руководством учителя. Выбор и обоснование проекта (проблема, потребность). Этапы выполнения проекта (подготовительный, технологический, заключительный). Правила выполнения и оформления творческого проекта. Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера, дизайн-анализ Работа с журналами, разработка рисунка. Подбор материалов по соответствующим критериям и инструментов. Технология выполнения выбранного изделия. Выдвижение идей для выполнения учебного проекта. Последовательность выполнения изделия. ВТО. Корректировка плана выполнения проекта в соответствии с проведенным анализом правильности выбора решений.

Практические работы презентация

«Выбор и обоснование проблемы, дизайнерской задачи с применением компьютера»

«Дизайн анализ»

«Работа с журналами, разработка рисунка».

Варианты объектов труда Таблицы, схемы, учебник.

Экономическое и экологическое обоснование проекта (2 ч)

Основные теоретические сведения Экологическое обоснование. Реклама. Выполнение творческого проекта. Презентация готового изделия, защита проекта Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и его поэтапного выполнения. Выбор темы с учетом требований экономики, экологии, современного дизайна и моды, возрастных и личностных интересов учащихся обеспечивает положительную мотивацию и дифференциацию в обучении, активизирует самостоятельную творческую деятельность учащихся при выполнении проекта.

Практические работы презентация «Расчет себестоимости проекта» **Варианты объектов труда** Таблицы, схемы, учебник.

Защита проекта(2 ч)

Содержание сообщения по защите проекта: цели проекта, обоснование возникшей проблемы и потребности, самооценка проделанной работы и качества изделия.

Предложение вниманию жюри технологической последовательности изготовления и чертежей выкроек изделия.

ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА (8 ч)

Обустройство пришкольного участка. Цветочно- декоративные растения. (2 ч)

Основные теоретические сведения Формирование умений составления плана работ обустройства пришкольного участка и организация его выполнения. Ассортимент цветочно-декоративных растений

Практические работы « Разработка плана – обустройство пришкольного участка»

«Эскиз проект – обустройство пришкольного участка»

Варианты объектов труда: учебник, рассада, схемы, таблицы.

Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки (2)

Основные теоретические сведения Формирование представлений об агротехнике культур, понятии сорта и целесообразности соблюдения сроков посадки и уборки

Практические работы « Составление графика посадки овощей »

Варианты объектов труда: учебник, рассада, схемы, таблицы.

Защита растений от неблагоприятных факторов (2 ч)

Основные теоретические сведения Неблагоприятные факторы региона: экологические, климатические, биологические. Наличие на растениях вредителей и способы борьбы с ними. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.

Практические работы

«Исследование климатических условий для выращивания овощных культур»

«Исследование экологических условий для выращивания овощных культур»

«Исследование биологических условий для выращивания овощных культур»

Варианты объектов труда Почва, растения.

Анализ формирования культуры труда. (2 ч)

Основные теоретические сведения Обсуждение формирования культуры труда, выводы и планы трудовой деятельности на будущее. Подведение итогов.

Практические работы Тестирование

Варианты объектов труда Схемы, таблицы.

Раздел I. Домашняя экономика и основы предпринимательства(10)

Семейная экономика(1)

Основные теоретические сведения. *Задачи семейной экономики, функции семьи в обществе, доходы и расходы.*

Практические работы. *Работа в тетради.*

Варианты объектов труда. *Рабочая тетрадь, раздаточный дидактический материал.*

Предпринимательство в семье (1)

Основные теоретические сведения. *Нравственные и деловые качества предпринимателя. Индивидуальное предприятие, кооперативная деятельность, акционерное общество. Производство товаров и услуг.*

Практические работы. *Рассчитать прибыльное семейное дело.*

Варианты объектов труда. *Рабочая тетрадь, учебник.*

Потребности семьи(2)

Основные теоретические сведения. *Классификация потребностей.*

Таблица иерархия человеческих потребностей по А. Маслоу

Практические работы. *Расчёт затрат на приобретение срочных и необходимых вещей учащегося. Определение положительных и отрицательных качеств 2х – 3х приобретённых вещей.*

Варианты объектов труда. *Рабочие тетради, учебник.*

Информация о товарах(1)

Основные теоретические сведения. *Сертификат качества. Понятие о товарах. Производство товаров. Права потребителя.*

Практические работы. *Реклама товара*

Варианты объектов труда. *Учебник, рабочая тетрадь.*

Торговые символы, этикетки и штрих-код(1)

Основные теоретические сведения. *Маркировка товара, штрих код, этикетка, вкладыш.*

Практические работы. *Расшифровка штрих кода.*

Варианты объектов труда. *Учебник. Штрих код с любого товара.
Работа в тетради.*

Бюджет семьи (2)

Основные теоретические сведения. *Понятия доходы и расходы.
Обязательные платежи. Налоги.*

Практические работы. *Описание ресурсов семьи, выявить возможности их увеличения.*

Варианты объектов труда. *Рассчитать бюджет семьи на месяц.*

Расходы на питание(2)

Основные теоретические сведения. *Правила, которые следует соблюдать при покупке. Планирование расходов на продукты питания.
Определить пути снижения затрат на питание.*

Практические работы. *Составление рационального меню. Таблица калорий, учебник, тетрадь.*

Раздел II. Технология ведения приусадебного участка (5).

Хозяйственные постройки и подсобные помещения(1)

Основные теоретические сведения. *Понятия: участок, план, огород, погреб, амбар, колодец, хлев и т.д.*

Практические работы. *Рассчитать площадь для овощных культур для выращивания продукции своей семьи.*

Варианты объектов труда. *Учебник, тетрадь.*

Экономика приусадебного участка(1)

Основные теоретические сведения. *Значение приусадебного участка.
Варианты использования приусадебного участка в целях предпринимательства.*

Практические работы. *Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения.*

Варианты объектов труда. Учебник, тетрадь.

Закладка овощей на хранение(1).

Основные теоретические сведения. Понятия: ферменты, микробы.

Способы хранения сельхоз продукции. Овощехранилища, ангары, склады и т. д.

Практические работы. Начертить предполагаемый план помещения для хранения продукции.

Варианты объектов труда. Тетрадь учебник.

Подсчет себестоимости продукции (1).

Основные теоретические сведения. Прибыль с участка, себестоимость продуктов. Формула $\Pi = Д - С$.

Практические работы. Рассчитать прибыль, полученную при реализации выращенного товара.

Варианты объектов труда. Тетрадь

Способы уменьшения потерь продукции при хранении(1).

Основные теоретические сведения. Температура хранения, способы переработки овощей. Признаки порчи продуктов. Поддержание микроклимата.

Способы уменьшения потерь продукции при хранении. Профессии, связанные с выращиванием растений.

Практические работы.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, учебник.

Раздел III. Технология электротехнических работ (4).

Элементарная база электротехники(1).

Основные теоретические сведения. Электрические приборы и электрические измерительные приборы. Электрический ток.

Практические работы. Ознакомление с измерительными приборами.

Варианты объектов труда. Учебник, тетрадь.

Монтаж электрической цепи.

Правила безопасности при электротехнических работах(1).

Основные теоретические сведения. *Электромонтажные инструменты и материалы, их назначение. Виды соединения проводов. Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей.*

Практические работы *Чтение и составление электрических схем.*

Варианты объектов труда. *Учебник, тетрадь*

Бытовые нагревательные приборы и светильники(1).

Основные теоретические сведения. *Устройство светильника, утюга, электрочайника и других бытовых приборов..*

Практические работы. *Нарисовать электрическую схему утюга.*

Варианты объектов труда. *Учебник, тетрадь.*

Разработка плаката по электробезопасности (1).

Основные теоретические сведения. *Знание техники безопасности при работе с электроприборами.*

Практические работы. *Разработать плакат «Электробезопасности в быту».*

Ватман, учебник, плакаты по электробезопасности.

Раздел IV. Культура строительства дома (5) .

Как строят дом(1)

Основные теоретические сведения. *Закладка дома. Понятия: фундамент, цоколь, откосы, обналичка, отмостка, стропила, лаги и т.д. Архитектурные элементы зданий.*

Практические работы. *Составление плана строительства дома.*

Варианты объектов труда. *Тетрадь чертёжные элементы.*

Технология установки врезного замка (1)

Основные теоретические сведения. *Последовательность установки замка.*

Практические работы. *Работа с учебником. Разборка замка.*

Варианты объектов труда. Учебник.

Ремонтные работы.

Материалы для отделки дома и внутренних и отделочных работ(1)

Основные теоретические сведения. *Лакокрасочные материалы и их свойства. Технология штукатурных и малярных работ.*

Практические работы. *Расчёт обоев на определённую квадратуру.*

Варианты объектов труда. Учебник. Тетрадь Ручные инструменты (1).

Основные теоретические сведения. *Термины эргономика, пиротехника, стойкость инструмента.*

Практические работы. *Работа с инструментами.*

Варианты объектов труда Учебник. Тетрадь

Техника противопожарной и санитарной безопасности при строительстве дома.

Безопасность ручных работ (1).

Основные теоретические сведения. *Знать нормы по противопожарной и санитарной безопасности.*

Практические работы. *Составить план расположения дома и построек в соответствии с нормами.*

Варианты объектов труда. Учебник. Тетрадь

Раздел V. Проект (10).

Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт(1).

Основные теоретические сведения. *Классификация проектов. План написания проекта.*

Практические работы . Работа над проектом.

Варианты объектов труда. Работа с документацией проекта.

Составление технологической документации(2).

Основные теоретические сведения. *Технологическая карта. Технический рисунок.*

Практические работы. *Работа над проектом.*

Варианты объектов труда. *Работа с документацией проекта.*

Работа над проектом(5)

Основные теоретические сведения. *Умение работать с дополнительной литературой извлекать из неё информацию.*

Практические работы. *Работа над проектом.*

Варианты объектов труда. *Работа по оформлению проекта.*

Подведение итогов(1).

Основные теоретические сведения. *Подготовить документацию к защите, провести самооценку результатов. Оценка затрат на изготовление продукта и возможности его реализации на рынке товаров и услуг, обдумать перспективы производств.*

Практические работы. *Подведение итогов.*

Варианты объектов труда. *Окончательная работа над проектом.*

Защита проекта (1).

Основные теоретические сведения. *Демонстрация изделия. Умение отвечать на вопросы.*

Практические работы. *Доклад.*

Защита проекта.

Тематическое планирование

5 класс

№ урока	Наименование разделов/тем	Количество часов
1-2	Вводный урок. Вводный инструктаж по ТБ. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.	2

3-4	Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой.	2
5-6	Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».	2
7-8	Санитария и гигиена. Здоровое питание.	2
9-10	Технология приготовления бутербродов, горячих напитков	2
11-12	Блюда из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей	2
13-14	Блюда из яиц.	2
15-16	Приготовление завтрака Сервировка стола к завтраку	2
17-18	Защита проекта	2
19-20	Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.	2
21-22	Ручные швейные работы	2
23-24	Швейная машина. Основные операции при машинной обработке изделия.	2
25-26	Машинные швы	
27-28	Конструирование швейных изделий Изготовление выкроек	2
29-30	Раскрой швейного изделия	2
31-32	Обработка нижней части фартука Изготовления и оформление карманов	2
33-34	Соединение карманов с нижней частью фартука.	2
35-36	Обработка бретелей. Обработка нагрудника.	2
37-38	Обработка пояса. Соединение нагрудника с поясом	2
39-40	Соединение нагрудника с нижней часть фартука ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	2
41-42	Обработка проектного материала. Защита проекта.	2
43-44	Материалы и оборудования для вышивки крестом. Подготовка к вышивке	2
45-46	Использование компьютера в вышивке крестом. Вышивание крестом.	2
47-48	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции	2
49-50	Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.	2
51-52	Лоскутное шитье	2
53-54	Раскрой элементов. Соединение деталей изделия.	2
55-56	Сборка изделия. Декоративная и окончательная отделки изделий	2
57- 58	Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы	2
59-60	Обработка металлов и искусственных материалов. Тонколистовой металл и проволока.	2
61-62	Технология изготовления изделий из проволоки	2
63-64	Технология сборки изделий из проволоки	2
65-66	ДООИ и ООИ изделия из проволоки	2

67	Итоговый мониторинг.	1
68	Защита проекта	1
Итого:		68

6 класс

№ п/п	Кол-во часов	Наименование разделов/тем
Раздел 1. Технологии творческой и опытнической деятельности		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 часа)		
1	1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.
2	1	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.
3	1	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.
Раздел 2. «Кулинария» (12 часов)		
Тема «Физиология питания» (2 часа)		
4-5	2	Минеральные соли, макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы, содержание их в пищевых продуктах.
Тема «Блюда из круп и макаронных изделий» (2 часа)		
6-7	2	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд
Тема «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря» (2 часа)		
8-9	2	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд
Тема «Блюда из мяса и птицы» (2 часа)		

10-11	2	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Пищевая ценность мяса птицы. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Подача к столу.
Тема «Первые блюда» (2 часа)		
12-13	2	Классификация супов. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов. Технология приготовления супов: заправочных, супов-пюре, холодных. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.
Приготовление обеда. Предметы для сервировки стола. (2 часа)		
14-15	2	Меню обеда. Предметы для сервировки стола. Столовое бельё. Профессия технолог пищевой промышленности
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (3 часа)		
16	1	Проект «Приготовление воскресного обеда»
17	1	Проект «Приготовление воскресного обеда»
18	1	Проект «Приготовление воскресного обеда»
Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов (20 часов)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 часа)		
19-20	2	Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 часа)		
21-22	2	Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавами. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом -
Тема «Моделирование одежды» (2 часа)		
23-24	2	Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму

Тема «Швейная машина» (2 часа)		
25-26	2	Уход за швейной машиной. Устройство машинной иглы. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (8 часов)		
27-28	2	Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иглами и булавками. Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой.
29-30	2	Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).
31-32	2	Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, завязок, бретелей. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.
33-34	2	Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка боковых швов. Обработка нижнего среза изделия. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 часа)		
35-36	2	Проект «Диванная подушка»
37	1	Проект «Диванная подушка»
38	1	Проект «Диванная подушка»
Тема «Художественные ремёсла» (4 часа)		
39-40	2	Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания

		крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины
--	--	---

		нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.
41-42	2	Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий

Раздел 4. Технологии обработки конструкционных материалов (20 часов)

Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (6 часов)

43-44	2	Заготовка древесины. Лесоматериалы. Пороки древесины. Их характеристики, происхождение и влияние на качество изделий.
45-46	2	Производство пиломатериалов и области их применения. Профессии, связанные с заготовкой древесины и производством пиломатериалов. Конструирование и моделирование изделий из древесины.
47-48	2	Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Тема «Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов» (4 часа)

49-50	2	Токарный станок для вытачивания изделий из древесины: устройство, назначение, принцип работы. Кинематическая схема.
51-52	2	Токарные стамески. Технология токарных работ. Правила безопасности при работе на токарном станке. Профессия токарь. Понятие о современных токарных станках

Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (10 часов)

53-54	2	Профильный металлический прокат. Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Применение металлов и сплавов.
55-56	2	Механические и технологические свойства металлов и сплавов. Правила безопасной работы с металлами.
57-58	2	Проектирование изделий из металлического проката. Чертежи деталей и сборочные чертежи из металлического проката.
59-60	2	Основные технологические операции обработки металлов и искусственных материалов ручными инструментами: разрезание, рубка, опилование, зачистка.
61		Применение штангенциркуля для разработки чертежей и изготовления изделий из проката. Устройство штангенциркуля. Измерение штангенциркулем. Правила безопасной работы со штангенциркулем.

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 часа)

62	1	Проект «Доска разделочная»
63	1	Проект «Доска разделочная»

64	1	Проект «Доска разделочная»
Раздел 5. Технологии домашнего хозяйства (2 часа)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 часа)		
65	1	Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организа-
		ция зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка. Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.
Тема «Комнатные растения в интерьере» (1 часа)		
66	1	Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Технология выращивания комнатных растений. Профессия фитодизайнер.
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2 часа)		
67	1	Проект «Растения в интерьере жилого дома»
68	1	Проект «Растения в интерьере жилого дома»

7 класс

№ п/п	Наименование разделов/тем	Кол-во часов
1-2	Содержание и задачи курса. Инструктаж по ТБ	2
Кулинария – 12 часов		
3-4	Физиология питания. Практическая работа №1 «Определение доброкачественности продуктов»	2
Технология приготовления пищи – 8 часов		
5-6	Мучные изделия. Виды теста. Практическая работа №2 «Художественное оформление из соленого теста»	2
7-8	Изделия из соленого теста. Практическая работа №3 «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий»	2
9-10	Изделия из бисквитного теста. Практическая работа №4 «Технологии окраски соленого теста»	2

11-12	Изделия из песочного теста. Практическая работа №5 «Основные приемы лепки из соленого теста»	2
Заготовка продуктов – 2 часа		
13-14	Заготовка продуктов. Практическая работа №6 «Сушка фруктов»	2
Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 26 часов		
Рукоделие. Художественные ремесла – 8 часов		
15-16	История старинного рукоделия. Рельефная металлопластика	2
17-18	Выбор техники выполнения изделия. Практическая работа №7 «Перевод рисунка на фольгу»	2
19-20	Практическая работа №8 «Изготовление изделия»	2
21-22	Оформление готового изделия	2
Создание изделий из поделочных материалов – 8 часов		

23-24	История развития техники плетения из тесьмы Практическая работа №9 «Способы плетения тесьмой в четыре и пять рядов»	2
25-26	Технология выполнения изделия Практическая работа №10 «Разработка технологической карты»	2
27-28	Практическая работа №11 «Изготовление изделия в технике плетение из тесьмы»	2
29-30	Художественное оформление изделия. Защита творческого проекта	2
Элементы материаловедения – 6 часа		
31-32	Химические волокна. Лабораторная работа №1 «Определение вида ткани»	2
33-34	Характеристика тканей по назначению Лабораторная работа №2 «Составление коллекции тканей по назначению»	2
35-36	Конструкционные материалы. Классификация сталей. Свойства черных и цветных металлов	2
Элементы машиноведения – 4 часов		
37-38	Швейная машина и приспособления к ней	2
39-40	Схемы механических устройств. Прочтение схем	2
Технологии ведения дома (4)		

41-42	Экология жилища. Фильтрация воды	2
43-44	Роль комнатных растений в интерьере. Практическая работа №12 «Подбор и посадка растений»	2
Электротехнические работы (6 ч)		
45-46	Электроосветительные приборы. Практическая работа №13 «Подбор бытовых приборов»	2
47-48	Автоматические устройства. Элементы автоматики и схемы их устройства	2
49-50	Электроприборы, человек и окружающая среда	2
Черчение и графика - 2 часа		
51-52	Основные сведения о видах проекции деталей на чертеже. Практическая работа №14 «Зарисовка эскизов деталей (палец, штифт, шпилька, втулка). Чтение чертежа деталей»	2
Творческие проектные работы (10 ч)		
53-54	Этапы творческого проекта «Разработка дизайнерской задачи с применением компьютера»	2
55-56	Технология выполнения изделия	2
57-58	Практическая работа №15 «Изготовление изделия»	2
59-60	Экономическое и экологическое обоснование творческого проекта	2
61-62	Защита творческого проекта	2
Дизайн пришкольного участка – 8 часа		
63-64	Обустройство пришкольного участка. Цветочно- декоративные растения. ТБ	2
65-66	Агротехника культур. Понятие о сорте, сроках уборки и посадки	2
67-68	Защита растений от неблагоприятных факторов	2
69-70	Анализ формирования культуры труда. Подведение итогов	.2

8 класс

№	Наименование разделов/тем	Кол-во часов
---	---------------------------	--------------

1	Раздел I. Домашняя экономика и основы предпринимательства Семейная экономика	10 1
2	Предпринимательство в семье	1
3 -4	Потребности семьи	2
5	Информация о товарах	1
6	Торговые символы, этикетки и штрих-код	1
7 -8	Бюджет семьи	2
9- 10	Расходы на питание	2
11	Раздел II. <u>Технология ведения приусадебного участка.</u> Хозпостройки и подсобные помещения	6 1
12 - 13	Экономика приусадебного участка	1
14	Закладка овощей на хранение.	1
15	Подсчет себестоимости продукции.	1
16	Способы уменьшения потерь продукции при хранении.	1
17	Раздел III. <u>Технология электротехнических работ.</u> Элементарная база электротехники	4 1
18	Монтаж электрической цепи. Правила безопасности при электротехнических работах	1
19	Бытовые нагревательные приборы и светильники	1
20	Разработка плаката по электробезопасности	1
21	Раздел IV. <u>Культура строительства дома.</u> Как строят дом	5 1
22	Технология установки врезного замка	1
23	Ремонтные работы. Материалы для отделки дома и внутренних и отделочных работ.	1
24	Ручные инструменты.	1
25	Техника противопожарной и санитарной безопасности при строительстве дома Безопасность ручных работ.	1
26	Раздел V. <u>Проект.</u> Варианты тем: «Бизнес план предпринимательской идеи», «Ландшафтный дизайн участка», «Проектирование и планировка дома», «Дизайн квартиры» «Проектирование изделий для дома», и т. д. Выбор и обоснование проекта. Экономический расчёт	10 1
27-28	Составление технологической документации	2
29-32	Работа над проектом	5
33	Подведение итогов	1
34	Защита проекта	1
	Всего:	34

Технология (УМК В.М. Казакевича)

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основании:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
- основной образовательной программы основного общего образования ГБОУ ООШ №12 г.о. Чапаевск;
- примерной программы по технологии. Предметная линия учебников Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Под ред. Казакевича В.М.. 5—9 классы: пособие для учителей общеобразоват. организаций. — М.: Просвещение, 2018.

Для реализации программы используется следующий учебно-методический комплекс:

- Технология. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. Под ред. Казакевича В.М. 5 класс. — М.: Просвещение, 2019.
- Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М. Технология. 6 класс. М.: Просвещение, 2020 г.

Планируемые результаты

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

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- 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 мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

- оценивать 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;

- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

- 1) изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- 2) модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- 3) определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 4) встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- 5) изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- 6) - проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- 7) оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств

данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

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

– проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

1) планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

2) планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

3) разработку плана продвижения продукта;

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

Выпускник 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.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

– характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

– характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

– разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

– характеризовать группы предприятий региона проживания,

– характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

– анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

– анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

– анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*

- *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи, с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися.

Результаты по модулям содержания

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;

- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;

- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию, технологическую карту;
- 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;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы, представлять проект к защите;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;
- 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

Модуль 2. Производство

Выпускник научится:

- соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользуется этими понятиями;
- 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;
- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства,
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий;

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;
- 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

Модуль 3. Технология

Выпускник научится:

- чётко характеризовать сущность технологии как категории производства, определять понятия «техносфера» и «технология»;

- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- 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, 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

Выпускник получит возможность научиться:

- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении;
- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи;
- выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач

Модуль 4. Элементы техники и машин

Выпускник научится:

- разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, конструкция, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- 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

Выпускник получит возможность научиться:

- 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
- проводить испытание, анализ и модернизацию модели;
- 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.

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

Выпускник научится:

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

- 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 способ 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 несложное моделирование швейных изделий;
- планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с 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);
- 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

Выпускник научится:

- ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике, обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки 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; составлять рацион питания;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- 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:

- осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;
- составлять индивидуальный режим питания;
- разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда;
- владеть технологией карвинга для оформления праздничных блюд;
- 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;
- осуществлять приготовление блюд национальной кухни;
- сервировать стол, эстетически оформлять блюда

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии

Выпускник научится:

- характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумуляирования электрической энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии;
- осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ;
- осуществлять сборку электрических цепей по электрической схеме, проводить анализ неполадок электрической цепи;
- осуществлять модификацию заданной электрической цепи в соответствии с поставленной задачей;
- выявлять пути экономии электроэнергии 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, профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания

Выпускник получит возможность научиться:

- 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, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;
- давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;
- выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта несложных объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники;
- осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразовании
- использования различных видов информации, отбирать и анализировать различные виды информации;
- применять технологии записи различных видов информации, осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- 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;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- 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 невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств;

– называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий

Выпускник получит возможность научиться:

- 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,
- создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку;
- осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента

Модуль 9. Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- 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;
- владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;
- 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

Модуль 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- 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 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, связанных с технологиями использования животных

Выпускник получит возможность научиться:

- 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

Модуль 11. Социальные технологии

Выпускник научится:

- 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, характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий

Выпускник получит возможность научиться:

- 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;
- разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях.

Личностные результаты

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах
- позиций будущей социализации; планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

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 .

Метапредметные результаты

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

У учащихся будут сформированы:

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

Рабочая программа разработана с целью учета интересов учащихся и возможностей школы.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- 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;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительной стоимости).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Содержание 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 работы¹

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

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

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. 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 экспрессметодом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

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

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

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.

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

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

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

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

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

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

Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном

участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.

Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего села, 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 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 и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенек. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.

Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов.

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

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

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

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

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов.

Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

8 класс

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

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

Технологии материального производства.

Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.
Классификация информационных технологий.

Органы управления технологическими машинами. Системы управления.
Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные элементы автоматизации. 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.

Содержание обучения предлагается разделить на две части: 1-я часть – теоретические сведения, 2-я часть – прикладная (практическая).

В теоретических сведениях по каждому классу раскрываются средства, методы, элементы инфраструктуры получения, преобразования, применения и утилизации по использованию соответствующих объектов технологических воздействий: вещество, материалы, энергия, информация, объекты живой природы и объекты социальной среды.

В практической части представлены варианты познавательно-трудовых упражнений, опыты и эксперименты в познавательных исследованиях, лабораторные и практические работы, творческие проекты. Вся практическая деятельность осуществляется на основе использования конкретных технологических средств по преобразованию предметов и продуктов технологической деятельности, доступных для возрастных особенностей учащихся, материальнотехнических и экономических возможностей организаций общего образования. Тематика проектных заданий будет сопровождена рекомендациями по методике выполнения проектных работ.

Эта часть носит иллюстративный, закрепляющий характер. Её содержание не ставит целью сформировать конкретные трудовые навыки. В экспериментах, опытах, исследованиях учащиеся подтверждают те положения, которые они изучили в теоретической части. Практические и проектные работы реализуются на примере изготовления конкретных объектов, демонстрации, как и с помощью чего воплощаются те или иные виды технологии в изделия.

Все работы проводятся фронтально при условии наличия достаточного числа комплектов необходимого оборудования. Они организуются сразу по прохождении или непосредственно в течение изучения теоретического материала. Практические работы по технологиям индустриального производства реализуются в виде кабинетных учебно-практических занятий в школе, обеспечивая минимально необходимый уровень практической деятельности по изучаемым технологиям.

Тематическое планирование

Наименование разделов, тем	Количество часов
5 класс	
Основы производства	2
Сущность творчества и проектной деятельности	2
Основные этапы проектной деятельности	2
Проектирование и изготовление изделий	7
Общая технология	2

Техника	4
Виды конструкционных материалов и их свойства	4
Графическое изображение деталей и изделий. Чертёж, эскиз и технический рисунок	4
Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов	12
Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов	11
Технологии ремонта деталей интерьера, одежды и обуви и ухода за ними	4
Эстетика и экология жилища	2
Технологии получения, преобразования и использования энергии	2
Технологии получения, обработки и использования информации	4
Социально-экономические технологии	4
Итого	68

6 класс	
Основные этапы проектной деятельности	2
Методика научного познания и проектной деятельности	2
Проектирование и изготовление изделий	8
Основы производства	2
Общая технология	2
Техника	4
Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов	15

Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	13
Технологии ремонтно-отделочных работ	6
Технологии ремонта элементов систем водоснабжения и канализации	2
Технологии получения, преобразования и использования энергии	3
Технологии получения, обработки и использования информации	3
Социально-экономические технологии	4
Всего	68
7 класс	
Методика научного познания и проектной деятельности. Дизайн при проектировании	4
Проектирование и изготовление изделий	8
Основы производства	4
Общая технология	2
Техника	2
Технологии машинной обработки древесины и древесных материалов -	10
Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов	12
Технологии термической обработки конструкционных материалов	6
Ремонтно-отделочные работы	6
Технологии получения, преобразования и использования энергии	4
Технологии получения, обработки и использования информации	5
Социально-экономические технологии	5
Всего	68
8 класс	
Дизайн при проектировании. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама	2
Проектирование и изготовление изделий	4
Основы производства	2

Общая технология	2
Техника	2
Технологии обработки и применения жидкостей и газов	2
Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии	4
Технологии домашнего хозяйства	4
Технологии получения, преобразования и использования энергии	6
Технологии получения, обработки и использования информации	3
Социально-экономические технологии	3
Всего	34