

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №17» ГОРОДА ГУБКИНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

<p>«Рассмотрена и рекомендована к утверждению» Руководитель МО Орлова М.И. Протокол от « 31 » 08 2021г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора МАОУ «СОШ №17» Черникова Л.П. « 31 » 08 2021 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МАОУ «СОШ №17» Горшкова Е.А. Приказ № 232 от « 31 » 08 2021г.</p>
---	--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ**

учителей технологии Орловой Марины Ивановны, Семенихина Сергея Семёновича,
Школы Сергея Ивановича

Рабочая программа разработана на основе методического пособия 5-9 классов: учебного пособия для общеобразовательных организаций, соответствует ФГОС 2017 года учебного предмета «Технология». В.М. Казакевич, В.Г. Пичугина, Г.Ю. Семёнова к линии УМК и материалам авторского учебно-методического комплекса, рекомендованного Минобрнауки РФ.

Срок реализации данной программы - 4 года

Год составления программы: 2021

Раздел 1.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для 5-8 классов оставлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, на основе Примерной программы по технологии (Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. - М.: Просвещение, 2010. – 96с. - (Стандарты второго поколения) и рабочей программы (Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы/ В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю.Семенова. - М.: Просвещение, 2018. – 58 с.).

Согласно базисному учебному плану для образовательных учреждений Российской Федерации, учебному плану и Годовому календарному учебному графику МАОУ «СОШ №17» на обучение технологии на базовом уровне отводится 238 учебных часов:

в 5 классе - 68 часов (34 недели, 2 часа в неделю),

в 6 классе - 68 часов (34 недели, 2 часа в неделю),

в 7 классе - 68 часов (34 недели, 2 часа в неделю),

в 8 классе - 34 часа (34 недели, 1 час в неделю):

Класс	Количество учебных часов в неделю	Количество учебных часов в году
5	2	68
6	2	68
7	2	68
8	1	34
Всего:		238

Рабочая программа предназначена для организации процесса обучения по УМК, который реализуется в предметной линии учебников «Технология» для 5-8(9) классов. Данная предметная линия учебников подготовлена авторским коллективом (В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семёнова, Е.Н. Филимонова, Г.Л. Копотева, Е.Н. Максимова), созданна под редакцией В.М. Казакевича и изданна издательством «Просвещение»:

1. Учебник «Технология. 5 класс. / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: «Просвещение», 2019.

2. Учебник «Технология. 6 класс. / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: «Просвещение», 2019.

3. Учебник «Технология. 7 класс. / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: «Просвещение», 2019.

4. Учебник «Технология. 8 (9) класс. / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. - М.: «Просвещение», 2019.

При изучении учебного предмета «Технология» в основной школе программа обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

– познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности:

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

Метапредметные результаты

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
 - умение выбирать оптимальные способы решения учебной 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 ее 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 но принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
 - умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности:
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда. правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;

– умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;

– умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;

– умение подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов:

– умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;

– умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;

– умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;

умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;

– навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;

– навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;

– навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

– умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

– способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;

– знание безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

– ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;

– умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

– умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учетом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

– готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;

– навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;

– навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или нуги получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

– навыки согласования своих возможностей и потребностей;

– ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;

– проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;

– экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

– умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;

– владение методами моделирования и конструирования;

– навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;

– умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;

– композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

– умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;

– способность бесконфликтного общения;

– навыки участия в рабочей группе с учетом общности интересов ее членов;

– способность к коллективному решению творческих задач;

– желание и готовность прийти на помощь товарищу;

– умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

– развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

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

Раздел 3. Содержание курса.

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

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

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

Описание основных агротехнологических приемов 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. 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.

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

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.

Соответствие качества 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.

Сделать реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных, используя свой опыт, опыт друзей и знакомых, справочную литературу и информацию 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.

Сделать реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных

животных (основываясь на опыте своей семьи, семей своих друзей).

7 класс

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

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 кулинарные обработки 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 вешенок. 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. Технологии опроса: интервью.

Практические работы. Чтение 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 о технологической культуре и культуре труда в Интернете и справочной литературе. 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 и 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 и фотографии 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, поселка.

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

Ознакомление с устройством и работой станков. Упажнения по управлению станками.

Приготовление кулинарных блюд из теста; десертов 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 автоматики. Автоматизация производства.

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

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

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.

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 по характеристикам выбранных продуктов труда в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления изделий.

Принципы сборки 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 твердости металла. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим и 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 зеленых водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей.

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 качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Тематическое планирование**5 класс (68 часов)**

Наименование разделов и тем	Часы учебного времени
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. (4 ч)	
Инструктаж по технике безопасности. Проектная деятельность.	2
Что такое творчество?	2
Раздел 2. Производство. (4 ч)	
Что такое техносфера? Что такое потребительские блага?	2
Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	2
Раздел 3. Технология. (6 ч)	
Что такое технология?	2
Классификации производств и технологий.	4
Раздел 4. Техника. (6 ч)	
Что такое техника?	2
Инструменты, механизмы и технические устройства.	4
Раздел 5. Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов. (8 ч)	
Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2
Конструкционные материалы. Текстильные материалы.	2
Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.	2
Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.	2
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. (8 ч)	

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	2
Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2
Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей.	2
Технологии тепловой обработки овощей.	2
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (3 ч)	
Что такое энергия?	2
Виды энергии.	1
Накопление механической энергии.	1
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (3 ч)	
Информация.	1
Каналы восприятия информации человеком.	1
Способы материального представления и записи визуальной информации.	1
Раздел 9. Технологии растениеводства. (4ч)	
Растения как объект технологии.	1
Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	1
Общая характеристика и классификация культурных растений.	1
Исследования культурных растений или опыты с ними.	1
Раздел 10. Технологии животноводства. (6 ч)	
Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека.	2
Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека.	2
Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.	2

Раздел 11. Социальные технологии. (6 ч)	
Человек как объект технологии.	2
Потребности людей.	2
Содержание социальных технологий.	2

6 класс (68 часов)	
Наименование разделов и тем	Часы учебного времени
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. (8 ч)	
Инструктаж по технике безопасности. Проектная деятельность.	4
Что такое творчество?	4
Раздел 2. Производство. (4 ч)	
Труд как основа производства. Предмет труда.	4
Раздел 3. Технология. (6 ч)	
Основные признаки технологии.	4
Технологическая, трудовая, и производственная дисциплина.	2
Раздел 4. Техника. (6 ч)	
Понятие о технической системе.	4
Рабочие органы технических систем.	2
Раздел 5. Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов. (8 ч)	
Технологии резания. Технология пластического формирования материалов.	4
Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	2
Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.	2
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. (8 ч)	

Кулинария. Основы рационального питания. Технологии производства молока и приготовление продуктов и блюд из него.	4
Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	2
Технологии тепловой обработки овощей.	2
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (6ч)	
Что такое тепловая энергия.	2
Виды энергии.	4
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)	
Информация. Каналы восприятия информации человеком.	2
Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации.	4
Раздел 9. Технологии растениеводства. (8ч)	
Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений.	4
Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений.	4
Раздел 10. Технологии животноводства. (6 ч)	
Технологии животноводческой продукции и её основные элементы.	2
Содержание животных – элемент технологии производства животноводческой продукции.	4
Раздел 11. Социальные технологии. (6ч)	
Виды социальных технологий. Технологии коммуникаций.	2
Структура процесса коммуникаций.	4
Итоговое занятие.	2

7 класс (68 часов)

Наименование разделов и тем	Часы учебного времени
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. (4 ч)	

Инструктаж по технике безопасности. Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация.	2
Техническая документация проекта. Конструкторская документация. Технологическая документация.	2
Раздел 2. Производство. (4 ч)	
Современные средства ручного труда.	2
Агрегаты и производственные линии.	2
Раздел 3. Технология. (6 ч)	
Культура производства.	2
Технологическая культура производства.	2
Культура труда.	2
Раздел 4. Техника. (6 ч)	
Двигатели. Воздушные двигатели.	2
Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания.	2
Реактивные двигатели.	2
Раздел 5. Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов. (8 ч)	
Производство металлов. Производство древесных материалов.	2
Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве.	2
Технология механической обработки материалов.	2
Физико – химические технологии обработки материалов.	2
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. (8 ч)	
Кулинария. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.	4
Технология производства кулинарных изделий из теста.	2

Переработка рыбного сырья.	2
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (6ч)	
Энергия магнитного поля.	2
Виды энергии. Энергия магнитного поля.	4
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (6 ч)	
Информация. Источники и каналы получения информации.	2
Технические средства получения информации. Опыты и эксперименты для получения новой информации.	4
Раздел 9. Технологии растениеводства. (8ч)	
Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых грибов.	4
Технология ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенки.	4
Раздел 10. Технологии животноводства. (6 ч)	
Корма для животных. Состав кормов и их питательность.	2
Составление рациона кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздаче животных.	4
Раздел 11. Социальные технологии. (6ч)	
Назначение социологических исследований.	2
Технология опроса. Технология опроса интервью.	4
Итоговое занятие.	2

8 класс (34 часов)	
Наименование разделов и тем	Часы учебного времени
Раздел 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. (4ч)	
Инструктаж по технике безопасности.	1
Дизайн в процессе проектирования продукта труда.	
Метод мозгового штурма.	1

Раздел 2. Производство. (2 ч)	
Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	2
Раздел 3. Технология. (3 ч)	
Классификация технологий.	2
Классификация информационных технологий. технологий.	1
Раздел 4. Техника. (3 ч)	
Органы управления технологическими машинами.	2
Основные элементы автоматики.	1
Раздел 5. Технологии получения обработки, преобразования и использования материалов. (4 ч)	
Плавление материалов и отливка изделий.	2
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов. (4 ч)	
Кулинария. Мясо животных.	2
Мясо птицы.	2
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (3 ч)	
Выделение энергии при химических реакциях.	2
Химическая обработка материалов и получение новых веществ.	1
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации (3 ч)	
Информация. Материальные формы представления информации для хранения.	2
Технические средства записи информации.	4
Раздел 9. Технологии растениеводства. (4 ч)	
Микроорганизмы их строение и значение для человека.	2
Использование одноклеточных грибов в биологических экспериментах.	2
Раздел 10. Технологии животноводства. (3 ч)	
Получение продукции животноводства.	2
Разведение животноводства, их породы и продуктивность.	1

Раздел 11. Социальные технологии. (3 ч)

Основные категории рыночной экономики.	2
Методы стимулирования сбыта.	1
Итоговое занятие.	2

8. Описание учебно-методического обеспечения образовательного процесса

Перечень учебно-методического обеспечения образовательного процесса

1. - *Программа: Технология.* Методическое пособие. 5-9 классы : учеб. пособие для общеобразоват. организаций / В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др. . — М. : Просвещение, 2017. — 81 с.

2. - *Учебник «Технология» 5 класс, 3. - Учебник:* В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др. . — М. : Просвещение, 2017.

3. - *Учебник «Технология»:* 6 класс В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др. . — М. : Просвещение, 2018

4. - *Учебник: «Технология»:* 7 класс В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др. . — М. : Просвещение, 2017.

5. - *Учебник: «Технология»:* 8 класс В. М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семенова и др. . — М. : Просвещение, 2017

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА КАБИНЕТА

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Необходимое количество		
		Основная школа	Старшая школа	
			Базовый уровень	Профильный уровень
<i>Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</i>				
1	Технология: программа: 5-8 классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф, 2010 год.	1	1	
2	Технология: учебник для 5 класса общеобразовательных учреждений : вариант для девочек / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица, В.д.Симоненко, созданных под руководством профессора В.Д.Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».	15	15	
3	Рабочая программа по технологии для 5-8	1	1	

	классов			
5	Технология. Обслуживающий труд;5 класс: методические рекомендации /А.Т. Тищенко.- М: Вентана ,2011.	1		
6	Бешенков А.К. Технология (технический труд): технические и проектные задания для учащихся: 5-9 классы: пособие для учителя		11	
7	Дидактические материалы по кулинарии.	15	15	
8	Дидактические материалы по материаловедению.	15	15	
9	Дидактические материалы по обработке швейных материалов.	15	15	
10	Методические пособия для учителя	1	1	
Печатные пособия				
11	Технология (содержание образования) Сборник нормативно- правовых документов и методических материалов. Авторы сост. Васильева Т.Б., Иванова И.Н. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф».2008 г.	1		
12	Автор составитель О.В.Павлова, поурочные планы «Технология» по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко, Волгоград, издательство «Учитель», 2006 год.		1	
13	Чернякова В.И. Технология обработки ткани, М. ,2005г.		1	
14	Энциклопедия «Рукоделие» издательство АСТ 2007г.		1	
15	Таблицы: (кулинария) Оборудование кухни и требования к ее содержанию. Организация рабочего места и правила техники безопасности. Правила поведения за столом. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества. Соотношение меры и массы некоторых продуктов. Первичная обработка продуктов. Форма нарезки продуктов. Схема приготовления омлета. Схема приготовления винегрета. Хранение продуктов. Столовая посуда. (швейная машина) Швейная машина ПМЗ класса 2-М. Конструктивная схема машины ПМЗ класса 2-М Детали и механизмы швейных машин. Заправка ниток. Схема образования	1	1	

	челночного стежка. (конструирование и моделирование одежды) Конструирование бытовой рабочей одежды. Фартук. Машинные швы. Ассортимент тканей.			
23		1	1	
Технические средства обучения				
24	Компьютер	1		
25	Принтер	1		
26	Мультимедийный проектор	1		
27	Экран	1		
28	Швейные машины: Подольск 142 класса	5	5	
	Чайка 145 класса	5	5	
29	Оверлок «Прима»	1	1	
30	Гладильная доска	1	1	
30	Утюг	1	1	
31	Манекен 44 размера учебный	1	1	
32	Набор измерительных инструментов для работы с тканями.	12	12	
33	Комплект инструментов и приспособлений для вышивки	12	12	
34	Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ	12	12	
35	Комплект крючков для вязания	12	12	
	Комплект санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской.	1	1	
	Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов.	1	1	
	Набор кухонной посуды.	1	1	
	Электрический чайник.	1	1	
	Электрическая плита.	1	1	
	Разделочные доски	10	10	
Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование				
36	Школьная доска		1	
37	Коллекция «Лён», «Хлопок»	7	7	
38	Аптечка	1	1	
Специализированная учебная мебель				
39	Шкаф секционный для хранения инструмента, кухонной посуды, методических пособий.	1	1	
40	Стенд экспозиционный	1	1	

