

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Медновская средняя общеобразовательная школа»**

«Согласованно»
Протокол заседания
Педагогического совета
№ 1 от 26.08.2020

Утверждаю:

Директор МОУ
«Медновская СОШ»

Приказ № 170-од от
26.08.2020


Н. И. Васильева

Рабочая программа

по технологии

5 - 8 класс

Автор-составитель: Денежкина Н.А.,
Учитель технологии
МОУ «Медновская СОШ»

2020-2021 учебный год.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5-8 классов разработана на основе:

Федерального закона от 29.12.2012 от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»

Приказа Минобрнауки России от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»

Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1644 "О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. N 1897 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования"

Статьи № 16 «Реализация образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий» ФЗ «Об образовании РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

Приказа Министерства образования и науки России № 2 от 9.01.2014 г. «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронное обучение, дистанционные образовательные технологии при реализации образовательных программ».

Программы по технологии для 5–9 классов предметной линии учебников В.М. Казакевича и др. – М.: Просвещение, 2018.

Цели изучения учебного предмета «Технология»

Основными целями изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

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

Место учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Технология» направлен на овладение обучающимися знаниями и умениями в предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, соответствующих потребностям развития общества. В рамках предмета происходит знакомство с миром профессий и ориентация на работу в различных сферах общественного производства, на возможную инженерную деятельность. Обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Согласно учебному плану школы на предмет «Технология» отводится 238 часов
В 5 классе - 68 часов, 2 часа в неделю;
В 6 классе - 68 часов, 2 часа в неделю;
В 7 классе - 68 часов, 2 часа в неделю,
В 8 классе – 34 часа ,1 час в неделю

УМК: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.
Технология 5 класс М.: Просвещение.

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.
Технология 6 класс М.: Просвещение.

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.
Технология 7 класс М.: Просвещение.

Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семёнова Г.Ю. и др./Под ред. Казакевича В.М.
Технология 8-9 класс М.: Просвещение.

Дополнительные материалы:

- использование платформы информационных образовательных порталов Федерального центра информационно-образовательных ресурсов (ФЦИ-ОР) и «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»
- Плакаты, таблицы
- Информационный и справочный материал по темам творческих проектов
- Образцы изделий

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

В преподавании используются следующие **формы работы** с учащимися: фронтальные, групповые, индивидуальные.

Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

- обобщающая беседа по изученному материалу;
- индивидуальный устный опрос;
- фронтальный опрос;
- устное сообщение, доклад по выбранной теме;
- тестирование;
- исследовательская деятельность.

Система оценки индивидуальных достижений. критерии оценки знаний и умений учащихся .

Оценка знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

- полностью освоил учебный материал;
- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
 - допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
 - затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Личностные, Метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета. Усвоение данной программы обеспечивает достижение следующих результатов.

Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

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

Предметные результаты

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

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

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда; — умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умение анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии;
- умение обосновывать разработки материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умение разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя; — навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;
- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья; — знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умение документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки доказательного обоснования выбора профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов и денежных средств. В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:
- умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ;
- владение методами моделирования и конструирования;

- навыки применения различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг;
- умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности;
- композиционное мышление.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

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

В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание деятельности обучающихся 5-8 классов по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Раздел 3. Общая технология.

Раздел 4. Техника.

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

Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 9. Технологии растениеводства.

Раздел 10. Технологии животноводства.

Раздел 11. Социально-экономические технологии.

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.

Планируемые результаты, достигаемые при изучении предмета «Технология» в 5–8 классах

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

<ul style="list-style-type: none"> ▪ контролировать ход и результаты работы; ▪ оформлять проектные материалы; ▪ осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера 	
Раздел 3. Общая технология	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Чётко характеризовать сущность технологии как категории производства; ▪ разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, 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; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; ▪ оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи ▪ прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда
Раздел 4. Техника	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, механизм; ▪ классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники; ▪ изучать конструкцию и принципы работы современной техники; ▪ оценивать область применения и возможности того или иного вида техники; ▪ разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой; ▪ ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике; ▪ различать автоматизированные и роботизированные устройства; ▪ собирать из деталей конструктора роботизированные устройства; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; ▪ моделировать машины и механизмы; ▪ разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; ▪ проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию

<ul style="list-style-type: none"> ▪ проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора); ▪ управлять моделями роботизированных устройств 	
Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты; ▪ анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации; ▪ подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими; ▪ осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий; ▪ изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией; ▪ выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов; ▪ осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; ▪ разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; ▪ находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; ▪ проектировать весь процесс получения материального продукта; ▪ совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации
Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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; ▪ выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; ▪ соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов; ▪ пользоваться различными видами оборудования современной кухни; ▪ понимать опасность генетически модифицированных продуктов для здоровья человека; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; — составлять индивидуальный режим питания; ▪ разбираться в особенностях национальной кухни ▪

<ul style="list-style-type: none"> ▪ определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими методами; ▪ соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; ▪ разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их- 	
Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Характеризовать сущность работы и энергии; ▪ разбираться в видах энергии, используемых людьми; ▪ ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии; ▪ сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии; ▪ ориентироваться в способах получения и использования энергии магнитного поля; ▪ ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии; ▪ ориентироваться в способах получения, преобразования и использования химической энергии; ▪ осуществлять использование химической энергии при обработке материалов и получении новых веществ; ▪ ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; ▪ разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; ▪ давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; ▪ давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; ▪ выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики
Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения; ▪ осуществлять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации; — применять технологии записи различных видов информации; ▪ разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность; ▪ владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации; ▪ пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; ▪ осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; ▪ применять технологии запоминания информации; ▪ изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; ▪ владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;

<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях
Раздел 9. Технологии растениеводства	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений; ▪ определять полезные свойства культурных растений; ▪ классифицировать культурные растения по группам; ▪ проводить исследования с культурными растениями; ▪ классифицировать дикорастущие растения по группам; ▪ проводить заготовку сырья дикорастущих растений; ▪ выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение; ▪ владеть методами переработки сырья дикорастущих растений; ▪ определять культивируемые грибы по внешнему виду; ▪ создавать условия для искусственного выращивания культивируемых грибов; ▪ владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов; ▪ определять микроорганизмы по внешнему виду; ▪ создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослей; ▪ владеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; ▪ применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; ▪ определять виды удобрений и способы их применения; ▪ давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; ▪ владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); ▪ создавать условия для клонального микроразмножения растений; ▪ давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генномодифицированных растений
Раздел 10. Технологии животноводства	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека; ▪ анализировать технологии, связанные с использованием животных; ▪ выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства; ▪ собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; ▪ проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;

<ul style="list-style-type: none"> ▪ оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям; ▪ составлять по образцам рационы кормления домашних животных в личном подсобном хозяйстве; ▪ подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных; ▪ описывать технологии и основное оборудование для кормления животных и заготовки кормов; ▪ описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах; ▪ описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам; ▪ описывать работу по улучшению пород животных (в городских школах, в клубах собаководов); ▪ оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе); ▪ описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
Раздел 11. Социально-экономические технологии.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Разбираться в сущности социальных технологий; ▪ ориентироваться в видах социальных технологий; ▪ характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию; ▪ создавать средства получения информации для социальных технологий; ▪ ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям; ▪ осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент» 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; ▪ готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; ▪ выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; ▪ применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности; ▪ разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; ▪ разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

5 класс (68 часов)

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. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

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

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

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

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

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

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях. Ознакомление с технологиями конкретного производства. Составление 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 доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом.

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.

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 (68 часов)

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.

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. Аккумуляирование 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. 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. Владение 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.

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 68 часов

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 тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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. .

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.

8 класс 34 часа

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

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

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

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

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

Мясо птицы. Мясо животных.

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

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

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

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их по-роды 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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

№	Наименование раздела, тем.	Классы			
		5	6	7	8
		Количество часов			
1	Введение. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской	1	1	1	1
2	Раздел 1. Основы производства.	4	4	4	2
3	Раздел 2. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.	3	3	5	4
4	Раздел 3. Общая технология.	4	4	4	2
5	Раздел 4. Техника.	6	6	6	3
5	Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.	22	22	22	10
7	Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов.	4	4	4	1
8	Раздел 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.	6	6	6	2
9	Раздел 8. Технологии получения, обработки и использования информации.	3	3	3	2
10	Раздел 9. Технологии растениеводства.	5	5	5	2
11	Раздел 10. Технологии животноводства.	5	5	5	2
12	Раздел 11. Социально-экономические технологии.	4	4	4	2
13	Обобщающее занятие по курсу	1	1	1	1
	Итого часов	68	68	68	34

Календарно-тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Содержание урока	Практика	Контроль	Характеристика видов деятельности учащихся
1			Введение. ТБ и правила поведения при работе в учебной мастерской.	Понятие «Технология» Содержание курса предмета «Технология» в 5 классе. Техника безопасности			Ознакомиться с содержанием курса предмета «Технология» в 5 классе. Повторить правила поведения и ТБ при работе в учебной мастерской и на индивидуальном рабочем месте.
Основы производства 4 часа							
2			Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления.	Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе,	По разделу: Беседа. Фронтальный опрос.	Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производствами потребительских благ и их характеристикой. Различать объекты природы и техносферы. Собирать и анализировать дополнительную информацию о материальных благах. Наблюдать и составлять перечень необходимых потребительских благ для современного человека. Разделять потребительские блага на материальные и нематериальные. Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Знакомиться с предприятиями местности, производящими потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ
3			Потребительские блага.	Потребительские блага и антиблага, их сущность Потребности. Общественные потребности. Потребности и цели.			
4			Производство потребительских благ.	Производство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий.	реферат		
5			Общая характеристика производства		Составление перечня производственных предприятий местности		

Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности 3 часа.

6	7		Проектная деятельность. Творчество	Сущность творчества и проектной деятельности. Техники проектирования, конструирования, моделирования. Логика построения и особенности		По разделу: Беседа. Фронтальный опрос.	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
8		Этапы проектной деятельности	разработки отдельных видов проектов: технологический проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект				

Общая технология 4 часа

9	10		Сущность технологии в производстве. Виды технологий. Классификация производств и технологий.	Понятие технологии. История развития технологий: эволюция потребностей, практический опыт, научное знание, технологизация научных идей. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Технология в процессе производства.	Классификация производственных предприятий местности	Беседа. Фронтальный опрос.	Осознавать роль технологии в производстве потребительских благ. Знакомиться с видами технологий в разных сферах производства. Определять , что является технологией в той или иной созидательной деятельности. Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий.
11	12	Характеристика технологии разных производств	Изучение технологии предприятия местности				

Техника 6 часов

13	14		Техника, её разновидности. Инструменты, механизмы и технические устройства	Технологическая система как средство для удовлетворения базовых и социальных нужд человека. Изготовление продукта на основе технологической документации с применением элементарных рабочих инструментов		По разделу: Беседа. Фронтальный опрос. тестирование	Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией. Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами. Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
15		Столярные инструменты. Выполнение столярных операций.	Выполнение столярных операций				

16			Слесарные инструменты. Выполнение слесарных операций.				
17			Электрифицированный инструмент.				
18			Сверлильный станок				
Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 22 часа							
19 20			Виды материалов Конструкционные материалы	Натуральные, искусственные и синтетические материалы	Классификация образцов материалов	По разделу: Беседа. Фронтальный опрос. тестирование	<p>Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов.</p> <p>Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов.</p> <p>Знакомиться с понятием «конструкционные материалы».</p> <p>Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах.</p> <p>Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов.</p> <p>Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов.</p> <p>Овладевать средствами и формами графического отображения объектов.</p> <p>Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов.</p> <p>Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов.</p> <p>Составлять коллекции сырья и материалов.</p> <p>Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей.</p> <p>Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов.</p>
21 22			Свойства конструкционных материалов		Определение свойств образцов материалов. Определение назначения материала в зависимости от его свойств		
23 24			Обработка и соединения деталей из различных конструкционных материалов.	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов			
25			Чертёж, эскиз и технический рисунок.		Чтение графического изображения изделия		
26			Натуральные волокна растительного и животного происхождения.	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон Натуральные волокна животного происхождения.			

			Кожа и ее свойства, области применения	Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала.		<p>Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.</p> <p>Создавать проекты изделий из текстильных материалов</p>
27			Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства тканей из химических волокон.	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон	Определение вида образцов тканей	
28 29			Древесина как конструкционный материал.	Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Лесоматериалы, пороки древесины. Производство пиломатериалов и области их применения. Древесные материалы: фанера, оргалит, картон, древесностружечные (ДСП) и древесно-волокнистые материалы (ДВП)	Рассматривание образцов материалов, определение их состава и свойств	
30 31 32 33 34			Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины	Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения.	Чтение графического изображения изделия. Выполнение операций ручной обработки изделия	

35			Механические и технологические свойства металлов и сплавов.	Металлы и их сплавы. Чёрные и цветные металлы. Области применения металлов и сплавов. Механические и технологические свойства металлов и сплавов			
36 37 38 39 40			Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов	Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс	Ознакомление с тонкими металлическим и листами, проволокой и искусственным и материалами. Изготовление изделия из проволоки		
Технологии обработки пищевых продуктов 4 часа							
41			Кулинария. Основы рационального питания.	Питание как физиологическая потребность. Пищевой рацион. Пирамида питания Режим питания. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека	Составление рациона питания и меню	По разделу: Беседа. Фронтальный опрос.	Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки. Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, пропускание, пассерование, бланширование). Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни. Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом Соблюдать правила санитарии и гигиены при обработке и хранении пищевых продуктов.
42			Витамины и их значение в питании.	Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах			
43			Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	правила санитарии и гигиены и безопасности труда при обработке и хранении пищевых продуктов.			
44			Овощи в питании человека. Технология механической и		определения доброкачественности овощей органолептичес		

			тепловой кулинарной обработки овощей.		ким методом		
Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов							
45			Работа и энергия. Виды энергии	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Работа и энергия.		По разделу: Беседа. Фронтальный опрос. тестирование	Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Проводить опыты по преобразованию механической энергии. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения механической энергии. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо.
46 47		Механическая энергия	Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии.	Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.			
48		Потеря энергии	Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии.				
49 50			Альтернативные источники энергии.	Изготовление игрушки Йо-Йо			
Технологии получения, обработки и использования информации 3 часа							
51 52			Информация и ее виды.	Информация и ее виды. Современные информационные технологии. Объективная информация. Субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств	Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.	По разделу: Беседа. Фронтальный опрос. тестирование	Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации. Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств. Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным
53			Способы отображения информации	Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод	Чтение и запись информации		

				записи информации.	различными средствами отображения информации		каналам её получения.
Технологии растениеводства 5 часов							
54			Растение как объект технологии.	Общая характеристика и классификация растений. Культурные и дикорастущие растения	Определение основных групп культурных растений.	По разделу: Беседа. Фронтальный опрос.	Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений. Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений. Проводить описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений. Выполнять. Определять полезные свойства культурных растений, растущих в регионе.
55 56			Значение культурных растений в жизнедеятельности и человека	Общая технология выращивания культурных растений. Способы и методы вегетативного размножения культурных растений	Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке		
57 58			Значение дикорастущих растений в жизнедеятельности и человека	Технологии использования дикорастущих растений	Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком		
Технологии животноводства 5 часов							
59			Животные и технологии 21 века	Домашние и дикие животные. История одомашнивания животных. Животные как объект технологий. Виды и характеристики		По разделу: Беседа. Фронтальный опрос.	Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять , в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию

60			Животноводство и материальные потребности человека.	Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Значение животных в хозяйственной деятельности людей	Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей.		о животных организмах. Описывать примеры использования животных на службе безопасности жизни человека. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства..
61 62			Сельскохозяйственные животные и животноводство	Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Сельскохозяйственные животные.	Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.		
63			Животные-помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, цирка, науки.				
Социально-экономические технологии 4 часа							
64			Сущность и особенности социальных технологий.	Теоретические сведения. Содержание социальных технологий. Предпосылки возникновения социальных технологий.		По разделу: Беседа. Фронтальный опрос. тестирование	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека. Выполнять тест по оценке свойств

65 66			Человек как объект социальных технологий. Потребности людей	Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия.	Тесты по оценке свойств личности. Составление пирамиды потребностей.		личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека.
67			Виды социальных технологий. Технологии общения.				
68			Обобщающий урок по курсу				

Контроль:

Тестирование. Модуль «Техника»

1. Производственная техника – это
 - а) техника промышленного и сельскохозяйственного производства
 - б) техника, применяемая в науке, быту, образовании, культуре, спорте, медицине, военном деле, освоении космоса
 - в) оба варианта верны

2. Термометр является:
 - а) производственной техникой
 - б) непроизводственной техникой
 - в) производственной и непроизводственной техникой

3. Инструменты, механизмы, машины, аппараты, агрегаты, установки являются
 - а) активной техникой
 - б) пассивной техникой

4. По назначению машины можно разделить на
 - а) энергетические, производственные и информационные
 - б) энергетические, рабочие и производственные
 - в) энергетические, рабочие и информационные

5. По функциям машин можно разделить на
 - а) производственные, транспортные, военные
 - б) производственные, непроизводственные, военные
 - в) производственные, непроизводственные транспортные,

6. Что не относится к техническим системам?
 - а) здание
 - б) компьютер
 - в) мебель

7. Что относится к инструментам?
 - а) дрель
 - б) ноутбук
 - в) принтер

8. Что относится к приборам?
 - а) лупа
 - б) очки
 - в) микроскоп

Тестирование. Модуль «Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов»

1. Какое дерево не относится к лиственным породам?
 - а) береза
 - б) дуб
 - в) лиственница
2. Кольца на поперечном срезе дерева называются :
 - а) годовичные
 - б) сердцевинные
 - в) лубковые

3. Как называется профессия рабочего, занятого ручной обработкой древесины?

- а) столяр
- б) кузнец
- в) токарь

4. На какие породы делится древесина?

- а) твердые и хвойные
- б) лиственные и хвойные
- в) хвойные и рыхлые

5. Правка – это:

- а) слесарная операция по сгибанию заготовок
- б) слесарная операция по выравниванию заготовок
- в) слесарная операция по паянию заготовок

6. У льна волокна находятся :

- а) в стебле
- б) в листьях
- в) в корнях

Тестирование. Модуль «Технологии получения, преобразования и использования энергии»

1. Какой вид энергии не существует?

- а) механическая энергия
- б) ядерная энергия
- в) автомобильная энергия

2. Выбери правильный ответ.

Механическая энергия - это сумма:

- а) кинетической и потенциальной энергии
- б) кинетической и ядерной энергии
- в) потенциальной и ядерной энергии

3. Выбери правильный ответ.

Кинетическая энергия – это:

- а) энергия взаимодействующих тел
- б) энергия тела в покое
- в) вид ядерной энергии

Тестирование. Модуль «Технология получения, обработки и использования информации»

1. Что такое информация?

- а) новости по телевизору
- б) новости в печатных изданиях
- в) сведения независимо от формы их представления

2. Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:

- а) объективной
- б) актуальной
- в) достоверной

3. Известно, что наибольший объём информации физически здоровый человек получает при помощи:

- а) органов зрения
- б) органов осязания
- в) органов обоняния

4. По способу восприятия человеком различают следующие виды информации:

- а) текстовую, числовую, графическую, табличную и пр.

- б) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную и пр.
- в) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую

5. Информация в технике – это:

- а) сведения о явлениях, которые воспринимают люди в процессе жизнедеятельности,
- б) сведения, записанные на носителе электронной информации,
- в) любые сведения, которыми обмениваются люди.

6. Эти профессии связаны с обработкой информации:

- а) переводчик, журналист;
- б) каменщик, прораб;
- в) озеленитель, художник- оформитель.

7 Визуальную информацию получают в форме:

- а) картины,
- б) шума,
- в) вкуса на языке.

8. К динамичному варианту представления информации относится:

- а) эскиз,
- б) видеоролик,
- в) дорожный знак.

9. Каналом восприятия тактильной информации является:

- а) рецепторы полости носа,
- б) вкусовые рецепторы языка,
- в) нервные окончания в мышцах.

Тестирование. Модуль «Социально-экономические технологии»

1. Правила, регулирующие поведение людей, деятельность организаций в их взаимоотношениях, призванные обеспечить общественный порядок – это:

- а) социальные нормы
- б) социальные принципы
- в) социальные законы

2. Певец К. целый год усиленно готовился к победе на международном конкурсе вокалистов. Жюри присудило К. первое место. Это пример удовлетворения:

- а) физиологических потребностей
- б) социальных потребностей
- в) престижных потребностей

3. Пример удовлетворения социальных потребностей.

- а) отдых
- б) пища
- в) общение

4. Каких потребностей нет среди научных теорий

- а) биологические
- б) духовные
- в) коллективные