

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа Тольятти «Лицей № 6»**

ПРИНЯТА

Педагогическим советом МБУ «Лицей №6»

Протокол № 1 от « 26 » 08. 2019 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказом по МБУ «Лицей №6»

№ 325 от « 26 » 08. 2019 г.

Директор МБУ «Лицей №6»

Е. Ю. Мицук

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДМЕТ «ТЕХНОЛОГИЯ»
5-8 КЛАССЫ**

Составитель:
Медведева Е.В

**ТОЛЬЯТТИ
2021**

Рабочая программа по предмету «Технология» для 5-8 классов составлена на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом №1897 от 17.12.2010 г. (ред. от 31.12.2015 №1577).
2. Примерной основной образовательной программы ФГОС ООО (одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015г. № 1/15)
3. ООП ООО МБУ «Лицей №6» г. о. Тольятти
4. Федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального, общего, основного общего, среднего общего образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2018 № 345.
5. Рабочей программы «Технология 5-9 классы» предметной линии учебников В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2020.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5-8 классах (базовый уровень)

В области предметных результатов

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые

результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и

инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.
- При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).
- Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития.

Выпускник научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

Выпускник научится:

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

- оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
- изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
- модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
- оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

- обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
- разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
- планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

- *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией заказом потребностью задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.*

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном

рынке труда,

- характеризовать группы предприятий региона проживания,
- характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
- анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
- анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
- получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
- получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Выпускник получит возможность научиться:

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

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

5 класс

По завершении учебного года обучающийся:

- характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
- характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных

производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
- приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
- составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- осуществляет корректное применение хранения произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
- получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
- получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
- получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
- получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

В области личностных результатов:

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;
- 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 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.

Содержание учебного предмета

«Технология»

5 класс (базовый уровень)

5 класс.

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

Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий.

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические,

физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета.

Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей.

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство.

Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

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

Практические работы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о 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 коллекции сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.

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

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

Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для

быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из

натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.

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

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

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

6 класс.

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

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

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

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

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

Технологии резания.

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

Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов.

Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

Основы рационального (здорового) питания.

Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.

Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Дикорастущие растения, используемые человеком.

Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

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

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

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

Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Классификация дикорастущих растений по группам.

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

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

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

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

Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Изготовление изделий из папьемаше.

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 ГОСТ у технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

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

7 класс.

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

Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте.

Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.

Агрегаты и производственные линии.

Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда.

Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов.

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

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

Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.

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

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Назначение социологических исследований. Технология опроса: анкетирование. Технология опроса: интервью.

Практические работы. Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной

культуры труда.

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

Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.

Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля.

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

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

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.

Проведение хронометража учебной деятельности.

Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов.

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

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

Выявление проблем бездомных животных для своего микрорайона, села, посёлка.

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

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

Учебно-практические работы на станках.

Приготовление десертов, кулинарных блюд из теста и органолептическая оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов. Владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Опыты по осуществлению технологических процессов промышленного производства культивируемых грибов (в условиях своего региона).

8 класс.

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

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. Классификация технологий. Технологии материального производства. Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий.

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

Мясо птицы. Мясо животных.

Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность.

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

Практические работы. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о характеристиках выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

Экскурсии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий.

Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг.

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой,

автоматических устройств бытовой техники.

Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.

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

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

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

Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей.

Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.). Составление рационов для домашних животных, организация их кормления.

Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

Составление вопросников для выявления потребностей людей в конкретном товаре.

Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

Тематическое планирование учебного предмета

«Технология»

5 класс (68 часов)

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
1 Раздел. Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)				
1-2	Сущность творчества и проектной деятельности	2	1	Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества.
3-4	Этапы проектной деятельности	2		Определять особенности рекламы новых товаров. Осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
2 Раздел. Основы производства (4ч)				

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
5-6	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	2		Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Знакомиться с производственными потребительскими благами и их характеристиками. 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.
7-8	Производство и труд как его основа. Современные средства труда	2		Различать виды производств материальных и нематериальных благ. Участвовать в экскурсии на предприятие, производящее потребительские блага. Проанализировать собственные наблюдения и создать реферат о техносфере и производствах потребительских благ.
3 Раздел. Технология (6ч)				
9-10	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	2		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.
11-14	Характеристика технологии и технологическая документация	4		Собирать и анализировать дополнительную информацию о видах технологий. Участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений.
4 Раздел. Техника (6ч)				
15-16	Техника и её классификация	2		Осознавать и понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией.

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
17-18	Рабочие органы техники	2		Пользоваться простыми ручными инструментами. Управлять простыми механизмами и машинами.
19-20	Конструирование и моделирование техники	2		Составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства.
5 Раздел. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8ч)				
21-22	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	2		Знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы».
23-24	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	2		Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, об их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке конструкционных материалов.
25-26	Виды и особенности свойств текстильных материалов	2		Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Проводить лабораторные исследования свойств различных материалов. Составлять коллекции сырья и материалов.
27-28	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	2		Осваивать умение читать и выполнять технические рисунки и эскизы деталей. Изготавливать простые изделия из конструкционных материалов. Выполнять некоторые операции по обработке текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов,

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
				приспособлений, машин. Создавать проекты изделий из текстильных материалов.
6 Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч)				
29-30	Основы рационального питания	2		Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки.
31-32	Бутерброды и горячие напитки	2		Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание, припускание; пассерование, бланширование). Составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни.
33-34	Блюда из яиц	2		Пользоваться пирамидой питания при составлении рациона питания. Проводить опыты и анализировать способы определения качества мытья столовой посуды экспресс-методом химического анализа.
35	Технологии обработки овощей и фруктов	1		Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.
36	Технология сервировки стола. Правила этикета	1		Приготавливать и украшать блюда из овощей. Заготавливать зелень, овощи и фрукты с помощью сушки и замораживания.
7 Раздел. Технологии получения, преобразования и использования Энергии (6ч)				
37-39	Работа и энергия. Виды энергии	3		Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном преобразовании потенциальной и кинетической энергии, об аккумуляторах механической энергии.

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
				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.
40-42	Механическая энергия	3		Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготавливать игрушку йо-йо.
8 Раздел. Технологии получения, обработки и использования информации (6ч)				
43-44	Понятие информации	2		Осознавать и понимать значение информации и её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации.
45-46	Виды информация	2		Получать представление о зависимости видов информации от органов чувств.
47	Объективная информация	1		Сравнивать скорость и качество восприятия информации различными органами чувств.
48	Субъективная информация	1		Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения.
9 Раздел. Технологии растениеводства (8ч)				
49	Характеристика культурных растений	1		Осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология. Получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений.
50	Классификация культурных растений	1		Осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований культурных растений.
51	Технология выращивания культурных растений	1		Проводить описание основных агротехнологических приёмов

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
				выращивания культурных растений.
52	Условия выращивания	1		Выполнять классифицирование культурных растений по группам. Проводить исследования культурных растений.
53-54	Технологии использования дикорастущих растений	2		Выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке.
55-56	Степень изученности	2		Определять полезные свойства культурных растений, выращен.
10 Раздел. Технологии животноводства (6ч)				
57-59	Животные как объект технологий.	3		Получать представление о животных как об объектах технологий и о классификации животных. Определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные. Собирать дополнительную информацию о животных организмах.
60-62	Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	3		Описывать примеры использования животных на службе человеку. Собирать информацию и проводить описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства.
11 Раздел. Социальные технологии (6ч)				
63-65	Сущность и особенности социальных технологий.	3	1	Получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека.
66-68	Виды социальных технологий	3		Выполнять тест по оценке свойств личности. Разбираться в том, как свойства личности влияют на поступки человека.

6 класс (68 часов)

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
1 Раздел. Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)				
1-4	Этапы проектной деятельности	4	1	Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда.
2 Раздел. Производство (4ч)				
5-6	Производство и труд как его основа.	2		Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда.
7-8	Предметы труда.	2		Собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и выполнять рефераты.
3 Раздел. Технология (6ч)				
9-10	Признаки технологии.	2		Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации.
11-14	Технологическая документация.	4		Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.
4 Раздел. Техника (6ч)				
15-16	Технические системы и их рабочие органы.	2		Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин. Знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения.

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
				Разбираться в видах и предназначении двигателей.
17-20	Конструкционные составляющие технических систем.	4		Знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами.
5 Раздел. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8ч)				
21-24	Технология ручной механической обработки материалов.	4		Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию. Получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов. Формировать представление о способах соединения деталей из разных материалов.
25-28	Технологии ручной обработки материалов.	4		Познакомиться с методами и средствами отделки изделий. Анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды. Выполнять практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов.
6 Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч)				
29-32	Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов	4		Получать представление о технологии обработки молока, получение кисломолочных продуктов и их переработки. Определять количество и состав продуктов обеспечивающих суточную потребность человека в

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
				минеральных веществах. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом экспресс-методом химического анализа.
33-36	Технологии производства и использование круп, бобовых и макаронных изделий.	4		Осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Готовить кулинарные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
7 Раздел. Технология получения, преобразования и использования энергии (6ч)				
37	Энергия магнитного поля и её применение	1		Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.
38	Электрическая энергия.	1		Выполнять опыты.
39-40	Электроприёмники, электрические цепи их подключения.	2		Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.
41-42	Преобразование электрической энергии в другие виды энергии и работу.	2		Анализировать полученные знания и подготовить реферат.
8 Раздел. Технологии получения, обработки и использования информации (6ч)				
43-48	Способы и средства отображения информации	6		Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.
9 Раздел. Технологии растениеводства (8ч)				
49-52	Дикорастущие растения, используемые человеком.	4		Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и способах их применения. Знакомиться с особенностями

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
				технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений.
53-56	Технологии использования дикорастущих растений.	4		Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, условия и методы сохранения природной среды. Выполнять технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений.
10 Раздел. Технологии животноводства (6ч)				
57-62	Основные технологии животноводства.	6		Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и их основных элементах. Выполнять рефераты, посвящённые технологии разведения домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка.
11 Раздел. Социальные технологии (6ч)				
63-65	Виды социальных технологий.	3		Анализировать виды социальных технологий.
66-68	Технологии коммуникации.	3	1	Разрабатывать варианты технологии общения.

7 класс (68 часов)

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
1 Раздел. Методы и средства творческой проектной деятельности (4ч)				
1	Создание новых идей методом фокальных объектов	1	1	Получать представление о методе фокальных объектов.
2	Техническая документация в проекте	1		Уметь читать техническую документацию.
3	Конструкторская	1		Знакомиться с видами технической,

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
	документация			конструкторской и технологической документации.
4	Технологическая документация в проекте Творческий проект "Сувенир"	1		Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов.
2 Раздел. Производство (4ч)				
5	Современные средства ручного труда	1		Получать представление о современных средствах труда.
6	Средства труда современного производства	1		Получать представление об агрегатах и о производственных линиях.
7	Агрегаты и производственные линии	1		Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме.
8	Творческий проект "Буклет"	1		Участвовать в экскурсии на предприятие.
3 Раздел. Технология (6ч)				
9-10	Культура производства	2		Осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда.
11	Технологическая культура производства.	1		Понимать что такое культура производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации.
12	Культура труда	1		Делать выводы о необходимости применения культуры труда,
13-14	Творческий проект "Домашнее рабочее место"	2		Собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства
4 Раздел. Техника (6ч)				
15	Двигатели. Воздушные двигатели.	1		Получать представление о двигателях и об их видах.
16	Гидравлические двигатели.	1		Ознакомиться с конструкций гидравлических двигателей.
17	Паровые двигатели.	1		Ознакомиться с конструкций паровых двигателей.
18	Тепловые машины внутреннего сгорания.	1		Ознакомиться с конструкций тепловых машин.
19	Реактивные и ракетные двигатели.	1		Ознакомиться с конструкций с двигателями реактивного сгорания.

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
20	Электрические двигатели	1		Ознакомиться с электрическими двигателями.
5 Раздел. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (8ч)				
21	Производство металлов.	1		Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах.
22	Производство древесных материалов.	1		Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях
23	Производство синтетических материалов и пластмасс.	1		Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях
24	Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве	1		Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях
25	Свойства искусственных волокон	1		Познакомиться со свойствами искусственных волокон.
26	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием	1		Понимать обработку методы обработки конструкционных материалов.
27	Производственные технологии пластического формования материалов	1		Познакомиться с видами формования материалов.
28	Физико-химические и термические технологии обработки материалов	1		Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.
6 Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов (8ч)				
29-32	Технология приготовления мучных изделий	4		Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их. Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием.

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
33-36	Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов	4		Получать представление, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях производства рыбных консервов и пресервов. Осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов. Готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов.
7 Раздел. Технология получения, преобразования и использования энергии (6ч)				
37-38	Энергия магнитного поля.	2		Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля.
39-40	Энергия электрического тока	2		Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии.
41-42	Энергия электромагнитного поля	2		Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты.
8 Раздел. Технологии получения, обработки и использования информации (6ч)				
43-44	Источники и каналы получения информации	2		Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений.
45-46	Метод наблюдения в получении новой информации.	2		Знать методы наблюдения
47	Технические средства проведения наблюдений	1		Уметь применять технические средства проведения наблюдения.
48	Опыты или эксперименты для получения новой информации	1		Проводить исследования о методах и средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о них.
9 Раздел. Технологии растениеводства (8ч)				
49	Грибы, их значение в природе и жизни человека.	1		Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов.
50	Характеристика искусственно выращиваемых съедобных	1		Ознакомиться с использованием одноклеточных и многоклеточных

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
	грибов.			грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов.
51-52	Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов	2		Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов.
53-54	Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вёшенок	2		Осваивать безопасные технологии сбора грибов.
55-56	Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	2		Собирать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов.

10 Раздел. Технологии животноводства (6ч)

57-58	Корма для животных.	2		Получать представление о содержании животных как элементе технологии.
59-60	Состав кормов и их питательность.	2		Получать представление о питании животных
61	Составление рационов кормления.	1		Понимать преобразования животных организмов в интересах человека.
62	Подготовка кормов к скармливанию и раздача их животным	1		Знакомиться с технологиями составления рациона.

11 Раздел. Социальные технологии (6ч)

63-65	Виды социальных технологий.	3	1	Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации.
66-68	Технологии коммуникации.	3		Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов

8 класс (34 часа)

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
1 Раздел. Методы и средства творческой проектной деятельности (2ч)				
1	Создание новых идей методом	1	1	Получать представление о

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
	фокальных объектов. Техническая документация в проекте			подготовке и проведении экономической оценки проекта и его презентации: сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта; расчёт себестоимости проекта.
2	Конструкторская документация	1		Собирать информацию о примерах бизнес-планов. Составлять бизнес-план для своего проекта.
2 Раздел. Производство (2ч)				
3	Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера). Производство и труд, как его основа. Современные средства труда	1		Анализировать информацию о транспортных средствах. Получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов. Собирать дополнительную информацию о транспорте. Анализировать и сравнивать характеристики транспортных средств.
4	Современные средства контроля. Механизация, автоматизация и робототизация современного производства	1		Участвовать в экскурсии на соответствующие производства и подготовить реферат об увиденных транспортных средствах.
3 Раздел. Технология (3ч)				
5	Сущность технологии в производстве. Виды технологий. Характеристика технологии и технологическая документация	1		Получить информацию о перспективных технологиях XXI века: объёмное моделирование, нанотехнологии, их особенности и области применения.
6	Технологическая культура производства и культура труда. Общая классификация технологий.	1		Собирать дополнительную информацию о перспективных технологиях.
7	Отраслевые технологии. Современные и перспективные технологии	1		Подготовить реферат (или провести дискуссию с одноклассниками) на тему сходства и различий существующих и перспективных видов технологий.
4 Раздел. Роботы и робототехника (3ч)				
8	Двигатели и передаточные	1		Получать представление о

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
	механизмы. Органы управления и системы управления техникой.			современной механизации ручных работ, автоматизации производственных процессов, роботах и их роли в современном производстве. Анализировать полученную информацию, проводить дискуссии на темы робототехники. Собирать изделия (роботы, манипуляторы), используя специальные конструкторы.
9	Конструирование и моделирование техники.	1		
10	Роботы и перспективы робототехники.	1		
5 Раздел. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (4ч)				
11	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок.	1		Осваивать представление о производстве синтетических волокон — современных конструкционных материалов.
12	Технологии машинной и термической обработки конструкционных материалов.	1		Понимать понятия термической обработки.
13	Технологии обработки и применения жидкостей и газов.	1		Знать свойство жидкостей и газов.
14	Современные технологии обработки материалов. Нанотехнологии	1		Анализировать информацию об ассортименте и свойствах тканей из синтетических волокон.
6 Раздел. Технологии обработки пищевых продуктов (4ч)				
15	Основы рационального питания	1		Получать информацию о системах питания (вегетарианство, сыроедение, раздельное питание).
16	Технология приготовления первых блюд	1		Осваивать технологии тепловой кулинарной обработки мяса и субпродуктов.
17	Современная индустрия обработки продуктов питания	1		Приготавливать блюда из птицы, мяса и субпродуктов.
18	Технологии обработки овощей и фруктов Технологии обработки мясных продуктов	1		Определять органолептическим способом доброкачественность пищевых продуктов и приготовленных блюд из мяса и субпродуктов.
7 Раздел. Технология получения, преобразования и использования энергии (3ч)				
19	Работа и энергия. Виды	1		Получать представление о новых

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
	энергии			понятиях: ядерная энергия, термоядерная энергия.
20	Химическая энергия	1		Собирать дополнительную информацию о ядерной и термоядерной энергии.
21	Ядерная и термоядерная энергия	1		Подготовить иллюстрированные рефераты о ядерной и термоядерной энергетике.
8 Раздел. Технологии получения, обработки и использования информации (3ч)				
22	Информация и её виды Способы отображения информации	1		Получать представление о коммуникационных формах общения.
23	Технологии получения информации Технологии записи и хранения информации	1		Анализировать процессы коммуникации и каналы связи.
24	Коммунальные технологии и связь	1		Принять участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона».
9 Раздел. Технологии растениеводства (4ч)				
25	Характеристика и классификация культурных растений. Общая технология выращивания культурных растений	1		Получать представление о новых понятиях: биотехнологии, клеточная инженерия, технологий клонального микроразмножения растений, технологии генной инженерии.
26	Технологии ухода за растениями, сбора и хранения урожая	1		Собирать дополнительную информацию на темы биотехнологий, технологий клеточной инженерии, технологий клонального микроразмножения растений, технологий генной инженерии.
27	Технологии использования дикорастущих растений	1		Анализировать полученную информацию и подготовить рефераты на интересующие учащихся темы
28	Технологии флористики и ландшафтного дизайна Биотехнологии	1		Подготовить реферат на тему «Биотехнологии»
10 Раздел. Технологии животноводства (3ч)				
29	Животные как объект технологий. Виды и	1		Получать представление о возможных заболеваниях у

№ п/п	Темы, входящие в разделы программы	Кол-во занятий (часов)	Контроль знаний	Характеристика видов деятельности учащихся
	характеристики животных в хозяйственной деятельности людей			животных и способах их предотвращения. Знакомиться с представлением о ветеринарии.
30	Содержание домашних животных .Разведение животных.Кормление животных и уход за животными	1		Проводить мероприятия по профилактике и лечению заболеваний и травм животных.
31	Экологические проблемы животноводства. Бездомные домашние животные.			Осуществлять дезинфекцию оборудования для содержания животных.
11 Раздел. Социально-экономические технологии (3ч)				
32	Рынок и маркетинг. Исследование рынка	1	1	Получать представление о технологии менеджмента, средствах и методах управления людьми, контракте как средстве регулирования трудовых отношений.
33	Особенности предпринимательской деятельностью.	1		Знать особенности предпринимательской деятельности
34	Технологии менеджмента	1		Принять участие в деловой игре «Приём на работу».