

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Уссурийска
Уссурийского городского округа

пер. Илюшина, д. 3, г. Уссурийск, Приморский край, 692525, телефон 8(4234)-33-10-02,
Е - mail: usschool3@mail.ru
ОКПО 28809950, ОГРН 1022500870590 ИНН/КПП 2511006510/251101001

РАССМОТРЕНО

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

протокол заседания МО
учителей ЦМО
от 28.05.2020 № 10

Заместитель директора по УВР
Е.А. Королькова
« 28 » мая 2020 г.

Директор МБОУ СОШ № 3
У.И. Костина
« 28 » мая 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«ТЕХНОЛОГИЯ»

(наименование учебного предмета, курса, дисциплины, модуля)

5 - 8 классы

основное общее образование

(уровень образования)

четыре года

(срок реализации программы)

Куценко

Елена

Евгеньевна

Подписано цифровой
подписью: Куценко

Елена Евгеньевна

Дата: 2022.09.22

09:37:08 +03'00'

Уссурийск 2020 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «ТЕХНОЛОГИЯ» для обучающихся 5 - 8 классов составлена на основе:

- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с дополнениями и изменениями).
- ✓ Примерной основной образовательной программы основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол от 08 апреля 2015 года № 1/15) (ред. от 04 февраля 2020 года).
- ✓ Учебного плана основного общего образования МБОУ СОШ № 3 на 2020/2021 учебный год.
- ✓ Списка учебников МБОУ СОШ № 3, соответствующему Федеральному перечню учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования.

Цели и задачи 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 личностно 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.

В процессе изучения обучающимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие задачи:

- формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение обучающихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;
- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;
- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;
- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;
- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически *единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры*. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Место предмета в учебном плане

Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ СОШ № 3 предусматривает обязательное изучение технологии на этапе основного общего образования в объёме 238 часов. В том числе:

- В 5 классе программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю).
- В 6 классе программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю).
- В 7 классе программа рассчитана на 68 часов в год (2 часа в неделю).
- В 8 классе программа рассчитана на 34 часа в год (1 час в неделю).

Программой предусмотрено проведение практических работ.

- 5 класс - 7.
- 6 класс - 8.
- 7 класс - 9.
- 8 класс - 5.

Учебно-методический комплект

1. Технология. 5 класс: учеб, для общеобразовательных организаций / под ред. В. М. Казакевича, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М.: Просвещение. 2020. — 176 с.
2. Технология. 6 класс: учеб, для общеобразовательных организаций / под ред. В. М. Казакевича, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М.: Просвещение. 2020. — 176 с.
3. Технология. 7 класс: учеб, для общеобразовательных организаций / под ред. В. М. Казакевича, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М.: Просвещение. 2020. — 176 с.
4. Технология. 8 класс: учеб, для общеобразовательных организаций / под ред. В. М. Казакевича, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова. — М.: Просвещение. 2020. — 176 с.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

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;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

МОДУЛЬ 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Выпускник научится:

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебнотехнологическую 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;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Применять методы творческого поиска технических или технологических решений;*
- *корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности;*
- *применять технологический подход для осуществления любой деятельности;*
- *овладеть элементами предпринимательской деятельности.*

МОДУЛЬ 2. Производство

Выпускник научится:

- Соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Изучать характеристики производства;*
- *оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;*
- *оценивать уровень экологичности местного производства;*
- *определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;*
- *находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития.*

МОДУЛЬ 3.Технология

Выпускник научится:

- 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 применения той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- *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.*

МОДУЛЬ 4.Техника

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- *Оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов;*
- *моделировать машины и механизмы;*
- *разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи;*
- *проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.*

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

Выпускник научится:

- Читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.

Выпускник получит возможность научиться:

- *находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;*
 - *проектировать весь процесс получения материального продукта;*
 - *разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;*
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.*

МОДУЛЬ 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Выпускник научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике;
- 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;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их.

Выпускник получит возможность научиться:

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

МОДУЛЬ 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии**Выпускник научится:**

- Характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве;*

- *разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях;*
- *проектировать электроустановки и составлять их электрические схемы, собирать установки, содержащие электрические цепи;*
- *давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;*
- *давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию;*
- *выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики.*

МОДУЛЬ 8. Технологии получения, обработки и использования информации

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- применять технологии получения, представления, преобразования и использования различных видов информации;
- применять технологии записи различных видов информации;
- разбираться в видах информационных каналов человеческого восприятия и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации;*
- *осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств;*
- *применять технологии запоминания информации;*
- *изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму;*
- *владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях.*

МОДУЛЬ 9. Технологии растениеводства

Выпускник научится:

- Применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;

- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду;
- 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- Проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями;
- применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур;
- определять виды удобрений и способы их применения;
- давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий;
- владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.);
- создавать условия для клонального микроразмножения растений;
- давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений.

МОДУЛЬ 10. Технологии животноводства

Выпускник научится:

- Описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);
- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и 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.

Выпускник получит возможность научиться:

- *Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства;*
- *проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей;*
- *оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства;*
- *проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.;*
- *описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам;*
- *исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона.*

МОДУЛЬ 11. Социальные технологии

Выпускник научится:

- Разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «спрос», «маркетинг», «менеджмент».

Выпускник получит возможность научиться:

- *Обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные;*
- *готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка;*
- *выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг;*
- *применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;*
- *разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;*
- *разрабатывать бизнес-план, бизнес проект.*

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

№ п/п	Название раздела (темы)	Содержание учебного раздела (темы)	Количество часов
5 класс			
1.	Модуль 1. Основы производства		4
1.1.	Что такое техносфера? Что такое потребительские блага?	Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия-потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Потребительские блага и антиблага, их сущность, производство потребительских благ. Развитие потребностей и развитие технологий	2
1.2.	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве. Вещество, энергия, информация, объекты живой природы, объекты социальной среды как предметы труда. Общая характеристика современных средств труда. Виды средств труда в производстве. Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё. Сельскохозяйственное сырьё	2
2.	Модуль 2. Методы и средства творческой и проектной деятельности.		4
2.1.	Введение в проектную деятельность. Что такое творчество?	Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности	2
2.2.	Дизайн при проектировании. Этапы проектной деятельности.	Сущность творчества и проектной деятельности. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики	2
3.	Модуль 3. Общая технологии		4
3.1.	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	Понятие о технологии, её современное понимание как совокупности средств и методов производства. Классификация технологий по разным основаниям	2
3.2.	Характеристика технологии. Технологическая документация	Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Общие характеристики технологии. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ	2
4.	Модуль 4. Техника		4
4.1.	Техника и её	Понятие техники как форме деятельности и	2

	классификация. Рабочие органы техники	средстве труда. Современное понимание техники	
4.2.	Конструирование и моделирование техники	Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов	2
5.	Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		30
5.1.	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Эскизы и чертежи	4
5.2.	Виды и особенности свойств текстильных материалов	Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях	4
5.3.	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	Ткацкие переплетения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов	10
5.4.	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Виды нетканых материалов из химических волокон. Кожа и её свойства. Области применения кожи как конструкционного материала	12
6.	Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов		8
6.1.	Основы	Понятия «санитария» и «гигиена».	1

	рационального питания	Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Питание как физиологическая потребность	
6.2.	Бутерброды и горячие напитки	Правила безопасной работы с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая и кофе. Технология приготовления горячих напитков. Современные приборы и способы приготовления чая и кофе. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов	2
6.3.	Блюда из яиц	Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека	2
6.4.	Технологии обработки овощей и фруктов	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов	2
6.5.	Технология сервировки стола. Правила этикета	Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	1
7.	Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии		2
7.1.	Работа и энергия. Виды энергии	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Работа и энергия	1
7.2.	Механическая энергия	Механическая энергия. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Альтернативные источники энергии	1
8.	Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации		4
8.1.	Информация и её виды	Информация и её виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. Современные информационные технологии. Технологии записи и хранения информации. Запоминание как метод записи информации	4
9.	Модуль 9. Технологии растениеводства		4
9.1.	Характеристика и классификация культурных растений	Общая характеристика и классификация культурных растений	2

9.2.	Технологии использования дикорастущих растений	Разновидности комнатных растений и правила ухода за ними	2
10.	Модуль 10. Технологии животноводства		2
10.1.	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы	2
11.	Модуль 11. Социальные технологии		2
11.1.	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	Сущность и специфика социальных технологий. Человек как объект социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Технологии работы с общественным мнением. Социальные сети как технология. Технологии общения. Методы и средства получения информации в процессе социальных технологий. Опросы. Анкетирование. Наблюдение	2
ИТОГО:			68
6 класс			
1.	Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности		6
1.1.	Введение в творческий проект. Подготовительный этап	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цели и задачи проектной деятельности. Разработка и реализации персонального проекта	2
1.2.	Конструкторский и технологический этапы	Конструкции. Основные характеристики конструкций. Порядок действий по проектированию конструкции/механизма, удовлетворяющей(-его) заданным условиям	2
1.3.	Этапы изготовления изделия	Практический этап проектной деятельности. Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования технологической системы. Моделирование. Функции моделей	2
2.	Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов		10
2.1.	Технологии обработки круп и макаронных	Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления	2

	изделий. Приготовление из них блюд	крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления	
2.2.	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов	Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд	2
2.3.	Технологии обработки мясных продуктов	Значение мясных блюд в питании. Виды мяса, включая мясо птицы. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса	2
2.4.	Технология приготовления первых блюд	Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Виды заправочных супов	2
2.5.	Технология сервировки стола. Правила этикета	Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	2
3.	Модуль 3. Основы производства		6
3.1.	Труд как основа производства. Предметы труда	Общая характеристика производства. Труд как основа производства	2
3.2.	Сырьё как предмет труда. Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырьё	Предметы труда сельскохозяйственного производства	1
3.3.	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	Понятие о сырье и полуфабрикатах. Сырьё промышленного производства. Первичное и вторичное сырьё	1
3.4.	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты социальной технологии как предмет труда	Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Энергетические установки и аппараты как средства труда. Продукт труда	2
4.	Модуль 4. Общая технология		2
4.1.	Характеристика технологии и технологическая	Основные признаки технологии. Техническая и технологическая документация	1

	документация		
4.2.	Технологическая культура производства и культура труда	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	1
5.	Модуль 5. Техника		4
5.1.	Двигатели и передаточные механизмы	Двигатели технических систем. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике - виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии	1
5.2.	Органы управления и системы управления техникой	Понятие о технической системе. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ	1
5.3.	Конструирование и моделирование техники	Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомление с конструкциями и работой различных передаточных механизмов и трансмиссий	2
6.	Модуль 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		30
6.1.	Технологии машинной обработки конструкционных материалов	Технология резания. Основные технологии обработки древесных материалов, металлов, пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами	16
6.2.	Технологии машинной обработки текстильных материалов	Классификация текстильных волокон. Химические волокна. Производство химических волокон. Свойства тканей из химических волокон. Краткие сведения об ассортименте тканей из химических волокон. Нетканые материалы из химических волокон. Технология влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани	14
7.	Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии		2
7.1.	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	Методы и средства тепловой энергии. Преобразование и передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии	2

8.	Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации		4
8.1.	Способы отображения информации	Восприятие информации. Кодировка информации при передаче сведений	2
8.2.	Кодировка информации	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как свойства кодирования информации	2
9.	Модуль 9. Технологии растениеводства		2
9.1.	Дикорастущие растения	Дикорастущие растения, используемых человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды	2
10.	Модуль 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности		2
10.1.	Заключительный этап творческого проекта	Защита творческого проекта	2
		ИТОГО:	68
7 класс			
1.	Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности		6
1.1.	Методика научного познания и проектной деятельности	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов	2
1.2.	Дизайн при проектировании	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы творчества в проектной деятельности.	2
1.3.	Конструкторская и технологическая документация в проектировании	Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	2
2.	Модуль 2. Технологии обработки пищевых продуктов		10
2.1.	Технология приготовления мучных изделий	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления	4
2.2.	Технология получение и обработки рыбы и морепродуктов	Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы	4
2.3.	Технология сервировки стола. Правила этикета	Сервировка стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	2

		Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	
3.	Модуль 3. Основы производства		4
3.1.	Производство и труд, как его основа. Современные средства труда	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Автоматизация производства. Производственные технологии автоматизированного производства	2
3.2.	Современные средства контроля	Агрегаты и производственные линии. Линии контроля на производстве	2
4.	Модуль 4. Общая технология		2
4.1.	Технологическая культура производства и культура труда	Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда	2
5.	Модуль 5. Техника		6
5.1.	Воздушные и гидравлические двигатели	Конструкции. Основные характеристики воздушных и гидравлических двигателей. Простые механизмы как часть технологических систем	2
5.2.	Паровые и электрические двигатели	Конструкции. Основные характеристики паровых и электрических двигателей. Простые механизмы как часть технологических систем	2
5.3	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели	Основные характеристики тепловых, реактивных и ракетных двигателей. Построение модели механизма, состоящего из 4–5 простых механизмов, по кинематической схеме	2
6.	Модуль 6. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		26
6.1.	Технологии машинной обработки конструкционных материалов	Производство металлов. Производство древесинных материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	10
6.2.	Технологии машинной обработки текстильных материалов	Производство синтетических материалов и пластмасс. Классификация текстильных материалов. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон	10
6.3.	Технологии термической обработки конструкционных материалов	Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов	4
6.4.	Технологии	Свойство искусственных волокон.	2

	термической обработки текстильных материалов	Особенности производства искусственных и синтетических волокон в текстильном производстве	
7.	Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии		4
7.1.	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологии. Пути сокращения потерь энергии. Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии	2
7.2.	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	Энергетическое обеспечение нашего дома. Электроприборы. Бытовая техника и её развитие. Освещение и освещённость, нормы освещённости в зависимости от назначения помещения. Отопление и тепловые потери. Энергосбережение в быту. Электробезопасность в быту и экология жилища. Электрическая схема. Разработка проекта освещения выбранного помещения, включая отбор конкретных приборов, составление схемы электропроводки. Обоснование проектного решения по основаниям соответствия запросу и требованиям к освещённости и экономичности. Проект оптимизации энергозатрат	2
8.	Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации		4
8.1.	Технологии получения информации	Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения в получении новой информации.	2
8.2.	Коммуникационные технологии и связь	Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации.	2

9.	Модуль 9. Технологии растениеводства		2
9.1.	Технологии флористики и ландшафтного дизайна	Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии флористики. Технологии фитодизайна. Технологии ландшафтного дизайна	2
10.	Модуль 10. Технологии животноводства		2
10.1.	Кормление животных и уход за животными	Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления	2
11.	Модуль 11. Методы и средства творческой и проектной деятельности		2
11.1.	Заключительный этап творческого проекта	Защита творческого проекта	2
			ИТОГО: 68
8 класс			
1.	Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности		6
1.1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	Логика построения и особенности разработки отдельных видов проектов: технологический проект, бизнес-проект (бизнес-план), инженерный проект, дизайн-проект, исследовательский проект, социальный проект. Моделирование. Функции моделей. Использование моделей в процессе проектирования технологической системы. Проектирование и конструирование моделей по известному прототипу. Испытания, анализ, варианты модернизации. Модернизация продукта. Разработка конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения	4
1.2.	Методы мозгового штурма при создании инновации	Техники проектирования, конструирования, моделирования. Опыт проектирования, конструирования, моделирования. Логика проектирования технологической системы. Модернизация изделия и создание нового изделия как виды проектирования	2

		технологической системы. Порядок действий по проектированию конструкции/ механизма, удовлетворяющей(-го) заданным условиям	
2.	Модуль 2. Основы производства		4
2.1.	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	2
2.2.	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	Управление в современном производстве. Роль метрологии в современном производстве. Инновационные предприятия	2
3.	Модуль 3. Общая технология		4
3.1.	Классификация технологий. Технология материального производства	Материальные технологии, информационные технологии, социальные технологии. Производственные технологии. Промышленные технологии	2
3.2.	Технология сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий	Технологии сельского хозяйства. Технологии возведения, ремонта и содержания зданий и сооружений. Производственные технологии автоматизированного производства. Биотехнологии. Экология жилья. Технологии содержания жилья. Взаимодействие со службами ЖКХ	2
4.	Модуль 4. Техника		4
4.1.	Конструирование и моделирование техники	Органы управления технологическими машинами. Системы управления. Управление в технологических системах. Обратная связь. Развитие технологических систем и последовательная передача функций управления и контроля от человека технологической системе. Конструирование и моделирование техники	2
4.2.	Роботы и перспективы робототехники	Конструирование простых систем с обратной связью на основе технических конструкторов. Простейшие роботы	2
5.	Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов		4
5.1.	Плавление	Современные материалы:	2

	материалов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка металлов и материалов	многофункциональные материалы, возобновляемые материалы (биоматериалы), пластики и керамика как альтернатива металлам, новые перспективы применения металлов, пористые металлы. Технологии получения и обработки материалов с заданными свойствами (закалка, сплавы, обработка поверхности, порошковая металлургия, композитные материалы, технологии синтеза. Плавление материалов и отливка изделий	
5.2.	Электроискровая и ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов	Разработка и изготовление материального продукта. Апробация полученного материального продукта. Модернизация материального продукта. Электроискровая и ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов	2
6.	<u>Модуль 6.</u> Технологии обработки пищевых продуктов		2
6.1.	Мясо птица. Мясо животных	Современные промышленные технологии получения продуктов питания. Способы обработки продуктов питания и потребительские качества пищи. Разработка и изготовление материального продукта	2
7.	<u>Модуль 7.</u> Технологии получения, преобразования использования энергии		2
7.1.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ выделение энергии при реакциях	Производство, преобразование, распределение, накопление и передача энергии как технология. Использование энергии: механической, электрической, тепловой, гидравлической. Машины для преобразования энергии. Устройства для накопления энергии. Устройства для передачи энергии. Потеря энергии. Последствия потери энергии для экономики и экологической ситуации. Пути сокращения потерь энергии. Производство и потребление энергии в регионе проживания обучающихся, профессии в сфере энергетики	2
8.	<u>Модуль8.</u> Технологии получения, обработки и использования информации		2
8.1.	Материальные формы представления информации для хранения. Современные технологии записи и хранения информации	Информационные технологии. Современные информационные технологии. Способы представления технической и технологической информации. Изготовление информационного продукта по заданному алгоритму	2
9.	<u>Модуль9.</u> Социальные технологии		4

9.1.	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Методы исследования рынка	Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Трансферт технологий. Способы продвижения продукта на рынке. Сегментация рынка. Позиционирование продукта	2
9.2.	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта	Маркетинговый план. Моделирование процесса управления в социальной системе (на примере элемента школьной жизни). Система профильного обучения: права, обязанности и возможности. Предпрофессиональные пробы в реальных и/или модельных условиях, дающие представление о деятельности в определённой сфере	2
10.	<u>Модуль 10.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности		2
10.1.	Заключительный этап творческого проекта	Защита творческого проекта	2
		ИТОГО:	34
		ИТОГО:	238

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»
на 5 класс**

№ п/п	Название раздела (темы)	Количество часов для изучения	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1.	<u>Модуль 1.</u> Основы производства	4	
1.1.	Что такое техносфера? Что такое потребительские блага?	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага;
1.2.	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	2	<ul style="list-style-type: none"> • 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 для современного человека потребительских благ; • разделять потребительские блага на материальные и нематериальные; • 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
2.	<u>Модуль 2.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
2.1.	Введение в проектную деятельность. Что такое творчество?	2	<ul style="list-style-type: none"> • понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества;
2.2.	Дизайн при проектировании. Этапы проектной деятельности	2	<ul style="list-style-type: none"> • определять особенности рекламы новых товаров; • осуществлять самооценку интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности

3.	<u>Модуль 3. Общая технологии</u>	4	
3.1.	Сущность технологии в производстве. Виды технологий	2	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • участвовать в экскурсии на производство и делать обзор своих наблюдений
3.2.	Характеристика технологии. Технологическая документация	2	
4.	<u>Модуль 4. Техника</u>	4	
4.1.	Техника и её классификация. Рабочие органы техники	2	<ul style="list-style-type: none"> • понимать роль техники; • знакомиться с классификацией техники; • пользоваться простыми ручными инструментами; • управлять простыми механизмами и машинами; • составлять иллюстрированные проектные обзоры техники по отдельным отраслям производства
4.2.	Конструирование и моделирование техники	2	
5.	<u>Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</u>	30	
5.1.	Виды конструкционных материалов и их свойства. Чертёж, эскиз и технический рисунок	4	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с разновидностями производственного сырья и материалов; • формировать представление о получении различных видов сырья и материалов; • знакомиться с понятием «конструкционные материалы»; • формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах; • анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов; • выполнять некоторые операции по обработке
5.2.	Виды и особенности свойств текстильных материалов	4	
5.3.	Технологии механической обработки и соединения деталей из различных конструкционных материалов	10	
5.4.	Особенности ручной обработки текстильных материалов и кожи	12	

			<p>конструкционных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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, приспособлений, машин; • создавать проектные изделия из текстильных материалов
6.	<u>Модуль 6.</u> Технологии обработки пищевых продуктов	8	
6.1.	Основы рационального питания	1	<ul style="list-style-type: none"> • 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, припускание, пассерование, бланширование)
6.2.	Бутерброды и горячие напитки	2	
6.3.	Блюда из яиц	2	
6.4.	Технологии обработки овощей и фруктов	2	
6.5.	Технология сервировки стола. Правила этикета	1	
7.	<u>Модуль 7.</u> Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	
7.1.	Работа и энергия. Виды энергии	1	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии; • получать представление о механической энергии, методах и средствах её получения, взаимном
7.2.	Механическая энергия	1	

			<p>преобразовании потенциальной и кинетической энергии, аккумуляторах механической энергии;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
8.	<u>Модуль 8.</u> Технологии получения, обработки и использования информации	4	
8.1.	Информация и её виды	4	<ul style="list-style-type: none"> • 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 каналам её получения
9.	<u>Модуль 9.</u> Технологии растениеводства	4	
9.1.	Характеристика и классификация культурных растений	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать новые понятия: культурные растения, растениеводство и агротехнология;
9.2.	Технологии использования дикорастущих растений	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление об основных агротехнологических приёмах выращивания культурных растений; • осознавать значение культурных растений в жизнедеятельности человека; • знакомиться с классификацией культурных растений и видами исследований

			<p>культурных растений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • делать описания основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений; • выполнять классифицирование культурных растений по группам; • проводить исследования с культурными растениями; • выполнять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке
10.	<u>Модуль 10.</u> Технологии животноводства	2	
10.1.	Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о животных организмах как об объектах технологий, о классификации животных организмов; • определять, в чём заключаются потребности человека, которые удовлетворяют животные; • собирать дополнительную информацию о животных организмах; • описывать примеры использования животных для обеспечения безопасности жизни человека; • собирать информацию и делать описание основных видов сельскохозяйственных животных своего села и соответствующих направлений животноводства
11.	<u>Модуль 11.</u> Социальные технологии	2	
11.1.	Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о сущности социальных технологий, о человеке как об объекте социальных технологий, об основных свойствах личности человека; • выполнять тест по оценке свойств личности; • характеризовать влияние свойств личности на поступки человека
	ИТОГО:	68	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»
на 6 класс**

№ п/п	Название раздела (темы)	Количество часов для изучения	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1	<u>Модуль 1.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
1.1.	Введение в творческий проект. Подготовительный этап	2	<ul style="list-style-type: none"> осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда
1.2.	Конструкторский и технологический этапы	2	
1.3.	Этапы изготовления изделия	2	
2.	<u>Модуль 2.</u> Технологии обработки пищевых продуктов	10	
2.1.	Технологии обработки круп и макаронных изделий. Приготовление из них блюд	2	<ul style="list-style-type: none"> получать представление о технологии обработки молока, получения кисломолочных продуктов и их переработки осваивать технологии кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа
2.2.	Технологии приготовления блюд из молока и молочных продуктов	2	
2.3.	Технологии обработки мясных продуктов	2	
2.4.	Технология приготовления первых блюд	2	
2.5.	Технология сервировки стола. Правила этикета	2	
3	<u>Модуль 3.</u> Основы производства	6	
3.1.	Труд как основа производства. Предметы труда	2	<ul style="list-style-type: none"> получать представление о труде как основе производства знакомиться с различными видами предметов труда собирать дополнительную информацию о предметах труда участвовать в экскурсии выбирать темы и выполнять рефераты.
3.2.	Сырьё как предмет труда. Промышленное, сельскохозяйственное и растительное сырьё	1	
3.3.	Вторичное сырьё и полуфабрикаты	1	
3.4.	Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты социальной технологии как предмет труда	2	
4.	<u>Модуль 4.</u>	2	

	Общая технология		
4.1.	Характеристика технологии и технологическая документация	1	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление об основных признаках технологии
4.2.	Технологическая культура производства и культура труда	1	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация • собирать дополнительную информацию о технологической документации • осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт.
5.	<u>Модуль 5.</u> Техника	4	
5.1.	Двигатели и передаточные механизмы	1	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление об основных конструктивных элементах техники
5.2.	Органы управления и системы управления техникой	1	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать новое понятие: рабочий орган технологических машин
5.3.	Конструирование и моделирование техники	2	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения • разбираться в видах и предназначении двигателей • знакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов • выполнять упражнения по пользованию инструментами.
6.	<u>Модуль 6.</u> Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30	
6.1.	Технологии машинной обработки конструкционных материалов	16	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать разновидности технологий механической обработки материалов
6.2.	Технологии машинной обработки текстильных материалов	14	<ul style="list-style-type: none"> • анализировать свойства материалов, пригодных к пластическому формованию • получать представление о многообразии ручных инструментов для ручной обработки материалов • сформировать представление о способах соединения деталей из разных материалов • познакомиться с методами и средствами отделки изделий

			<ul style="list-style-type: none"> • 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.
7.	Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	
7.1.	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, о преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии • собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии • знакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и испытывать их.
8.	Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации	4	
8.1.	Способы отображения информации	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать способы отображения информации
8.2.	Кодировка информации	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации • выполнять задание по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.
9.	Модуль 9. Технологии растениеводства	2	
9.1.	Дикорастущие растения	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений

			<p>и способах их применения</p> <ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями произрастания дикорастущих растений • 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 (при изготовлении чая, настоев, отваров и др.
10.	<u>Модуль 10.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
10.1.	Заключительный этап творческого проекта	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать заключительные этап проектной деятельности • защита проектной деятельности.
	ИТОГО	68	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГИЯ» на 7 класс**

№ п/п	Название раздела (темы)	Количество часов для изучения	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1.	<u>Модуль 1.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
1.1.	Методика научного познания и проектной деятельности	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации; • знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации; • проектировать изделия методом фокальных объектов
1.2.	Дизайн при проектировании	2	
1.3.	Конструкторская и технологическая документация в проектировании	2	
2.	<u>Модуль 2.</u> Технологии обработки пищевых продуктов	10	
2.1.	Технология приготовления мучных изделий	4	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление и осваивать технологии приготовления мучных кондитерских изделий; • знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием; • получать представление об изготовлении рыбных консервов и пресервов, анализировать полученную информацию и делать выводы о сходстве и различиях технологических процессов их изготовления; • осваивать методы определения доброкачественности мучных и рыбных продуктов; • готовить кулинарные блюда из теста, рыбы и морепродуктов
2.2.	Технология получения и обработки рыбы и морепродуктов	4	
2.3.	Технология сервировки стола. Правила этикета	2	
3.	<u>Модуль 3.</u> Основы производства	4	
3.1.	Производство и труд, как его основа. Современные средства труда	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о современных средствах труда, агрегатах и производственных линиях; • наблюдать, собирать дополнительную информацию и выполнять реферат о средствах труда
3.2.	Современные средства контроля	2	

4.	<u>Модуль 4.</u> Общая технология	2	
4.1.	Технологическая культура производства и культура труда	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать новые понятия: культура производства, технологическая культура и культура труда; • делать выводы о необходимости применения культуры труда, культуры производства и технологической культуры на производстве и в общеобразовательной организации; • собирать дополнительную информацию о технологической культуре работника производства
5.	<u>Модуль 5.</u> Техника	6	
5.1.	Воздушные и гидравлические двигатели	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о двигателях и их видах;
5.2.	Паровые и электрические двигатели	2	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с различиями конструкций двигателей;
5.3.	Тепловые двигатели внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели	2	<ul style="list-style-type: none"> • выполнять задания по работе на станках
6.	<u>Модуль 6.</u> Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	26	
6.1.	Технологии машинной обработки конструкционных материалов	10	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о производстве различных материалов и их свойствах;
6.2.	Технологии машинной обработки текстильных материалов	10	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях;
6.3.	Технологии термической обработки конструкционных материалов	4	<ul style="list-style-type: none"> • выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин
6.4.	Технологии термической обработки текстильных материалов	2	
7.	<u>Модуль 7.</u> Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	
7.1.	Электрическая энергия. Энергия магнитного и электромагнитного полей	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о новых понятиях: энергия

7.2.	Электрические цепи. Электромонтажные и сборочные технологии	2	магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля; <ul style="list-style-type: none"> • собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии; • анализировать полученные знания и выполнять реферат; • выполнять опыты
8.	<u>Модуль 8.</u> Технологии получения, обработки и использования информации	4	
8.1.	Технологии получения информации	2	<ul style="list-style-type: none"> • анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений; • проводить исследования и формировать представления о методах и средствах наблюдений за реальными процессами
8.2.	Коммуникационные технологии и связь	2	
9.	<u>Модуль 9.</u> Технологии растениеводства	2	
9.1.	Технологии флористики и ландшафтного дизайна	2	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с особенностями флористики и ландшафтного дизайна; • собирать дополнительную информацию о флористики
10.	<u>Модуль 10.</u> Технологии животноводства	2	
10.1.	Кормление животных и уход за животными	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о содержании животных как элементе технологии преобразования животных организмов в интересах человека; • знакомиться с технологиями составления рационов кормления различных животных и правилами раздачи кормов
11.	<u>Модуль 11.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
11.1.	Заключительный этап творческого проекта	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать заключительные этап проектной деятельности • защита проектной деятельности.
	ИТОГО	68	

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»
на 8 класс**

№ п/п	Название раздела (темы)	Количество часов для изучения	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1.	<u>Модуль 1.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
1.1.	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности	4	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с возможностями дизайна продукта труда; • осваивать методы творчества в проектной деятельности;
1.2.	Методы мозгового штурма при создании инновации	2	<ul style="list-style-type: none"> • участвовать в деловой игре «Мозговой штурм»; • разрабатывать конструкции изделия на основе морфологического анализа
2.	<u>Модуль 2.</u> Основы производства	4	
2.1.	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства;
2.2.	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о влиянии проведения контрольных измерений с помощью различных инструментов и эталонов на качество продуктов труда; • собирать дополнительную информацию о современных измерительных приборах, их отличиях от ранее существовавших моделей; • подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств; • анализировать информацию о транспортных средствах; • получать информацию об особенностях и способах транспортировки жидкостей и газов
3.	<u>Модуль 3.</u> Общая технология	4	
3.1.	Классификация технологий. Технология материального производства	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать более полное представление о различных видах технологий разных производств;
3.2.	Технология	2	<ul style="list-style-type: none"> • собирать дополнительную

	сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий		информацию о видах отраслевых технологий
4.	<u>Модуль 4.</u> Техника	4	
4.1.	Конструирование и моделирование техники	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление об органах управления техникой, системе управления, об особенностях автоматизированной техники, автоматических устройств и машин, станков с ЧПУ; • знакомиться с конструкцией и принципами работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники; • выполнять сборку простых автоматических устройств из деталей специального конструктора; • получать представление о 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
4.2.	Роботы и перспективы робототехники	2	
5.	<u>Модуль 5.</u> Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	
5.1.	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка, сварка и закалка металлов и материалов	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавлении материалов и литье, закалке, пайке, сварке; • выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.
5.2.	Электроискровая и ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов	2	
6.	<u>Модуль 6.</u> Технологии обработки пищевых продуктов	2	
6.1.	Мясо птицы. Мясо животных	2	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с видами птиц и

			<p>животных, чьё мясо используется в кулинарии;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птицы и животных; • получать представление о влиянии на здоровье человека полезных веществ и витаминов, содержащихся в мясе птиц и животных; • осваивать органолептический метод и экспресс-метод химического анализа для оценки качества мяса птиц и животных
7.	Модуль 7. Технологии получения, преобразования использования энергии	2	
7.1.	Химическая обработка материалов и получение новых веществ выделение энергии при реакциях	2	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с новым понятием: химическая энергия; • получать представление о превращении химической энергии в тепловую: выделение тепла, поглощение тепла; • собирать дополнительную информацию об областях получения и применения химической энергии, анализировать полученные сведения; • получать представление о новых понятиях: ядерная и термоядерная энергия
8.	Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации	2	
8.1.	Материальные формы представления информации для хранения. Современные технологии записи и хранения информации	2	<ul style="list-style-type: none"> • знакомиться с формами хранения информации раньше и теперь; • получать представление и анализировать информацию о характеристиках средств записи и хранения информации; • анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации; • подготовить и снять фильм о своём классе (его истории и

			<p>сегодняшнем дне) с применением различных технологий записи и хранения информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> • получать представление о коммуникационных формах общения; • анализировать процессы коммуникации и каналы связи; • принимать участие в деловой игре «Телекоммуникация с помощью телефона»
9.	<u>Модуль 9.</u> Социальные технологии	4	
9.1.	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Методы исследования рынка	2	<ul style="list-style-type: none"> • получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта;
9.2.	Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать характеристики и особенности маркетинга; • знакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги; • осваивать качества и характеристики рекламы; • подготовить рекламу для своего творческого проекта – изделия или услуги
10.	<u>Модуль 10.</u> Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
10.1.	Заключительный этап творческого проекта	2	<ul style="list-style-type: none"> • осваивать заключительные этап проектной деятельности; • защита проектной деятельности
	ИТОГО	34	

**Учебно-тематический план учебного предмета, курса «ТЕХНОЛОГИЯ»,
включающий практическую часть программы**

№ п/п	Название модуля	Количество часов	Практические работы
5 класс			
1.	<i>Модуль 1:</i> Основы производства	4	
2.	<i>Модуль 2:</i> Методы и средства творческой и проектной деятельности	4	
3.	<i>Модуль 3:</i> Общая технология	4	
4.	<i>Модуль 4:</i> Техника	4	
5.	<i>Модуль 5:</i> Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30	4
6.	<i>Модуль 6:</i> Технологии обработки пищевых продуктов	8	3
7.	<i>Модуль 7:</i> Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	
8.	<i>Модуль 8:</i> Технологии получения, обработки и использования информации	4	
9.	<i>Модуль 9:</i> Технологии растениеводства	4	
10.	<i>Модуль 10:</i> Технологии животноводства	2	
11.	<i>Модуль 11:</i> Социальные технологии	2	
Итого:		68	7
6 класс			
1.	<i>Модуль 1:</i> Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
2.	<i>Модуль 2:</i> Технологии обработки пищевых продуктов	10	4
3.	<i>Модуль 3:</i> Основы производства	6	
4.	<i>Модуль 4:</i> Общая технология	2	
5.	<i>Модуль 5:</i> Техника	4	
6.	<i>Модуль 6:</i> Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	30	4
7.	<i>Модуль 7:</i> Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	
8.	<i>Модуль 8:</i> Технологии получения, обработки и использования информации	4	
9.	<i>Модуль 9:</i> Технологии растениеводства	2	
10.	<i>Модуль 10:</i> Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
Итого:		68	8
7 класс			
1.	<i>Модуль 1:</i> Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
2.	<i>Модуль 2:</i> Технологии обработки пищевых продуктов	10	4
3.	<i>Модуль 3:</i> Основы производства	4	

4.	<i>Модуль 4:</i> Общая технология	2	
5.	<i>Модуль 5:</i> Техника	6	
6.	<i>Модуль 6:</i> Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	26	5
7.	<i>Модуль 7:</i> Технологии получения, преобразования и использования энергии	4	
8.	<i>Модуль 8:</i> Технологии получения, обработки и использования информации	4	
9.	<i>Модуль 9:</i> Технологии растениеводства	2	
10.	<i>Модуль 10:</i> Технологии животноводства	2	
11.	<i>Модуль 11:</i> Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
Итого:		68	9
8 класс			
1.	<i>Модуль 1:</i> Методы и средства творческой и проектной деятельности	6	
2.	<i>Модуль 2:</i> Основы производства	4	1
3.	<i>Модуль 3:</i> Общая технология	4	1
4.	<i>Модуль 4:</i> Техника	4	
5.	<i>Модуль 5:</i> Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	1
6.	<i>Модуль 6:</i> Технологии обработки пищевых продуктов	2	1
7.	<i>Модуль 7:</i> Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	
8.	<i>Модуль 8:</i> Технологии получения, обработки и использования информации	2	
9.	<i>Модуль 9:</i> Социальные технологии	4	1
10.	<i>Модуль 10:</i> Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	
Итого:		34	5
ИТОГО:		238	29

Практические работы по технологии

5 класс

Практическая работа № 1 «Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов»

Практическая работа № 2 «Вышивания швом крест по горизонтали и вертикали»

Практическая работа № 3 «Выполнение упражнений по счётыванию деталей. Выполнение прямого, косого, петельного стежков»

Практическая работа № 4 «Приготовление бутербродов: классические, фантазия и канапе»

Практическая работа № 5 «Технология приготовления глазуни»

Практическая работа № 6 «Нарезка овощей»

Практическая работа № 7 «Технология изготовления коллажа дикорастущих растений»

6 класс

Практическая работа № 1 «Технология приготовления макарон по флоцки»

Практическая работа № 2 «Технология приготовления манной каши»

Практическая работа № 3 «Технология приготовления вермишелевого супа»

Практическая работа № 4 «Составления технологической карты первого блюда»

Практическая работа № 5 «Заправка швейной машинки»

Практическая работа № 6 «Чертёж швейного изделия»

Практическая работа № 7 «Выкраивание деталей изделия»

Практическая работа № 8 «Составление технологической карты пошива изделия»

7 класс

Практическая работа № 1 «Технология приготовления оладий»

Практическая работа № 2 «Технология приготовления пиццы»

Практическая работа № 3 «Технология приготовления вареников с капустой и картошкой»

Практическая работа № 4 «Технология приготовления песочного печенья»

Практическая работа № 5 «Определение волокнистого состава ткани»

Практическая работа № 6 «Снятия мерок с фигуры»

Практическая работа № 7 «Чертёж и эскиз швейного изделия»

Практическая работа № 8 «Выкраивание деталей изделия»

Практическая работа № 9 «Определить контроль качество готового изделия»

8 класс

Практическая работа № 1 «Ознакомление с контрольно-измерительными инструментами и измерительные приборы»

Практическая работа № 2 «Разработка современной технологии»

Практическая работа № 3 «Изготовление изделий из полимерной глины»

Практическая работа № 4 «Органолептическая оценка качества мяса»

Практическая работа № 5 «Оценка эффективности рекламы»