



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Белореченская средняя общеобразовательная школа»

Согласовано

Зам. директора по УВР
 //Е.А. Кузнецова /
« ___ » _____ 2020 г.

Утверждаю

Директор
 Т.П. Мамойко
Приказ № 144
от « 24 » 08 2020 г.



Рабочая учебная программа
Технология
5--8 класс
(наименование учебного предмета (курса))
базовый уровень , основное общее образование
(уровень образования)

Учебники:

- Технология 5 кл. Учебник для о/о. Под редакцией В.М. Казакевича -М.: Просвещение, 2020 г.
- Технология 6 кл. Учебник для о/о. Под редакцией В.М. Казакевича -М.: Просвещение, 2020 г.
- Технология 7 кл. Учебник для о/о. Под редакцией В.М. Казакевича -М.: Просвещение, 2020 г.
- Технология 8 кл. Учебник для о/о. Под редакцией В.М. Казакевича -М.: Просвещение, 2020 г.

Составитель рабочей программы:

Богиня Людмила Юрьевна, учитель химии, 1КК
Рассмотрено на заседании Методического совета
Протокол № 5 « 22 » мая 2020 г.

п. Белореченский
2020-2021 учебный год

I. Планируемые результаты освоения учебного предмета

ФГОС основного общего образования устанавливает требования к результатам освоения учебного предмета: личностным, метапредметным, предметным.

5 класс

1. Личностные результаты

У учащихся будут сформированы:

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

2. Метапредметные результаты.

2.1. Коммуникативные

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми, как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в условиях дистанционного обучения;
- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

2.2 Регулятивные

- определять адекватных условиям цели и способы решения учебной или трудовой задачи в рамках предлагаемых алгоритмов, в том числе в условиях дистанционного обучения;
- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной ранее цели, в том числе в условиях дистанционного обучения;
- фиксировать и оценивать в конце урока результаты своей работы на уроке (с помощью средств, предложенных как учителем на традиционном уроке, так и в рамках интерактивного видео).

2.3 Познавательные

- осуществлять информационный поиск на основе предложенных в рамках образовательного ресурса материалов: текстов, иллюстраций, учебных материалов видео-уроков, энциклопедиях, справочниках, учебных пособиях, и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- искать и находить обобщённые способы решения задач; выполнять различные творческие работы по созданию оригинальных изделий, как в рамках традиционной классно-урочной системы, так и в рамках дистанционного обучения;
- занимать разные позиции в познавательной деятельности быть учеником и учителем;
- формулировать образовательный запрос и выполнять консультативные функции

самостоятельно;

- ставить проблему и работать над её решением;
- управлять совместной познавательной деятельностью и подчиняться в рамках традиционной классно-урочной системы;
- соблюдать правила и нормы культуры труда, правила безопасной работы; работать с учебным материалом интерактивного видео-урока.

3. Предметные результаты освоения учебного предмета

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности

Ученик 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 учебно-технологическую документацию;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- оформлять проектные материалы;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера.

Ученик 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

Ученик 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.

Ученик получит возможность научиться:

- Изучать характеристики производства;
- оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства;
- оценивать уровень экологичности местного производства;

- определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг;
- находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда

Модуль 3. Технология

Ученик 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

Ученик 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

Ученик научится:

- определять понятие «техника», «техническая система», «технологическая машина», «конструкция», «механизм»;
- находить информацию о существующих современных станках, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать устройство современных инструментов, станков, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- составлять обзоры техники по отдельным отраслям и видам;
- изучать конструкцию и принципы работы рабочих органов (двигателей, различных передаточных механизмов и трансмиссий различных видов техники;
- изучать конструкцию и принцип работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники;
- изготавливать модели рабочих органов техники;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств;
- осуществлять сборку из деталей конструктора роботизированных устройств.

Ученик 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

Ученик 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

Ученик получит возможность научиться:

- Выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки;
- разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации;
- находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий;
- проектировать весь процесс получения материального продукта;
- разрабатывать и создавать изделия с помощью 3D-принтера;
- совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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

Ученик 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 1. Социальные технологии

Ученик 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»

Ученик 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.

II Содержание учебного предмета 5 класс

Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа

Теоретические сведения

Техносфера и сфера природы как среды обитания человека. Характеристики техносферы и её проявления. Проектная деятельность. Что такое творчество.

Производство 4 часа.

Теоретические сведения

Общая характеристика производства. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин.

Технология 4 часа.

Теоретические сведения

Что такое технология. Классификация производств и технологий..

Техника 6 часов.

Теоретические сведения

Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 14 ч.

Теоретические сведения

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

Практическая деятельность

Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчетов об этапах производства..

Технологии обработки пищевых продуктов 12 часов.

Теоретические сведения

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

Практическая деятельность

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

Технологии получения, преобразования и использования энергии 2 часа.

Теоретические сведения

Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии.

Практическая деятельность

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.

Технологии получения, обработки и использования информации 4 часа.

Теоретические сведения

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

Практическая деятельность

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

Технологии растениеводства 6 часов.

Теоретические сведения

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

Практическая деятельность

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

Технологии животноводства 6 часов.

Теоретические сведения

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

Практическая деятельность

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

Социально-экономические технологии 4 часа.

Теоретические сведения

Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Тесты по оценке свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение..

Требования к уровню подготовки учащихся

Знать. Уметь

- 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 / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
- получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

6 класс

Творческая проектная деятельность 4 часа.

Теоретические сведения.

Правила организации труда на уроках технологии и в повседневной жизни. Творческие учебные проекты.

Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

Практическая деятельность

Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Анализ качества проектной документации проектов, выполненных ранее одноклассниками. Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы. Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта.

Производство 4 часа.

Теоретические сведения.

Общая характеристика производства. Труд как основа 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. Энергия, информация, социальные объекты как предметы труда. Предметы труда сельскохозяйственного производства.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Подготовка иллюстрированных рефератов и коллажей по темам раздела.

Технология 6 часов.

Теоретические сведения.

Производственная, технологическая и трудовая дисциплина. Техническая и технологическая документация. Особенности создания технологической документации для швейного производства.

Практическая деятельность

Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Ознакомление с образцами предметов труда. Чтение чертежа или технического рисунка. Составление технологической документации. Подготовка рефератов.

Техника 6 часов.

Теоретические сведения.

Понятие технической системы. Технологические машины как технические системы. Основные конструктивные элементы техники. Рабочие органы техники. Двигатели машин, как основных видов техники. Виды двигателей. Передаточные механизмы в технике: виды, предназначение и характеристики. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссии. Органы управления техникой. Системы управления. Автоматизированная техника. Автоматические устройства и машины. Станки с ЧПУ.

Практическая деятельность

Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Изготовление моделей рабочих органов техники. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 6 часов.

Теоретические сведения.

Конструирование и моделирование изделий из древесины. Проектирование изделий из древесины с учётом её свойств. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов с помощью механических и электрифицированных (аккумуляторных) ручных инструментов: пиление, строгание, сверление, шлифование; особенности их выполнения.

Технологический процесс и точность изготовления изделий. Правила безопасной работы ручными столярными механическими и электрифицированными инструментами. Настройка к работе ручных инструментов. Сборка деталей изделия гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка, окраска и лакирование деревянных поверхностей. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов и искусственных материалов механическими и электрифицированными (аккумуляторными) ручными инструментами (правка, резание, зачистка, гибка). Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы при ручной обработке металлов и пластмасс. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО. Технология соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования.

Практическая деятельность

Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Определение плотности древесины по объёму и массе образца. Определение видов лесоматериалов и пороков древесины. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Окрашивание изделий из древесины.

Технологии обработки пищевых продуктов 12 часов.

Теоретические сведения.

Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Рациональное питание. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Виды круп, применяемых в питании человека. Технология приготовления крупяных каш. Требования к качеству рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Расчёт расхода круп и макаронных изделий с учетом объема приготовления. Значение молока в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству молочных готовых блюд.

Практическая деятельность

Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий. Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления. Приготовление блюд из творога. Сравнительный анализ коровьего и козьего молока. Определение качества молока, кисломолочных продуктов.

Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов.

Теоретические сведения.

Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Аккумулирование тепловой энергии

Практическая деятельность

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

Технологии получения, обработки и использования информации 6 часов.

Теоретические сведения.

Способы отображения информации. Знаки символы, образы и реальные объекты как средства отображения информации. Технологии записи и представления информации разными средствами. Восприятие информации. Кодирование информации. Сигналы и символы при кодировании информации.

Практическая деятельность

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

Технологии растениеводства 4 часа.

Теоретические сведения.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практическая деятельность

Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Технологии животноводства 4 часа.

Теоретические сведения.

Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных как элемент технологии производства животноводческой продукции. Условия содержания животных. Способы содержания животных. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними. Зоогигиена. Эргономика.

Практическая деятельность

Сбор информации и описание примеров разведения животных. Описание технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Социальные технологии 8 часов.

Теоретические сведения.

Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практическая деятельность

Тесты по оценке свойств личности.

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

Требования к уровню подготовки учащихся

Знать. Уметь

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

7 класс

Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа.

Теоретические сведения.

Техническая документация в проекте. Конструкторская документация (основные виды конструкторских документов: чертёж детали; сборочный чертёж; чертёж общего вида; габаритный чертёж; монтажный чертёж; схема). Профессии, связанные с конструкторской документацией.

Технологическая документация в проекте. Специалисты, составляющие технологическую документацию.

Практическая деятельность

Анализ документации в проектах, выполненных ранее одноклассниками. Выполнение эскизов и чертежей.

Производство 4 часа.

Теоретические сведения.

Современные средства ручного труда (электрические инструменты для обработки различных материалов; их применение). Средства труда современного производства (технологические машины на разных производствах).

Практическая деятельность

Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах используемых в текстильном производстве. Экскурсии на текстильное предприятие.

Технологии 6 часов.

Теоретические сведения.

Технологическая культура производства (качество и эффективность производства; механизация, автоматизация и роботизация производства; качество продукции; экология; общество и личность). Культура труда.

Практическая деятельность

Самооценка личной культуры труда. Составление инструкций по технологической культуре работника.

Техника 6 часов.

Теоретические сведения.

Машины и двигатели. Специалисты, чьи профессии связаны с изобретением, созданием, производством и обслуживанием машин и двигателей разных конструкций.

Практическая деятельность

Ознакомление с основными видами двигателей и их конструкцией. Ознакомление с конструкцией двигателей и работой различных передаточных механизмов.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 8 часов
Теоретические сведения.

Производство и обработка металлов. Специалисты, связанные с металлургией. Производство и обработка древесных материалов. Специалисты, занимающиеся обработкой древесины. Современные промышленные технологии (например, производство синтетических материалов и пластмасс). Производственные технологии обработки конструкционных материалов. Профессии, связанные с обработкой конструкционных материалов.

Практическая деятельность

Изготовлению изделий на основе обработки текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин.

Технологии обработки пищевых продуктов 10 часов.

Теоретические сведения.

Технологии приготовления мучных изделий. Технологии приготовления изделий из теста (дрожжевое тесто; бездрожжевое тесто; опарный способ; безопарный способ; продукты, используемые при приготовлении теста). Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности (виды хлеба; сырьё для хлеба; приготовление хлеба; разделка хлеба; выпечка). Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления (песочное тесто; бисквитное тесто; заварное тесто; слоёное тесто). Технологии получения и обработки рыбы и морепродуктов. Переработка рыбного сырья (классификация предприятий по переработке рыбы и морепродуктов; технологии переработки рыбы и морепродуктов; живая рыба; охлаждённая рыба; мороженая рыба; мороженое филе; органолептические признаки свежести рыбы). Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарные обработки рыбы. Морепродукты. Рыбные консервы и пресервы (правила хранения консервов; маркировка консервов). Специалисты на предприятиях по переработке рыбы

Практическая деятельность

Приготовление кулинарных блюд из теста. Разделка чешуйчатой рыбы и приготовление кулинарного блюда из рыбы или из морепродуктов. Определение доброкачественности рыбы органолептическим и методом химического экспресс-анализа.

Технологии получения, преобразования и использования энергии 6 часов

Теоретические сведения.

Энергия магнитного поля (магнитные свойства и их использование). Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Профессии, связанные с электричеством.

Практическая деятельность

Разработка и изготовление наглядных пособий для изучения свойств энергии магнитного поля, электрической энергии и электромагнитных волн.

Технология получения, обработки и использования информации 6 часов

Теоретические сведения.

Источники и каналы получения информации (устная речь; тексты; аппаратура для записи звуков и изображений). Методы наблюдения для получения новой информации (фотография; хронометраж; фотохронометраж). Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации (опыт; эксперимент; искусственный (лабораторный), естественный и виртуальный эксперимент).

Практическая деятельность

Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.

Технологии растениеводства 4 часа.

Теоретические сведения.

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 вёшенки. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Специалисты, занимающиеся изучением объектов природы.

Практическая деятельность

Разработка рецептов консервирования и приготовления блюд из грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду.

Технологии животноводства 6 часов.

Теоретические сведения.

Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным. Профессии специалистов, работающих на предприятиях животноводства.

Практическая деятельность

Выявление проблем бездомных животных района проживания. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в условиях личного подсобного хозяйства.

Социальные технологии 6 часов.

Теоретические сведения.

Социологическое исследование; определение цели, задачи, объекта, предмета и методов исследования; методы социологических исследований. Профессии, связанные с социальными технологиями. Технологии опроса: анкетирование (формы вопросов и ответов; достоинства и недостатки анкетирования; основные требования к анкетам; формирование анкет), интервью (получение интервью; формы интервью; основные положения проведения свободного интервью).

Практическая деятельность

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

Требования к уровню подготовки учащихся

Знать. Уметь

- оценивать возможность и целесообразность использования конкретной технологии, в том числе с позиций экологичности производства; организовывать свою деятельность на основе правил и положений культуры труда;
- составлять необходимую технологическую документацию в рамках проектной деятельности; выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- характеризовать виды инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах на производстве; приводить примеры объектов, имеющих системы автоматического управления; пользоваться некоторыми видами электрифицированных инструментов при

выполнении проектных работ;

- соблюдать правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования при работе в мастерских;
- ориентироваться в технологиях производства и обработки древесины; изготавливать изделия с использованием сверлильного и токарного станков для обработки древесины; склеивать заготовки из древесины и древесных материалов;
- характеризовать технологии производства и обработки металлов (гальваностегия, резка лазером, плазменная резка и др.);
- характеризовать способы получения и использования электрической энергии и энергии магнитного поля; собирать и испытывать электрические цепи с различными электрическими приёмниками;
- пользоваться различными источниками информации (в том числе с использованием ИКТ) для поиска необходимых сведений; планировать и проводить наблюдения, опыты, эксперименты для получения необходимой информации;
- характеризовать типы социологических исследований; готовить материалы для социологических исследований;
- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в следующих сферах: медицина, производство и обработка материалов, машиностроение, производство продуктов питания, информационные технологии, транспорт, высокотехнологичное производство; анализировать тенденции их развития, объяснять социальное значение групп профессий.

8 класс

Теоретические сведения.

Методы и средства творческой проектной деятельности 2 часа.

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

Практическая деятельность

Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа.

Производство 2 часа.

Теоретические сведения.

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

Практическая деятельность

Ознакомление с измерительными инструментами и приборами текстильного производства. Проведение наблюдений. Проведение измерений различных физических величин. Экскурсии.

Технология 3 часа.

Теоретические сведения.

Современные технологии материального производства (например, технологии добычи сырья и получения материалов для производства продуктов труда; технологии обработки материалов; технологии сборки; технологии отделки; технологии упаковки готового продукта и др.). Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Информационные технологии.

Практическая деятельность

Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Подготовка рефератов на темы «3D-printing в быту», «Машинное обучение».

Техника 3 часа.

Теоретические сведения.

Органы управления технологическими машинами. Принципы и системы управления. Автоматическое управление устройствами и машинами (принцип разомкнутого управления; принцип управления по отклонению; принцип управления по возмущению; принцип комбинированного управления). Основные элементы автоматики (датчики; усилители сигналов; командоаппараты; предохранители; контрольно-измерительные приборы; автоматические

устройства). Автоматизация производства (частичная, комплексная, полная). Специалисты, контролируемые процесс производства.

Практическая деятельность

Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Анализ современных и перспективных образцов бытовой техники.

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

Теоретические сведения.

Плавление материалов и отливка изделий. Работники модельного цеха предприятия. Пайка металлов. Сварка материалов (технологии сварки плавлением, давлением и термомеханической сварки). Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка материалов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов (светолучевая обработка; электронно-лучевая обработка). Особенности технологий обработки жидкостей и газов (фильтрация; сорбция; ректификация; газирование; эмульсии и суспензии; сепарация).

Практическая деятельность

Практические работы по приготовлению продуктов питания посредством технологических процессов фильтрации, сорбции, ректификации, газирования, эмульсии, суспензии и сепарации.

Технологии обработки пищевых продуктов 4 часа.

Теоретические сведения.

Мясо птицы (сельскохозяйственная птица; пернатая птица; механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы; птица на прилавках магазинов и рынков). Мясо животных (ткани мяса; классификация мяса по виду и термическому состоянию; маркировка мяса; субпродукты).

Практическая деятельность

Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Приготовление мясных блюд.

Технологии получения, преобразования и использования энергии 3 часа.

Теоретические сведения.

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

Практическая деятельность

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

Технологии получения, обработки и использования информации 3 часа.

Теоретические сведения.

Производство информационных продуктов. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии передачи, представления, обработки, записи и хранения информации.

Практическая деятельность

Выполнение творческого проекта – снять кинофильм о своей школе, мечте, увлечении.

Технологии растениеводства 4 часа.

Теоретические сведения.

Микроорганизмы, их строение и значение для человека (бактерии; вирусы; одноклеточные водоросли; одноклеточные грибы). Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях.

Практическая деятельность

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.).

Технологии животноводства 6 часов.

Теоретические сведения.

Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность

Практическая деятельность

Для городских школ: ознакомиться с правилами безопасной работы с животными. Для сельских школ: ознакомиться с вариантами технологий доения молочного скота. Определить модели и основные характеристики доильных установок.

Социальные технологии 4 часов.

Теоретические сведения.

Основные категории рыночной экономики (нужда; потребность; запрос; спрос; товар; товарный ассортимент; обмен; сделка; деньги). Маркетинг как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

Практическая деятельность Оценка эффективности рекламы. Разработка рекламной кампании пищевых продуктов.

Требования к уровню подготовки учащихся

Знать. Уметь

- характеризовать сущность современных технологий в сферах материального и сельскохозяйственного производства; классифицировать информационные технологии; подбирать и обосновывать технологии для своей созидательной деятельности;
- объяснять понятие «дизайн»; характеризовать методы дизайнерской деятельности при проектировании объектов на основе дизайна;
- характеризовать продукты труда; объяснять необходимость стандартов производства, эталонов контроля качества продуктов труда и приборов для измерения характеристик продуктов труда; проводить измерения различных параметров производства и продуктов труда с помощью изученных инструментов;
- определять органы управления в различных технологических машинах; характеризовать принципы автоматического управления устройствами и машинами; конструировать и собирать простые автоматические/роботизированные устройства из набора деталей образовательного конструктора по инструкции/схеме;
- использовать приёмы современных и прогрессивных технологий обработки металлов (сварка и др.);
- характеризовать виды химической энергии, способы ее получения, преобразования и аккумулирования;
- характеризовать современные средства передачи и записи информации; выполнять отдельные виды записи информации с помощью современных технических средств;
- объяснять сущность современных биотехнологий и их роль в современном производстве;
- называть причины и приводить примеры технологизации общественных структур; характеризовать технологии, которые в современном обществе применяются к общественным процессам; характеризовать группы профессий, обслуживающих разнообразные технологии; анализировать тенденции их развития, разъяснять социальное значение групп профессий.

III. Тематическое планирование
1. Учебно-тематический план

№	Наименование тем	Кол-во часов (всего)	в том числе		
			Практическая часть (лабораторные, экскурсии и др.)	контрольные работы	проектные работы
5 класс					
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4			
2	Производство	4			
3	Технология	4			
4	Техника	6	1		
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	14	1		
6	Технологии обработки пищевых продуктов	12	1		
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	2	1		
8	Технологии получения, обработки и использования информации	4	1		
9	Технологии растениеводства	6	2		
10	Технологии животноводства	6	1		
11	Социальные технологии	6			
	Резерв	0			
Итого:		68	8		
№	Наименование тем	Кол-во часов (всего)	в том числе		
			Практическая часть (лабораторные, экскурсии и др.)	контрольные работы	проектные работы

6 класс					
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4			
2	Производство	4	1		
3	Технология	6			
4	Техника	6	1		
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8	1		
6	Технологии обработки пищевых продуктов	12	6		
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6			
8	Технологии получения, обработки и использования информации	6	1		
9	Технологии растениеводства	4	1		
10	Технологии животноводства	4	1		
11	Социальные технологии	8	1		
	Резерв				
Итого:		68	13		
№	Наименование тем	Кол-во часов (всего)	в том числе		
			Практическая часть (лабораторные, экскурсии и др.)	контрольные работы	проектные работы
7 класс					
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	4			
2	Производство	4			
3	Технология	6			
4	Техника	6			
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	8	1		

6	Технологии обработки пищевых продуктов	10	7		
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	6	1		
8	Технологии получения, обработки и использования информации	6			
9	Технологии растениеводства	4	1		
10	Технологии животноводства	6	1		
11	Социальные технологии	6	1		
	Резерв	2			
Итого:		68	12		
в том числе					
№	Наименование тем	Кол-во часов (всего)	в том числе		
			Практическая часть (лабораторные, экскурсии и др.)	контрольные работы	проектные работы
8 класс					
1	Методы и средства творческой и проектной деятельности	2	1		
2	Производство	2			
3	Технология	3	1		
4	Техника	3			
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	4	2		
6	Технологии обработки пищевых продуктов	4	2		
7	Технологии получения, преобразования и использования энергии	3			
8	Технологии получения, обработки и использования информации	3			

9	Технологии растениеводства	4	1		
10	Технологии животноводства	6			
11	Социальные технологии	4	1		
	Резерв				
Итого:		34	8		

Календарно – тематическое планирование по технологии 5 класс

№ урока	Тема	Кол- во часов	Дата		Основные виды деятельности ученика	Примечание
			По плану	По факту		
Тема 1 Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа						
1-2	Проектная деятельность. Что такое творчество.	2			<p>П. П. Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности.</p> <p>Л. Планирование и самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.</p> <p>М. Понимать значимость творчества в жизни и деятельности человека и проекта как формы представления результатов творчества. Беседа</p>	
3-4	Практическое Творческое задание.	2			<p>П. Реклама товара, привлечение рекламных средств. Проект изготовления бутербродов для праздничного стола. Реклама.</p> <p>М. Формулировать собственное мнение, приходить к согласованному мнению в совместной деятельности, формулировать понятные высказывания в рамках учебного диалога, используя термины.</p> <p>Л Ответственность при выполнении учебного задания в рамках групповой деятельности, осознание собственных достижений при освоении темы</p>	
Тема 2. « Производство» 4 часа						
5-6	Что такое техносфера. Что	2			<p>П. Осваивать новые понятия: техносфера и потребительские блага. Различать объекты природы</p>	

	такое потребительские блага.				и техносферы. М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.	
7	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства	1			П. Выявлять и различать потребности людей и способы их удовлетворения; составлять рациональный перечень потребительских благ для современного человека; характеризовать виды ресурсов, приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий. М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.	
8	Практическое Творческое задание	1			П. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет -ресурсы и другие базы данных. М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.	
Тема 3 «Технология» 4 часа						
9	Что такое технология. Классификация производств и технологий.	1			П. Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности.	

					Л. Планирование и регуляция своей деятельности, развитие эстетического сознания через освоение художе-ственного наследия народов России и мира	
10	Практическое Творческое задание.	1			П.Список технических средств, которые использует семья для приготовления пищи, арсенал домашней техники. Обоснование своего предложения, учитывая расходы на приобретение техники и эффективность. Информация о методах и средствах производства хлеба	
Тема 4 «Техника» 6 часов						
11-12	Что такое техника.	2			<p>П. Понимать роль техники. Знакомиться с разновидностями техники и её классификацией.</p> <p>М. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы.</p> <p>Л. Формирование ответственного отношения к учению, готовности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию</p>	
13	Инструменты, механизмы и технические устройства.	1			<p>П. Ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах. Развитие моторики и координации движения рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями.</p> <p>М. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам</p>	

					.Л. Усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.	
14	Практическое проектное задание. «Легковые автомобили, выпускавшиеся до 1991 года»	1			<p>П. Обзор моделей отечественных легковых автомобилей. Знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>М. Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности.</p> <p>Л. Познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности.</p>	
15-16	Знакомство со швейной машиной.	2			<p>П. Способности планировать технологический процесс и процесс труда.</p> <p>М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Л. Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.</p>	
Тема 5« Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 14 часов						
17-18	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2			<p>П. Формировать представление о получении различных видов сырья и материалов. Знакомиться с особенностями технологий обработки текстильных материалов. Создавать проекты изделий из текстильных материалов.</p> <p>М. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари,</p>	

					<p>интернет -ресурсы и другие базы данных.</p> <p>Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p>	
19-20	<p>Конструкционные материалы. Текстильные материалы.</p>	2			<p>П. Знакомиться с понятием «конструкционные материалы». Распознавание видов, назначение материалов, применяемых технологических процессах. Классификация материалов и ценка их свойств.</p> <p>М. Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности.</p> <p>Л. Проявление познавательных интересов и активности.</p>	
21-22	<p>Практическая работа. Сравнение свойств текстильных материалов</p>	2			<p>П. Уметь сравнивать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Выполнить самое простое переплетение –полотняное.</p> <p>М. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p> <p>Л. Усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.</p>	
23-24	<p>Механические свойства конструкционных материалов.</p>	2			<p>П. Формировать представление о технологии получения конструкционных материалов, их механических свойствах. Анализировать свойства и предназначение конструкционных и текстильных материалов. М. Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности</p>	

					Л. Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда.	
25	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон	1			<p>П. Проявление познавательных интересов и активности Распознавание видов, назначение материалов, применяемых в технологических процессах. Классификация материалов и оценка их свойств.</p> <p>М. Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности</p> <p>Л. Умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда</p>	
26	Практическая работа. Определение сминаемости материалов.	1			<p>П. Распознавание видов, назначение материалов, применяемых в технологических процессах. Классификация материалов и оценка их свойств. Становление самоопределения</p> <p>М. Умение аргументировать свои решения и формулировать выводы.</p> <p>Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p>	
27-28	Графическое отображение формы предмета	2			<p>П. Овладевать средствами и формами графического отображения объектов. Формирование основ графической культуры.</p> <p>М. Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности.</p> <p>Л. Техничко-технологическое и экономическое мышление, их использование при организации своей деятельности.</p>	
29-30	Практическая работа. Изготовление модели ткацкого	2			П. Формирование приемов работы с элементами восприятия действительности и методами чтения	

	станка.				<p>графического представления информации.</p> <p>М. Умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности.</p> <p>Л. Техничко-технологическое и экономическое мышление, их использование при организации своей деятельности.</p>	
Тема 6 «Технологии обработки пищевых продуктов» 12 часов						
31-32	Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании.	2			<p>П. Оценка, систематизация знаний. Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.</p> <p>М. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p> <p>Л. Усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.</p>	
33	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	1			<p>П. Формирование рационального ведения домашнего хозяйства, соблюдение норм правил безопасной работы, правил санитарии и гигиены. Оценка, систематизация знаний.</p> <p>М. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p> <p>Л. Усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.</p>	

34	Практическая работа. Неделя здорового питания. Реферат об истории открытия витаминов.	1			<p>П. Оценка, систематизация знаний. Осваивать новые понятия: рациональное питание, пищевой рацион, режим питания.</p> <p>М. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p> <p>Л. Усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации</p>	
35-36	Овощи в питании человека. Технологии механической обработки овощей. Украшение блюд.	2			<p>П. Знакомиться с особенностями механической кулинарной обработки овощей и видами их нарезки .Получать представление об основных и вспомогательных видах тепловой обработки продуктов.</p> <p>М. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Л. Формирование индивидуально-личностных позиций</p>	
37-38	Практическая работа. Определение доброкачественности овощей и зелени	2			<p>П.. Оценка, систематизация знаний. Осваивать способы определения доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс -методом химического анализа.</p> <p>М. Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Л. Формирование индивидуально-личностных позиции</p>	
39-42	Технология тепловой обработки овощей.	4			<p>П. Формирование рационального ведения домашнего хозяйства, соблюдение норм правил безопасной работы, правил санитарии и гигиены. Оценка, систематизация знаний</p>	

					<p>.М. Соблюдение норм и правил безопасности познавательной трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Л. Формирование индивидуально-личностных позиций.</p>	
Тема 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 2 часа.						
43	Что такое энергия. Виды энергии.	1			<p>П. Осваивать новые понятия: работа, энергия, виды энергии. Знакомиться с применением кинетической и потенциальной энергии на практике. Знакомиться с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.</p> <p>М. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.</p> <p>Л. Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.</p>	
44	Практическая работа. Изготовление цветка йо-йо.	1			<p>П. Уметь сравнивать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>М. Оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.</p> <p>Л. Усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.</p>	
Тема 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 4 часа						
45-46	Информация. Каналы восприятия информации человеком	2			<p>П. Осознавать и понимать значение информации её видов. Оценивать эффективность восприятия и усвоения информации по разным каналам её получения.</p> <p>М. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.</p> <p>Л. Закрепление нового материала и основных</p>	

					вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.	
47	Способы материального представления и записи визуальной информации.	1			<p>П. Осознавать и понимать значение информации её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации.</p> <p>М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p>	
48	Практическая работа. Зашифровать текст	1			<p>П. Осознавать и понимать значение информации её видов. Усваивать понятия объективной и субъективной информации.</p> <p>М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p>	
Тема 9«Технологии растениеводства» 6 часов						
49	Растения как объект технологии.	1			<p>П. Использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности</p> <p>.М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.</p> <p>Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p>	
50-51	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2			<p>П. Использование общенаучных в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.</p> <p>М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов</p> <p>.Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.</p>	
52-53	Общая характеристика и	2			П. Использование общенаучных	

	классификация культурных растений				Знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	
54	Исследования культурных растений или опыты с ним	1			П. Умение проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектирования объекта труда. М. Умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов. Л. Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	
Тема 10 «Технологии животноводства» 6 часов						
55	Животные и технологии XXI века	1			П.. Использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности. М. Умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности. Л. Трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности	
56	Животноводство и материальные потребности человека	1			П. Использование общенаучных Знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности. М. Способность моделировать планируемые процессы и объекты. Л. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам	
57-58	Сельскохозяйственные животные и животноводство	2			П. Использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности. М. Способность моделировать планируемые процессы и объекты. Л. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам	

59-60	Животные – помощники человека	2			<p>П. Использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.</p> <p>М. Способность моделировать планируемые процессы и объекты</p> <p>Л. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам</p>	
Тема 11 «Социальные технологии» 6 часов						
61-62	Человек как объект технологии.	2			<p>П. Содержание социальных технологий.</p> <p>М. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.</p> <p>Л. Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.</p>	
63-64	Потребности людей.	2			<p>П. Использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.</p> <p>М. Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности.</p> <p>Л. Технико-технологическое и экономическое мышление их использование при организации своей деятельности.</p>	
65-66	Содержание социальных технологий. Практическое задание. Тест.	2			<p>П. Использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.</p> <p>М. Самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности.</p> <p>Л. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.</p>	

Календарно – тематическое планирование по технологии 6 класс

№ урока	Тема	Кол- во часов	Дата		Основные виды деятельности ученика	Примечание
			По плану	По факту		
Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа						
1-2	Инструктаж по ТБ. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап..	2			Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	
3-4	Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап	2			Осваивать основные этапы проектной деятельности и их характеристики. Составлять перечень и краткую характеристику этапов проектирования конкретного продукта труда	
Тема 2. « Производство» 4 часа						
5-6	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё	2			Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и подготавливать рефераты	
7	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	1			Получать представление о труде как основе производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и подготавливать рефераты	
8	Энергия как предмет труда.	1			Получать представление о труде как основе	

	Информация как предмет труда				производства. Знакомиться с различными видами предметов труда. Наблюдать и собирать дополнительную информацию о предметах труда. Участвовать в экскурсии. Выбирать темы и подготавливать рефераты	
Тема 3 «Технология» 6 часа						
9-10	Основные признаки технологии	2			Получать представление об основных признаках технологии. Осваивать новые понятия: технологическая дисциплина; техническая и технологическая документация. Собирать дополнительную информацию о технологической документации. Осваивать чтение графических объектов и составление технологических карт	
11-12	Технологическая, трудовая и производственная дисциплина	2				
13-14	Техническая и технологическая документация	2				
Тема 4 «Техника» 6 часов						
15-16	Понятие о технической систем. Рабочие органы технических систем (машин).	2			Получать представление об основных конструктивных элементах техники. Осваивать новое понятие: рабочий орган машин.	
17-18	Двигатели технических систем (машин).Механическая трансмиссия в технических системах..	2			Ознакомиться с разновидностями рабочих органов в зависимости от их назначения. Разбираться в видах и предназначении двигателей.	
19-20	Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах	2			Ознакомиться с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Выполнять упражнения по пользованию инструментами	
Тема 5« Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 8 часов						
21-22	Технологии резания. Технологии пластического	2			Осваивать разновидности технологий механической обработки материалов. Анализировать свойства	

	формования материалов.				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. 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, чёрных и цветных металлов	
23-24	Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментам	2				
25-26	Технологии соединения деталей с помощью клея. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.	2				
27-28	Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.	2				
Тема 6 «Технологии обработки пищевых продуктов» 12 часов						
29-30	Основы рационального (здорового) питания.	2			Получить 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 минеральными веществами. Исследовать и определять доброкачественность молочных продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Готовить кулинарные блюда из молочных и кисломолочных продуктов, из круп, бобовых и макаронных изделий	
31-32	Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него	2				
33-34	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	2				
35-36	Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них	2				
37-38	Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур	2				
39-40	Технология производства	2				

	макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них					
Тема 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 6 часа.						
41	Что такое тепловая энергия	1			Получать представление о тепловой энергии, методах и средствах её получения, преобразовании тепловой энергии в другие виды энергии и работу, об аккумулировании тепловой энергии. Собирать дополнительную информацию о получении и применении тепловой энергии. Ознакомиться с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытанием	
42	Методы и средства получения тепловой энергии	1				
43	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу	1				
44	Передача тепловой энергии	1				
45-46	Аккумулирование тепловой энергии	2				
Тема 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 6 часа						
47-48	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений	2			Осваивать способы отображения информации. Получать представление о многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Выполнить задания по записыванию кратких текстов с помощью различных средств отображения информации	
49-50	Сигналы и знаки при кодировании информации	2				
51-52	Символы как средство кодирования информации	2				
Тема 9 «Технологии растениеводства» 4 часов						
53-54	Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений	2			Получать представление об основных группах используемых человеком дикорастущих растений и о способах их применения. Знакомиться с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений и условиями их произрастания. Анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, а также условия и методы сохранения природной среды. Осваивать технологии подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладевать основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и	
55-56	Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений Условия и методы сохранения природной среды	2				

					др.)	
Тема 10 «Технологии животноводства» 4 часов						
57-58	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы	2			Получать представление о технологиях преобразования животных организмов в интересах человека и об их основных элементах. Подготовить рефераты о современных технологиях разведения домашних животных, на примере наблюдений за животными своего подсобного хозяйства, подсобного хозяйства друзей, животными зоопарка	
59-60	Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции	2				
Тема 11 «Социальные технологии» 8 часов						
61-62	Виды социальных технологий	2			Анализировать виды социальных технологий. Разрабатывать варианты технологии общения	
63-64	Технологии коммуникации.	2				
65-66	Структура процесса коммуникации	2				
67-68	Итоговое занятие	2				

Календарно – тематическое планирование по технологии 7 класс

№ урока	Тема	Кол- во часов	Дата		Основные виды деятельности ученика	Примечание
			По плану	По факту		
Тема 1 Методы и средства творческой и проектной деятельности 4 часа						
1-2	Создание новых идей при помощи метода фокальных объектов. Техническая документация в проекте.	2			Получать представление о методе фокальных объектов при создании инновации. Знакомиться с видами технической, конструкторской и технологической документации. Проектировать изделия при помощи метода фокальных объектов	
3-4	Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте	2				
Тема 2. « Производство» 4 часа						
5-6	Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства.	2			Получать представление о современных средствах труда, об агрегатах и о производственных линиях. Наблюдать за средствами труда, собирать о них дополнительную информацию и подготовить реферат по соответствующей теме. Участвовать в экскурсии на предприятие	
7-8	Агрегаты и производственные линии	2				
Тема 3 «Технология» 6 часа						
9-10	Культура производства.	2			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	
11-12	Технологическая культура производства.	2				
13-14	Культура труда	2				

					работника производства	
Тема 4 «Техника» 6 часов						
15-16	Двигатели. Воздушные двигатели.	2			Получать представление о двигателях и об их видах. Ознакомиться с различиями конструкций двигателей. Выполнять работы на станках	
17-18	Гидравлические двигатели. Паровые двигатели.	2				
19-20	Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели	2				
Тема 5« Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 8 часов						
21-22	Производство металлов. Производство древесных материалов	2			Получать представление о производстве различных материалов и об их свойствах. Знакомиться с видами машинной обработки конструкционных и текстильных материалов, делать выводы об их сходстве и различиях. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов, приспособлений, станков, машин	
23-24	Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве..	2				
25-26	Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием.	2				
27-28	Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов	2				
Тема 6«Технологии обработки пищевых продуктов» 10 часов						
29-30	Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе	2				

	приготовления изделий из теста. рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы				<p>Получать представление о технологиях приготовления мучных кондитерских изделий и осваивать их.</p> <p>Знакомиться с технологиями обработки рыбы, морепродуктов и их кулинарным использованием. 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</p>	
31-32	Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2				
33-34	Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления.	2				
35-36	Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы.	2				
37-38	Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы	2				
Тема 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 6 часа.						
39-40	Энергия магнитного поля.	2			<p>Получать представление о новых понятиях: энергия магнитного поля, энергия электрического тока, энергия электромагнитного поля. Собирать дополнительную информацию об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Анализировать полученные знания и подготовить реферат. Выполнять опыты</p>	
41-42	Энергия электрического тока.	2				
43-44	Энергия электромагнитного поля	2				
Тема 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 6 часа						
45-46	Источники и каналы получения информации..	2			<p>Знакомиться, анализировать и осваивать технологии получения информации, методы и средства наблюдений. Проводить исследования о методах и</p>	
47-48	Метод наблюдения в получении	2				

	новой информации Технические средства проведения наблюдений.				средствах наблюдений за реальными процессами и формировать представление о методах и средствах наблюдений за реальными процессами.	
49-50	Опыты или эксперименты для получения новой информации	2				
Тема 9«Технологии растениеводства» 4 часов						
51-52	Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов.	2			Ознакомиться с особенностями строения одноклеточных и многоклеточных грибов, с использованием одноклеточных и многоклеточных грибов в технологических процессах и технологиях, с технологиями искусственного выращивания грибов. Усваивать особенности внешнего строения съедобных и ядовитых грибов. Осваивать безопасные технологии сбора грибов. Собрать дополнительную информацию о технологиях заготовки и хранения грибов	
53-54	Технологии ухода за грибницами и получение урожаа шампиньонов и вёшенок. Безопасные технологии сбора и заготовки грибов	2				
Тема 10«Технологии животноводства» 6часов						
55-56	Корма для животных	2			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	
57-58	Состав кормов и их питательность.	2				
59-60	Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача их	2				
Тема 11«Социальные технологии» 6часов						
61-62	Назначение социологических исследований	2			Осваивать методы и средства применения социальных технологий для получения информации. Составлять вопросники, анкеты и тесты для учебных предметов. Проводить анкетирование и обработку результатов	
63-64	Технология опроса: анкетирование.	2				
65-66	Технология опроса :интервью.	2				
67-68	Итоговое занятие	2				

Календарно – тематическое планирование по технологии 8 класс

№ урока	Тема	Кол- во часов	Дата		Основные виды деятельности ученика	Примечание
			По плану	По факту		
Тема 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности 2 часа						
1	Дизайн в процессе проектирования продукта труда. Методы дизайнерской деятельности.	1			Знакомиться с возможностями дизайна продукта труда. Осваивать методы творчества в проектной деятельности.	
2	Метод мозгового штурма при создании инноваций П.Р.	1			Участвовать в деловой игре «Мозговой штурм». Разрабатывать конструкции изделий на основе морфологического анализа	
Тема 2. « Производство» 2 часа						
3	Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда.	1			Получать представление о продуктах труда и необходимости использования стандартов для их производства. Усваивать знания о влиянии частоты 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. Участвовать в экскурсии на промышленное предприятие. Подготовить реферат о качестве современных продуктов труда разных производств	
4	Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда. П.Р.	1				
Тема 3 «Технология» 3 часа						
5	Классификация технологий. Технологии материального производства.	1			Получать более полное представление о различных видах технологий разных производств. Собирать дополнительную информацию о видах отраслевых	

6	Технологии сельскохозяйственного производства и земледелия.	1			технологий	
7	Классификация информационных технологий П.Р.	1				
Тема 4 «Техника» 3 часов						
8	Органы управления технологическими машинами. Системы управления.	1			Получать представление об органах управления техникой, о 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	
9	Автоматическое управление устройствами и машинами.	1				
10	Основные элементы автоматики. Автоматизация производства П.Р.	1				
Тема 5« Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов» 4 часов						
11	Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов.	1			Получать представление о технологиях термической обработки материалов, плавления материалов, литье, закалке, пайке, сварке. Выполнять практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска) и др.-	
12	Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов	1				
13	Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов.	1				
14	Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов.П.Р	1				
Тема 6«Технологии обработки пищевых продуктов» 4 часов						
15	Мясо птицы.	1			Знакомиться с видами птиц и животных, мяса которых используется в кулинарии. Осваивать правила механической кулинарной обработки мяса птиц и животных. Получать представление о влиянии	
16	Мясо птицы.	1				
17	Мясо животных	1				
18	Мясо животных	1				

					на здоровье человека полезных веществ, содержащихся в мясе птиц и животных. Осваивать органолептический способ оценки качества мяса птиц и животных	
Тема 7 «Технологии получения, преобразования и использования энергии» 3 часа.						
19	Выделение энергии при химических реакциях.	1			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. Подготовить реферат	
20	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1				
21	Химическая обработка материалов и получение новых веществ	1				
Тема 8 «Технологии получения, обработки и использования информации» 3 часа						
22	Материальные формы представления информации для хранения.	1			Ознакомиться с формами хранения информации. Получать представление о характеристиках средств записи и хранения информации и анализировать полученные сведения. Анализировать представление о компьютере как средстве получения, обработки и записи информации. Подготовить и снять фильм о своём классе с применением различных технологий записи и хранения информации	
23	Средства записи информации.	1				
24	Современные технологии записи и хранения информации	1				
Тема 9 «Технологии растениеводства» 4 часов						
25	Микроорганизмы, их строение и значение для человека.	1			Получать представление об особенностях строения микроорганизмов (бактерий, вирусов, одноклеточных водорослей и одноклеточных грибов). Получать информацию об использовании микроорганизмов в биотехнологических процессах и биотехнологиях. Узнавать технологии искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Собирать дополнительную информацию об использовании кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.)	
26	Бактерии и вирусы в биотехнологиях.	1				
27	Культивирование одноклеточных зелёных водорослей.	1				
28	Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях	1				
Тема 10 «Технологии животноводства» 6 часов						

29	Получение продукции животноводства.	1			Получить представление о получении продукции животноводства в птицеводстве, овцеводстве, скотоводстве. Ознакомиться с необходимостью постоянного обновления и пополнения стада. Усвоить представление об основных качествах сельскохозяйственных животных: породе, продуктивности, хозяйственно полезных признаках, экстерьере. Анализировать правила разведения животных с учётом того, что все породы животных были созданы и совершенствуются путём отбора и подбора. Выполнять практические работы по ознакомлению с породами животных (кошек, собак и др.) и оценке их экстерьера	
30	Разведение животных, их породы и продуктивность	1				
Тема 11 «Социальные технологии» 4 часов						
31	Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок.	1			Получать представление о рынке и рыночной экономике, методах и средствах стимулирования сбыта. Осваивать характеристики и особенности маркетинга. Ознакомиться с понятиями: потребительная стоимость и цена товара, деньги. Получать представление о качестве и характеристиках рекламы. Подготовить рекламу изделия или услуги в виде творческого проекта	
32	Маркетинг как технология управления рынком.	1				
33	Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка	1				
34	Итоговое занятие	1				