

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Солонцинская средняя общеобразовательная школа  
Вейделевского района Белгородской области»**

«Согласовано»	«Утверждено»
Заместитель директора МОУ «Солонцинская средняя школа»	Директор МОУ «Солонцинская средняя школа»
 Тандашан Е.Г.	 Мазурова Н.А.
«23» 08 2019 г.	Приказ № 111 от
	 «08» 08 2019 г.



**Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Технология»  
(базовый уровень)  
5-9 классы**

**Учитель: Шелудченко Валентин Григорьевич  
(первая квалификационная категория)**

## **Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, основной образовательной программы основного общего образования, Рабочая программа разработана на основе, Примерной программы основного общего образования по технологии и рабочих программ// Технология. Рабочие программы по учебному предмету «Технология. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М.Казакевич и др; под редакцией В.М.Казакевича. – М.: Просвещение, 2020 ( авторской программы основного общего образования «Технология. Технический труд» В.М.Казакевич, Г.А. Молева).

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом общего образования обучающихся в системе основного общего образования. Он направлен на овладение ими знаниями и умениями в предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства, на возможную инженерную деятельность. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию.

Общий учебный план образовательной организации на этапе основного общего образования задаёт следующую структуру учебного времени для обязательного изучения предмета «Технология»: из расчёта в 5—7 классах — 2 ч в неделю, в 8 классе — 1 ч в неделю. Дополнительно время может быть выделено за счёт резерва учебного времени и внеурочной деятельности (внеклассных занятий). Для этого желательно увеличить продолжительность занятий в 8 классе до 2 ч в неделю и выделить время для занятий в 9 классе — 2 ч в неделю, используя время учебного плана, отводимое на пред профильную подготовку.

Рабочая программа разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ»
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (далее - ФГОС ООО)
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (далее - ПООП ООО)
- Письмо Минобрнауки России «О рабочих программах учебных предметов» от 28.10.2015 г. № 08-1786
- Федеральный перечень учебников (Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 г. № «О федеральном перечне учебников ...»)

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития**

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражают в том, что выпускник основной школы:

- называет и характеризует технологии производства и обработки материалов, технологии растениеводства и животноводства, информационные технологии, актуальные управленческие технологии, нанотехнологии;

- объясняет на произвольно избранных примерах отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои заключения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты.

Выпускник получает возможность анализировать и аргументированно осуждать о развитии технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, технологии растениеводства и животноводства, информационной сфере.

### **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся**

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражают- в том, что выпускник:

- следует технологии, в том числе в процессе изготовления нового продукта;
- оценивает условия применимости технологии, в том числе с позиций экологии;
- проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путём, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводит оценку и испытание полученного продукта;
- проводит анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывает технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализирует возможные технологические решения, определяет их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- получает и анализирует опыт разработки прикладных проектов;
- определяет характеристики и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе).
- Выпускник получит возможность научиться: формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией (заказом, потребностью, задачей); оценивать коммерческий потенциал продукта при его производстве в процессе предпринимательской деятельности.

### **Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

Результаты выпускника основной ступени базового уровня выражаются в том, что выпускник:

- характеризует группы профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
- характеризует группы предприятий региона проживания;
- характеризует учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, по оказываемым ими образовательным услугам, условиям поступления и особенностям обучения;

- получает опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства животноводства, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников.

Выпускник получит возможность научиться анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, растениеводства и животноводства, информационной и социальных сферах.

### **Требования к результатам обучения**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность и любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Планируемые результаты освоения содержания предмета «Технология» обеспечивают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- (формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

### **Предметные результаты**

**В познавательной сфере** у учащихся будут сформированы: умение пользоваться алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

- умение ориентироваться в видах и назначении методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также в соответствующих технологиях общественного производства и сферы услуг;
- умение ориентироваться в видах и назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; использование общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- навык рационального подбора учебной и дополнительной технической и технологической информации для изучения технологий, проектирования и создания объектов труда;
- навыки владения кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; владение методами творческой деятельности;
- умение применять элементы прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
- В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы: способность планировать технологический процесс и процесс труда; умения организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умения проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- умения подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умения подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов; умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать прикладные технические проекты;
- умения анализировать, разрабатывать и/или реализовывать технологические проекты, предполагающие оптимизацию технологии; умения обосновывать разработку материального продукта на основе самостоятельно проведённых исследований спроса потенциальных потребителей;
- умения разрабатывать план возможного продвижения продукта на региональном рынке;
- навыки конструирования механизмов, машин, автоматических устройств, простейших роботов с помощью конструкторов;
- навыки построения технологии и разработки технологической карты для исполнителя;
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда; умения проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля; способность нести ответственность за охрану собственного здоровья; знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине; умения выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- умения документировать результаты труда и проектной деятельности с учётом экономической оценки.

- В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы: готовность к труду в сфере материального производства, сфере услуг или социальной сфере;
- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности; навыки доказательно обосновывать выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или пути получения профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования; навыки согласовывать свои возможности и потребности; ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда; проявления экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании времени, материалов, денежных средств, своего и чужого труда.
- В эстетической сфере у учащихся будут сформированы: умения проводить дизайнерское проектирование изделия или рациональную эстетическую организацию работ; владение методами моделирования и конструирования; навыки применения различных технологий технического творчества в создании изделий материальной культуры или при оказании услуг; умение сочетать образное и логическое мышление в процессе творческой деятельности; композиционное мышление.
- В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы: умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации; способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов;
- способность к коллективному решению творческих задач; желание и готовность прийти на помощь товарищу; умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии и др.
- В физиолого-психологической сфере у учащихся будут сформированы:
- моторика и координация движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- необходимая точность движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- умение соблюдать требуемую величину усилия, прикладываемого к инструменту с учётом технологических требований; умение пользоваться глазомером при выполнении технологических операций;
- умение выполнять технологические операции, пользуясь основными органами чувств.

### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умения планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- навыки творческого подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- аргументированная оценка принятых решений и формулирование выводов;
- отображение результатов своей деятельности в адекватной задачам форме;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- соотнесение своего вклада с вкладом других участников при решении общих задач коллектива;
- оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в данной области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и чувство ответственности 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;
- способность планировать траекторию своей образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### **Выпускник научится**

- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и соответствие этих условий требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (городская школа) и в личном подсобном хозяйстве (сельская школа);
- 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 городской школе) 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 представителей основных профессий, связанных с технологиями использования животных

### **Выпускник получит возможность научиться**

- 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

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Структура содержания Программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в течение каждого года обучения включает в себя 11 модулей, общих для пяти лет обучения.

**Модуль 1.** Методы и средства творческой проектной деятельности.

**Модуль 2.** Основы производства.

**Модуль 3.** Современные и перспективные технологии.

**Модуль 4.** Элементы техники и машин.

**Модуль 5.** Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

**Модуль 6.** Технологии получения, преобразования и использования энергии

**Модуль 7.** Технологии получения, обработки и использования информации.

**Модуль 8.** Социальные технологии.

**Модуль 9.** Технологии обработки пищевых продуктов.

**Модуль 10.** Технологии растениеводства.

**Модуль 11.** Технологии животноводства.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- технологическая культура производства;
- культура и эстетика труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- виды профессионального труда и профессии.

### **5 класс (1-й год обучения)**



**Теоретические сведения.** Что такое техносфера. Что такое потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства. Проектная деятельность. Что такое творчество. Что такое технология. Классификация производств и технологий. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Конструкционные материалы. Текстильные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Технология механической обработки материалов. Графическое отображение формы предмета. Что такое энергия. Виды энергии. Накопление механической энергии. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки. 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.

**Практические работы.** Сбор дополнительной информации о техносфере в Интернете и справочной литературе. Проведение наблюдений. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека. Экскурсии. Подготовка рефератов. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности. Сбор дополнительной информации о технологиях в Интернете и справочной литературе. Экскурсия на производство для ознакомления с технологиями конкретного производства. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. Лабораторные исследования свойств различных материалов. Составление коллекций сырья и материалов. Просмотр роликов о производстве материалов, составление отчётов об этапах производства. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об энергии, об областях получения и применения механической энергии. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление игрушки йо-йо. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств. Тесты на оценку свойств личности. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений. Определение полезных свойств культурных растений. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. 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. Ознакомление с устройством и назначением ручных не электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных живот- IX, описание видов сельскохозяйственных животных своего села и со- 1етствующих направлений животноводства.

### **6 класс (2-й год обучения)**

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

Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет /да. Промышленное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Механическая трансмиссия в технических системах. Электрическая, гидравлическая и пневматическая трансмиссия в технических системах. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Виды

социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации. Основы рационального (здорового) питания. Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них. Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологии приготовления блюд из круп и бобовых. Технологии производства макаронных изделий и приготовления кулинарных блюд из них. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

**Практические работы.** Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Ознакомление с образцами предметов труда. Проведение наблюдений. Экскурсии на производство. Подготовка рефератов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов личных видов техники. Упражнения, практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металлов. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и пресс-методом химического анализа. Классификация дикорастущих растений по группам. Выполнение технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений. Подготовка реферативного описания технологии разведения комнатных домашних животных с использованием своего опыта, опыта друзей знакомых, справочной литературы и информации из Интернета. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги, изготовление изделий из папье-маше. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений,

машин. Изготовление проектных изделий ткани и кожи. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на и мере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

Подготовка реферативного описания технологии разведения домашних сельскохозяйственных животных (основываясь на опыте своей семьи, лей своих друзей).

### **7 класс (3-й год обучения)**

**Теоретические сведения.** Создание новых идей методом фокальных объектов. Техническая документация в проекте. Конструкторская документация. Технологическая документация в проекте. Современные средства ручного труда. Средства труда современного производства. Агрегаты и производственные линии. Культура производства. Технологическая культура производства. Культура труда. Двигатели. Воздушные двигатели. Гидравлические двигатели. Паровые двигатели. Тепловые машины внутреннего сгорания. Реактивные и ракетные двигатели. Электрические двигатели. Производство металлов. Производство древесных материалов. Производство синтетических материалов и пластмасс. Особенности производства искусственных волокон в текстильном производстве. Свойства искусственных волокон. Производственные технологии обработки конструкционных материалов резанием. Производственные технологии пластического формования материалов. Физико-химические и термические технологии обработки материалов. Переработка рыбного сырья. Пищевая ценность рыбы. Механическая и тепловая кулинарная обработка рыбы. Нерыбные пищевые продукты моря. Рыбные консервы и пресервы. Энергия магнитного поля. Энергия электрического тока. Энергия электромагнитного поля. Источники и каналы получения информации. Метод наблюдения для получения новой информации. Технические средства проведения наблюдений. Опыты или эксперименты для получения новой информации. Назначение социологических исследований. Технологии опроса: анкетирование, интервью. Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста. Хлеб и продукты хлебопекарной промышленности. Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления. Грибы. Их значение в природе и жизни человека. Характеристика искусственно выращиваемых съедобных грибов. Требования к среде и условиям выращивания культивируемых грибов. Технологии ухода за грибницами и получение урожая шампиньонов и вешенок. Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов. Корма для животных. Состав кормов и их питательность. Составление рационов кормления. Подготовка кормов к скармливанию и раздача животным.

**Практические работы.** Чтение различных видов проектной документации. Выполнение эскизов и чертежей. Анализ качества проектной документации работ, выполненных ранее одноклассниками. Разработка инновационного объекта или услуги методом фокальных объектов. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о современных средствах труда. Экскурсии. Подготовка рефератов о современных технологических машинах и аппаратах. Сбор дополнительной информации

в Интернете и справочной литературе о технологической культуре и культуре труда. Составление инструкций по технологической культуре работника. Самооценка личной культуры труда. Ознакомление с принципиальной конструкцией двигателей. Ознакомлю с конструкциями и работой различных передаточных механизмов. Проектные работы по изготовлению изделий на основе обработки конструкционных и текстильных материалов с помощью ручных инструментов приспособлений, станков, машин. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями НПО, СПО соответствующего профиля, сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе; об областях получения и применения магнитной, электрической и электромагнитной энергии. Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов. Проведение хронометража и фотографии учебной деятельности. Составление вопросников, анкет и тестов по учебным предметам. Ведение анкетирования и обработка полученных результатов. Определение по внешнему виду групп одноклеточных и многоклеточных грибов. Определение культивируемых грибов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания культивируемых грибов, владение безопасными способами сбора и заготовки грибов. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Ознакомление с устройством и работой станков. Упражнения по управлению станками. Учебно-практические работы на станках. Приготовление кулинарных блюд из теста, десертов и органолептическая и оценка их качества. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

#### **8 класс (4-й год обучения)**

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

Продукт труда. Стандарты производства продуктов труда. Эталоны контроля качества продуктов труда. Измерительные приборы и контроль стандартизированных характеристик продуктов труда, классификация технологий. Технологии материального производства, технологии сельскохозяйственного производства и земледелия. Классификация информационных технологий. Органы управления технологическими машинами. Системы управления Автоматическое управление устройствами и машинами. Основные менты автоматизации. Автоматизация производства. Плавление материалов и отливка изделий. Пайка металлов. Сварка материалов. Закалка материалов. Электроискровая обработка материалов. Электрохимическая обработка металлов. Ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов. Особенности технологий обработки жидкостей и газов. Выделение энергии при химических реакциях. Химическая обработка материалов и получение новых веществ. Материальные формы представления информации для хранения. Средства записи информации. Современные технологии записи и хранения информации. Микроорганизмы, их строение и значение для человека. Бактерии и вирусы в биотехнологиях. Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях. Применение в кулинарии мяса птицы и мяса животных. Получение продукции животноводства. Разведение животных, их породы и продуктивность. Основные категории рыночной экономики. Что такое рынок. Маркетинг

как технология управления рынком. Методы стимулирования сбыта. Методы исследования рынка.

**Практические работы.** Деловая игра «Мозговой штурм». Разработка изделия на основе морфологического анализа. Разработка изделия на основе метода морфологической матрицы. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе по характеристикам выбранных продуктов труда. Проведение наблюдений. Ознакомление с измерительными приборами и проведение измерений различных физических величин. Экскурсии. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о конкретных видах отраслевых технологий. Составление технологических карт для изготовления возможных проектных изделий или организации услуг. Изучение конструкции и принципов работы устройств и систем управления техникой, автоматических устройств бытовой техники. Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора. Практические работы по изготовлению проектных изделий посредством технологий плавления и литья (новогодние свечи из парафина или воска). Закалка металла и испытание его твёрдости. Пайка оловом. Сварка пластмасс. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения химической энергии. Составление вопросников для выявления потребностей людей в качествах конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации. Определение доброкачественности мяса птицы и других пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа. Определение микроорганизмов по внешнему виду. Создание условий для искусственного выращивания одноклеточных зелёных водорослей. Овладение биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей. Овладение биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.). Составление рационов для домашних животных, организация их кормления. Сбор информации и проведение исследования о влиянии на здоровье животных натуральных кормов.

## 9 класс (5-й год обучения)

**Теоретические сведения.** Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ. Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века. Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники. Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы технологии для индустрии моды. Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная энергия, сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы связи при коммуникации. Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте. Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное питание современного человека. Растительные ткань и клетка как объекты технологии.

Технологии точной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений. Технологии генной инженерии. Заболевания животных и их предупреждение.

**Практические работы.** Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint, сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств. Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра. Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры на различные сюжеты коммуникации. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа. Создание условий для клонального микроразмножения растений. Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек, собак. Описание признаков основных заболеваний домашних животных личным наблюдениям и информационным источникам. Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового тракта. Мыловарение. Практические работы по изготовлению деталей и про- пых изделий посредством пластического формования.

### КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Данный примерный календарно-тематический план позволяет построить образовательный процесс по двум вариантам учебного плана образовательной организации: по первому варианту учебного плана предмет «Технология» изучается с 5-го по 7-й класс по 2 ч в неделю и в 8-м классе 1 ч в неделю; по второму варианту учебного плана предмет «Технология» изучается с 5-го по 9-й класс по 2 ч в неделю.

В таблице знаком «8+» обозначен вариант учебного плана, в который включается дополнительный учебный час к базовому времени, полученный за счёт времени, которое было ранее передано организациям общего образования в региональный (национально-региональный) компонент для изучения учащимися материалов краеведческой направленности, в курсе технологии материал краеведческой направленности может быть включён в программу при изучении любой из технологий. При этом он будет иметь чётко ориентированный прагматический характер.

Изучение технологии в 9 классе возможно за счёт времени, которое на нее было передано в компонент образовательного учреждения для организации предпрофильной подготовки учащихся.

Модули и темы программы	Количество учебных часов по классам, модулям и темам программы
-------------------------	--

	5	6	7	8/8+	9
<b>1. Методы и средства творческой и проектной деятельности</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2/4</b>	<b>6</b>
Творчество и проектная деятельность	4				
Этапы проектной деятельности		4			
Метод фокальных объектов			1		
Проектная документация			3		
Дизайн при проектировании				1/2	
Методы творческой и проектной деятельности (мозговой штурм)				1/2	
Экономическая оценка проекта. Реклама проекта					2
Разработка бизнес-плана					4
<b>2. Основы производства</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4/8</b>	<b>6</b>
Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)	4				
Производство и труд как его основа		2			
Предметы труда		2			
Современные средства труда			2		
Средства труда современного производства			2		
Продукт труда. Стандарты производства				2/4	
Современные методы и средства контроля качества продуктов труда				2/4	
Транспорт на производстве					4
Транспортировка жидкостей и газов					2
<b>3. Современные и перспективные технологии</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>3/6</b>	<b>6</b>
Сущность технологии	2				
Характеристика технологии разных производств	4				
Признаки технологии		2			
Технологическая документация		8			
Культура производства			2		
Технологическая культура			4		
Культура труда			4		
Общая классификация технологий				1/2	
Технологии современного производства				1/4	
Перспективные технологии XXI века				1/0	6
<b>4. Элементы техники и машин</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3/6</b>	<b>1/2</b>
Техника, её разновидности. Технический рисунок, эскиз и чертёж	2				
Классификация машин по своему назначению: энергетические, рабочие и информационные	4				



Технические системы и их рабочие органы		2			
Конструкционные составляющие технических систем		4			
Машины и двигатели. Воздушные и гидравлические двигатели			2		
Тепловые двигатели: паровые двигатели внутреннего сгорания, реактивные двигатели			3		
Электрические двигатели			1		
Органы управления и системы управления техникой				1/2	
Механизация и автоматизация современного производства				1/4	
Автоматы, роботы и робототехника					4
Роботизация современного производства				1/0	6
Направления современных разработок в области робототехники					2
<b>5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>6/12</b>	<b>8</b>
Виды материалов и их свойства. Конструкционные материалы	8				
Текстильные материалы. Свойства тканей из натуральных волокон	6				
Графическая документация	2				
Технологии ручной механической обработки материалов		6			
Технологии ручной обработки материалов		6			
Производство материалов (древесные материалы, металлы, искусственные материалы)			4		
Производственные технологии механической обработки конструкционных материалов резанием и методами пластического формования материалов			6		
Физико-химические и термические технологии обработки материалов			2		
Технологии термической обработки материалов				3/6	
Электрохимическая, ультразвуковая обработка материалов. Лучевые методы обработки материалов				<b>1/2</b>	
Технологии обработки жидкостей и газов				<b>2/4</b>	
Технологии производства синтетических искусственных материалов					6
Научноёмкие технологии и перспективные технологии XXI века					<b>2</b>
<b>6. Технологии получения, преобразования и использования энергии</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3/6</b>	<b>3</b>
Работа и энергия. Виды энергии	<b>1</b>				
Механическая энергия. Энергия волн	<b>2</b>				
Технологии получения, преобразования использования тепловой энергии		<b>2</b>			

Передача и аккумуляция тепловой энергии		<b>1</b>			
Технологии получения, применения энергии магнитного поля			<b>1</b>		
Технологии получения, применения электрической энергии			<b>2</b>		
Технологии получения и использования химической энергии				3/6	
Технологии получения и применения ядерной энергии					<b>2</b>
Технологии получения и использования термоядерной энергии					<b>1</b>
<b>7. Технологии получения, обработки использования информации</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3/6</b>	<b>8</b>
Информация и её виды	<b>2</b>				
Каналы восприятия информации человеком	<b>4</b>				
Способы и средства отображения информации		6			
Источники и каналы получения информации			2		
Методы и средства получения новой информации (наблюдения, опыты, эксперименты)			4		
Методы и средства записи информации				2/4	
Современные технологии записи и хранения информации				1/2	
Коммуникационные технологии					8
<b>8. Социальные технологии</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3/6</b>	<b>6</b>
Сущность и особенности социальных технологий. Характеристики личности человека	4				
Содержание социальных технологий	2				
Виды социальных технологий		2			
Технологии коммуникации		4			
Методы сбора информации в социальных технологиях			2		
Технологии проведения социологического опроса			4		
Рынок и маркетинг. Исследование рынка				1/2	
Особенности предпринимательской деятельности				2/4	
Технологии менеджмента					<b>4</b>
Трудовой договор					2
<b>9. Технологии обработки пищевых продуктов</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4/8</b>	<b>8</b>
Рациональное питание	2				
Технологии обработки овощей	6				
Технологии обработки молока и кисломолочных продуктов		4			
Технологии производства и использования круп, бобовых и макаронных изделий		4			
Технология приготовления мучных кондитерских изделий			5		
Технологии обработки рыбы, морепродуктов			3		
Мясо птиц и животных				4/8	

Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов					6
Рациональное питание современного человека					2
<b>10. Технологии растениеводства</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>2/5</b>	<b>5</b>
Культурные растения и их классификация	2				
Агротехнологии	3				
Дикорастущие растения, используемые человеком		2			
Технологии использования дикорастущих растений		4			
Технологии разведения и использования грибов			3		
Безопасные технологии сбора и заготовки дикорастущих грибов			2		
Микроорганизмы в биотехнологиях				1/2	
Культивирование одноклеточных зелёных водорослей. Использование одноклеточных грибов в биотехнологиях				1/2	
Технологии клеточной и генной инженерии					3
Технология клонального микро размножения растений					2
<b>11. Технологии животноводства</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2/4</b>	<b>4</b>
Животные как объект технологий для удовлетворения потребностей человека	2				
Животные на службе человека	2				
Основные технологии животноводства		1			
Содержание животных		2			
Технологии кормления различных видов животных			4		
Разведение животных				1/2	
Получение продукции животноводства				1/2	
Заболевания животных и их предупреждение					4
<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>34/68</b>	<b>68</b>

#### Контрольные работы

№ п/п	Вид контроля	Кол-во
1	Контрольные работы	18
2	Защиты проектов	5

#### Практические работы

##### 5 класс

1. Практическая работа №1 «Экскурсия на производство».
2. Практическая работа №2 «Разработать проект праздничного блюда с использованием рекламы».
3. Практическая работа №3 «Сравнение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей».
4. Практическая работа №4 «Ручное ткачество».
5. Практическая работа №5 «Составление плана проведения недели здорового питания для одноклассников».

6. Практическая работа №6 «Приготовление блюд из овощей».
7. Практическая работа №7 «Подготовить информацию о применении механической энергии».
8. Практическая работа №8 «Разработать индивидуальный шифр из букв в алфавите».
9. Практическая работа №9 «Работа на пришкольном участке по определению видов растений».
10. Практическая работа №10 «Технологии разведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей».

## **6 класс**

1. Практическая работа №1 «Посещение продовольственного магазина и составление списка имеющихся в нем полуфабрикатов и определить в какой последующей обработке они нуждаются».
2. Практическая работа №2 «Составление учебной технологической карты для изготовления детали»
3. Практическая работа №3 «Осмотреть автомобиль и составить список его основных частей».
4. Практическая работа №4 «Просмотр различных видеороликов, презентаций о методах обработки древесины и металла».
5. Практическая работа №5 «Склеивание образцов из тканей и пластмасс».
6. Практическая работа №6 «Окрашивание изделий из древесины и металла водорастворимыми красками»
7. Практическая работа №7 «Приготовление блюд из молока, кисломолочных продуктов, макарон и бобовых».
8. Практическая работа №8 «Разработка проекта контейнера для хранения овощей в зимнее время года».
9. Практическая работа №9 «Придумать уникальный, собственный шифр».

## **7 класс**

1. Практическая работа №1 «Разработать вариант сувенирных изделий с помощью фокальных методов».
2. Практическая работа №2 «Экскурсия на производство».
3. Практическая работа №3 «Культура поведения учеников в школе»
4. Практическая работа №4 «Изготовление модели ветряного двигателя»
5. Практическая работа №5 «Склеивание заготовок из древесины»
6. Практическая работа №6 «Приготовление кондитерских изделий из теста»
7. Практическая работа №7 «Приготовление кулинарного блюда из рыбы»
8. Практическая работа №8 «Подготовить реферат о свойствах и применении энергии магнитного поля, электрического поля, электрического тока или магнитных волн».
9. Практическая работа №9 «Составление бланка протокола для проведения наблюдения за ростом, развитием животного (растения)»
10. Практическая работа № 10 «Определение съедобных и ядовитых грибов по внешнему виду» (заполнение таблицы)
11. Практическая работа №11 «Определение культивируемых грибов по внешнему виду и условий их выращивания» (заполнение таблицы)
12. Практическое задание № 12 «Овладение технологиями выращивания культивируемых грибов» (заполнение таблицы)

13. Практическая работа № 13 «Знакомство с рационом кормления животных в личных подсобных хозяйствах»
14. Практическая работа №14 «Разработка проекта анкеты для оценки успеваемости по предметам одноклассников»

## **8 класс**

1. Практическая работа №1 «Разработка сувенира школы»
2. Практическая работа №2 «Экскурсия по производству хлебобулочных изделий с целью знакомства со службой контроля над производством»
3. Практическая работа №3 «Подготовка рефератов перспективы роботизации растениеводства, животноводства».
4. Практическая работа №4 « Формы для получения отливок из различных материалов»
5. Практическая работа №5 «Определение свежести мяса и субпродуктов»
6. Практическая работа №6 «Кинофильм о классе»